





Restaurant scolaire



Semaine 18 du lundi 1 mai au vendredi 4 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade composée <small>Riz, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgite</small>	Salade grecque <small>(concombre, tomate, féta)</small>	Salade carnaval <small>Pâtes, tomate, maïs, vinaigrette</small>	Duo de crudités <small>Carotte râpée, céleri râpé, vgite</small>
	Nuggets de blé + dosette de ketchup	Sauté de dinde sauce tomate <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Rôti de porc au miel et thym	Quenelle de brochet sauce beurre blanc <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small>
	Haricots verts	Semoule	Carottes au lait de coco	Pommes vapeur
	<i>Petit suisse aux fruits</i>	<i>Tartare</i>	<i>Gouda</i>	Petit suisse sucré
	Fruit de saison	Flan chocolat	Fromage blanc sucré	<i>Purée de fruits</i>



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



Semaine 19 du lundi 8 mai au vendredi 12 mai 2023









LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Crêpe au fromage	 Carottes râpée vinaigrette	 Concombre à la crème	 Salade tricolore <small>Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vgte</small>
	Poisson meunière	 Jambon grill sauce forestière <small>(oignons, champignons, fond, roux, crème)</small>	 Chili sin carné <small>Haricots rouges, égrené de soja, maïs, poivrons, oignons, tomate</small>	 Aiguillettes de poulet à la thai <small>Marinade thai, fond, oignons, tomate, sauce soja, carotte</small>
	Ratatouille	Boulgour	Riz	Petits pois
	Edam	Petit suisse sucré	Vache qui rit	Yaourt aromatisé
	Fruit de saison	Purée de pommes	 Gâteau au chocolat et framboises maison	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



Semaine 20 du lundi 15 mai au vendredi 19 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	 PLAT VÉGÉTARIEN Tomate vinaigrette	Cervelas		
Chipolatas	 Sauce pesto épinard ricotta* <small>(Epinard, ricotta, échalion, huile d'olive, ail, crème fraîche)</small>	 Moelleux de poulet à l'échalote <small>Fond, échalotes, roux, ass</small>		
 Purée de pommes de terre	Macaronis* PLAT COMPLET	 Brocolis au beurre		-
<i>Emmental</i>	Yaourt sucré	<i>Chanteneige</i>		
Fruit de saison	<i>Purée pommes fraise</i>	Semoule au lait		



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 21 du lundi 22 mai au vendredi 26 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette	 Salade buffalo <small>(salade verte, tomate, maïs, haricots rouges, vinaigrette)</small>	 Salade Ruzinoise <small>P. de terre, surimi, œuf, mayonnaise, vgtte</small>	 Melon	Accras de morue
 Tortellini au saumon*	Cheese burger	 Aiguillettes de poulet au jus <small>Dés de tomates, fond brun, oignon</small>	 Falafels sauce au curry <small>Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème</small>	 Jambon grill au caramel <small>Dés de tomates, fond brun, oignon, caramel</small>
 Sauce tomate* <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small> PLAT COMPLET	Pommes rissolées	Ratatouille	Riz	 Carottes au beurre
Bûchette de chèvre	Petit suisse sucré	Yaourt pulpé	Saint Paulin	Yaourt sucré
Purée pomme-pêche	 Cookie aux pépites de chocolat maison	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison



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

Semaine 22 du lundi 29 mai au vendredi 2 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	STOCK TAMPON	VENDREDI
 <p>Macédoine de légumes</p> <p><small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small></p>	 <p>Salade piémontaise</p> <p><small>(pdt, œuf, cornichons, oignon, mayonnaise)</small></p>	<p>Tomate vinaigrette</p>	<p>Betterave vinaigrette</p>	<p>Mortadelle</p>
 <p>Lentilles à l'indienne</p> <p><small>Lentilles vertes, lait de coco, oignons</small></p>	<p>Paupiette de veau</p>	<p>Sauté de porc au jus</p> <p><small>Dés de tomates, fond brun, oignon</small></p>	<p>Raviolis*</p>	<p>Poisson meunière</p>
<p>Riz</p>	<p>Petit pois</p>	 <p>Purée de pommes de terre</p>	<p>-</p>	 <p>Courgettes à la tomate</p>
<p>Edam</p>	<p>Yaourt sucré</p>	<p>Samos</p>	<p>Camembert</p>	<p>Petit suisse aux fruits</p>
<p>Flan caramel</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Purée de fruits</p>	<p>Fruit de saison</p>



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 23 du lundi 5 juin au vendredi 9 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé</p> <p><small>Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small></p>	<p> Cake salé tomate pesto maison</p>	<p> Céleri rémoulade</p>	<p> Salade grecque</p> <p><small>Concombre, tomate, féta</small></p>	<p> Salade Napoli</p> <p><small>(pâtes, tomate, mais vinaigrette)</small></p>
<p> Sauté de porc à la dijonnaise</p> <p><small>(moutarde, fond, oignons, roux)</small></p>	<p>Cordon bleu</p>	<p> Blanquette de poisson</p> <p><small>Poisson, carottes, poireau, fumet, céleri, muscade, farine, crème, persil, carfeuil</small></p>	<p> Couscous végétarien*</p> <p><small>Semoule + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins secs) bouillon</small></p>	<p> Moelleux de poulet sauce barbecue</p> <p><small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</small></p>
<p> Carottes persillées</p>	<p>Ratatouille</p>	<p>Riz</p>	<p>Semoule*</p> <p>PLAT COMPLET</p>	<p>Poêlée de légumes</p>
<p>Mimolette</p>	<p>Madame Loïk</p>	<p>Petit suisse aromatisé</p>	<p>Emmental</p>	<p>Petit suisse sucré</p>
<p>Purée de pommes fraise</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Purée de fruits</p>	<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>



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 24 du lundi 12 juin au vendredi 16 juin 2023








LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Quinoa printanier Quinoa, carotte, tomate, vgtte	Melon	 Salade Mexicaine Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, paprika, vgtte	 Crêpe au fromage	Tomate vinaigrette
 Jambon grill sauce forestière Oignons, champignons, carottes, fond brun, roux, ass, persil crème	 Boulette de poulet à la tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	Omelette	 Sauce bolognaise végétarienne* Egréné de soja, sauce tomate	 Filet de poisson sauce beurre blanc Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass
Petit pois carottes	Flageolets	Haricots verts	Coquillettes* PLAT COMPLET	Pommes vapeur
Yaourt aromatisé	Bûchette de chèvre	Galette Saint Michel	Chanteneige	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Purée de fruits	Yaourt sucré	Tarte normande	Purée pomme 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



Semaine 25 du lundi 19 juin au vendredi 23 juin 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Crêpe aux champignons	Salade piémontaise <small>P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small>	Concombre à la crème	Melon	Betterave vinaigrette
Hachis végétarien* <small>(purée de pdt, égrené de soja.)</small>	Poisson meunière + citron	Sauté de porc au jus <small>Dés de tomates, fond brun, oignon</small>	Haché de bœuf à la provençale <small>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>	Aiguillettes de poulet sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</small>
-	Haricot beurre	Boulgour	Tortis	Gratin de courgettes <small>Courgettes, pommes de terre, béchamel</small>
Camembert	Petit moulé	Petit suisse aromatisé	Gouda	Yaourt sucré
Purée pomme abricot	Fruit de saison	Abricot au sirop	Panna cotta à la fleur d'oranger recette du chef	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



Semaine 26 du lundi 26 juin au vendredi 30 juin 2023














LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 PLAT VÉGÉTARIEN Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	Melon	 Tomate monégasque <small>(tomate, thon, oignon, persil, vinaigrette)</small>	 Salade Napoli <small>Pâtes, tomate, maïs, vinaigrette</small>	 Carottes râpées vinaigrette
 Tajine de pois chiches, abricots* <small>Courgettes, légumes, abricots, sauce tajine, pois chiche</small>	Lasagne bolognaise*	 Rôti de porc sauce échalote <small>Fond, échalotes, roux, ass</small>	 Filet de poulet sauce crème <small>Crème, fond, roux, ass</small>	  Filet de poisson sauce basquaise <small>Oignons, poivrons, tomates, fumet, ail, herbes.</small>
Semoule* PLAT COMPLET	-	 Purée de brocolis <small>Brocolis, pommes de terre</small>	Haricots verts	Riz
Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé	Carré frais	Edam	Mimolette
Cookie	Purée de fruits	Purée pomme fraise	 Roulé à la confiture recette du chef	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



Semaine 27 du lundi 3 juillet au vendredi 7 juillet 2023






LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pâté de campagne + cornichon	 Œuf dur mayonnaise	Melon	 Salade carnaval <small>Pâte, dés de tomate, tomate, concombre, maïs, vgtte</small>	Tomate à croquer
Normandin de veau au jus <small>Dés de tomates, fond brun, oignon</small>	 Sauce tomate* <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	 Sauté de dinde sauce orientale <small>Purée de tomate, épices marocaines, carottes, oignons, ail, fond, roux, ass</small>	Poisson meunière + sauce tartare 	Jambon grill froid
Ratatouille	Gnocchis* PLAT COMPLET	Boulgour	Carottes au beurre	Chips
<i>Bûchette de chèvre</i>	<i>Petit moulé ail et fines herbes</i>	Fromage blanc sucré	<i>Petit suisse sucré</i>	<i>Emmental</i>
Purée pomme banane	Mousse au chocolat	Pêches au sirop	Fruit de saison	Brownie



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. »