












Restaurant scolaire LA COPECHAGNIERE



Semaine 9 du lundi 27 février au vendredi 3 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	 Salade piémontaise <small>P. de terre, œuf, oignon, cornichons, mayonnaise</small>	 Salade composée <small>Riz, gruyère, carotte, maïs, vgte</small>	 Velouté de légumes <small>Carottes, pdt, oignons, céleri, poireaux, choux-fleurs, haricots verts, purée de tomates, crème fraîche</small>	 Duo de crudité <small>Carotte râpée, céleri râpé, vgte</small>
Tortelloni au saumon sauce tomate *	Tarte aux fromages* - Salade verte	 Jambon grill sauce normande <small>Jus de pommes, fond brun, base roux, crème</small>	 Sauté de dinde basquaise <small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</small>	 Hachis parmentier* <small>Purée de pommes de terre, haché de bœuf, sauce tomate, oignons</small>
-	-	Petits pois	Semoule	-
Edam	Petit suisse sucré	Chanteneige	Yaourt aromatisé	Brie
Purée de fruits	Fruit de saison	Mousse au chocolat	 Roulé à la confiture de fraise recette du chef	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire LA COPECHAGNIERE



Semaine 10 du lundi 6 mars au vendredi 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Œuf dur mayonnaise	Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	Champignons à la crème 	Salade africaine <small>Carottes râpées, maïs, coeurs de palmier, avocat, vtge</small>
Gratin de pommes de terre, jambon et salsifis * <small>Salsifis, pommes de terre, jambon, béchamel</small>	Poisson façon meunière + citron	Steak haché sauce au poivre <small>Fond brun, crème, base roux, poivre</small>	Couscous végétarien * <small>Semoule, pois chiches, légumes à couscous</small>	Poulet mafé <small>Poulet, gingembre, ail, oignon, soupe noug maafi, concentré de tomate, beurre de cacahuète, carottes, pdt</small>
-	Haricots verts	Purée de brocolis	-	Riz <i>Petit suisse sucré</i>
Mimolette	Yaourt sucré	Vache qui rit	Emmental	
Gélatifié vanille	Fruit de saison	Velouté aux fruits	Purée de fruits	Gâteau Africain maison choco banane



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire LA COPECHAGNIERE



Semaine 11 du lundi 13 mars au vendredi 17 mars 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Céleri rémoulade 	Salade bohème Chou blanc, rôti de dinde, raisins secs, ciboulette, tomate, vgtte	Coquillettes monégasques	Velouté de légumes verts Pommes de terre, céleri, haricots verts, oignons, brocolis, poireaux, épinards, carottes	Pâté de campagne + cornichon
Lentilles à l'indienne* - Boulgour Lentilles vertes, lait de coco, oignons	Cordon bleu à la dinde	Filet de poisson sauce provençale Tomate, ail, herbes, fumet, roux, ass	Saucisse fumée sauce barbecue	Paupiette de veau au jus
-	Pommes persillées au beurre	Haricots beurre	Jardinière de légumes Haricots verts, carottes, petits pois, navets, Pommes de terre	Purée de carottes
Tartare ail et fines herbes	Camembert	Gouda	Petit suisse sucré	Madame Loïk
Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Crème au chocolat	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans sauce







D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire LA COPECHAGNIERE



Semaine 12 du lundi 20 mars au vendredi 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette stock tampon	Salade paysanne <small>P. de terre, lardons fumés, oeuf dur, vgtte</small>	Chou aux raisins	 Carottes râpées vinaigrette	Crêpe au fromage
 Cassoulet* © <small>Saucisse de toulouse, haricots blancs sauce tomate</small>	 Boulette de bœuf sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	 Sauté de poulet aux oignons <small>Fond, oignons, roux, ass</small>	 Pâtes bolognaise végétarienne* <small>Egrené de blé, sauce tomate maison</small>	Poisson façon meunière
-	 Petits pois / carottes	Frites four	-	Ratatouille
Camembert	Petit moulé	Madeleine	Buchette de chèvre	Yaourt sucré
Fruit de saison	Purée de fruits	Fromage blanc à la vanille	Fruit de saison	Purée de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire LA COPECHAGNIERE

Semaine 13 du lundi 27 mars au vendredi 31 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Cake salé au thon maison	Champignons à la crème	Velouté de potiron <small>Potiron, pomme de terre, lait</small>	Taboulé
Hachis végétarien* <small>Purée de pommes de terre, lentilles vertes, sauce tomate, oignons</small>	Paupiette de veau sauce échalote <small>Fond, échalotes, roux, ass</small>	Sauté de porc sauce aux poivrons <small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</small>	Emincé de dinde sauce barbecue <small>Oignons, épices barbecue, fond volaille + veau, roux, ass</small>	Filet de poisson sauce fumet <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small>
-	Carottes rissolées	Purée	Gratin de brocolis <small>Brocolis, pdt, béchamel</small>	Riz
Chanteneige	Yaourt aromatisé	Emmental	Petit suisse sucré	Gouda
Gélifié vanille	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Tarte aux pommes	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire LA COPECHAGNIERE



Semaine 14 du lundi 3 avril au vendredi 7 avril 2023














LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade Méditerranéenne <small>P. de terre, champignon cru, radis, carotte râpée, vgite</small>	Cervelas	 Salade de chou rouge <small>Chou rouge, échalote, pommes, vgite</small>	 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	 Carottes râpées vinaigrette
 Bœuf bourguignon <small>Bœuf, carottes, oignons, thym, laurier</small>	 Poisson façon meunière + citron	 Moelleux de poulet au curry <small>Curry, fond, oignons, roux, ass, crème</small>	 Gnocchis, béchamel, ricotta, épinard* <small>Gnocchis, béchamel, épinard, ricotta, ail, muscade</small>	 Saucisse façon rougail @* <small>Saucisse fumée, coulis de tomate, ail, oignons, épices</small>
 Chou-fleur au paprika	 Duo de haricots	Pommes vapeur	-	 Riz
Vache qui rit	Yaourt sucré	Mimolette	 Panna cotta et son coulis maison	Buchette de chèvre
Velouté aux fruits	Purée de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire



Semaine 15 du lundi 10 avril au vendredi 14 avril 2023












LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

	 Céleri rémoulade	 Salade du Périgord <small>P. de terre, gésiers de volaille, haricots verts, carotte, ciboulette, vgtte</small>	 Macédoine de légume	 Roulé au fromage
	Boulette d'agneau	 Filet de poisson sauce crème <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small>	 Jambon grill ☺ + dosette de ketchup	 Boulgour aux légumes * <small>Boulgour + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins secs) bouillon</small>
	Flageolet	 Brocolis au beurre	 Frites four	-
Yaourt sucré	Camembert	Emmental	Brie	
Gâteau de pâques	Fruits au sirop	 Roulé au chocolat recette du chef	Crème au chocolat	



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »