














# Restaurant scolaire



Semaine 36 du lundi 4 septembre au vendredi 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpée vinaigrette	 Salade de pommes de terre <small>Pommes de terre, tomate, basilic</small>	 Salade composée <small>Riz, laitue, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte</small>	Melon	 Betterave vinaigrette
 Sauce bolognaise* <small>Boeuf, Concentré tomate, concassé de tomate, oignons, ail, herbes, bouillon, carottes, herbe de Provence, thym céleri ass</small>	Tarte aux fromages*	 Kefta d'agneau aux épices marocaine	 Poisson meunière + citron	 Moelleux de poulet sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</small>
 Macaronis* <small>PLAT COMPLET</small>	Salade verte*	 Légumes à couscous	 Gratin de courgettes	Riz
Camembert	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Buchette de chèvre	Petit moulé
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits	Beignet



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats compo sés \*\* Sans

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 37 du lundi 11 septembre au vendredi 15 septembre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

 Concombre à la crème	 Tomate vinaigrette	 Salade coleslaw <small>Carotte, chou, mayonnaise</small>	 Lentilles ciboulette <small>Lentilles, ciboulette vinaigrette</small>	 Crêpe au fromage
 Hachis parmentier <small>Haché de bœuf, oignon, sauce tomate, purée de pommes de terre</small>	 Paupiettes de veau au jus <small>Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass</small>	 Filet de poisson sauce beurre blanc <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small>	 Jambon grill sauce tomate <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	 Omelette aux herbes
- PLAT COMPLET	Flageolets	 Boulgour	 Carottes à la crème	 Petit pois
Gouda	Yaourt sucré	Galette Saint Michel	Chanteneige	Camembert
Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Abricot au sirop



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats compo sés \*\* Sans

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 38 du lundi 18 septembre au vendredi 22 septembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon	Mortadelle	Salade du pêcheur <small>P. de terre, thon, persil, vgtte, mayonnaise</small>	Salade Napoléon <small>Coquillettes, tomate, maïs, vinaigrette</small>	Tomate vinaigrette
	Lentilles à l'indienne* <small>Lentilles, lait de coco, carottes, oignons</small>	Poisson meunière	Sauté de porc au jus <small>Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass</small>	Escalope de volaille aux épices tandoori	Chili con carné* <small>Haricots rouges, haché de bœuf, sauce tomate, épices</small>
	Semoule*	Ratatouille	Duo de haricots	Poêlée de courgettes	Riz* <b>PLAT COMPLET</b>
	Yaourt aromatisé	Bûchette de chèvre	Yaourt sucré	Chanteneige	Petit suisse sucré
	Purée de fruits	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème à la vanille



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats compo sés \*\* Sans

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 39 du lundi 25 septembre au vendredi 29 septembre 2023













LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <b>Salade coleslaw</b> Carotte, chou, mayonnaise	<b>Taboulé</b> Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	 <b>Thon mayonnaise</b>	 <b>Concombre à la crème</b>	<b>Crêpe au fromage</b>
 <b>Epinard sauce crème*</b> Epinard, crème	<b>Cordon bleu</b> Dinde	 <b>Boulette de poulet sauce curry</b> Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème	 <b>Colin doré au beurre</b>	 <b>Sauté de porc sauce basquaise</b> Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass
<b>Gnocchis*</b> PLAT COMPLET	 <b>Purée de chou-fleur</b> Chou-fleur, pommes de terre	 <b>Riz cantonnais</b> Riz, petits pois, omelette	 <b>Coquillettes</b>	<b>Haricots verts</b>
<b>Emmental</b>	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Gouda</b>	<b>Samos</b>	<b>Yaourt sucré</b>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Barre bretonne</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Liégeois au chocolat</b>	<b>Purée de fruits</b>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats compo sés \*\* Sans

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 40 du lundi 2 octobre au vendredi 6 octobre 2023

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Pâté de campagne + cornichon	Salade Italienne <small>Tomate, mozzarella, huile d'olive, herbes, citron</small>	Céleri rémoulade	Carottes râpées aux pommes	Betteraves vinaigrette
Moelleux de poulet sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</small>	Knack	Carbonade de bœuf	Méli mélo de légumes <small>Courgettes, haricots rouges, carottes, lait de coco</small>	Tortellini au saumon sauce tomate <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>
Poêlée de légumes <small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small>	Purée de pommes de terre	Boulgour	Riz <small>PLAT COMPLET</small>	- <small>PLAT COMPLET</small>
Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse sucré	Coulommiers	Camembert	Yaourt sucré
Purée de fruits	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Maestro vanille	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats compo sés  
\*\* Sans

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 41 du lundi 9 octobre au vendredi 13 octobre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <b>Macédoine de légumes</b> <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	 <b>Salade coleslaw</b> <small>Carotte, chou, mayonnaise</small>	 <b>Salade piémontaise</b> <small>P. de terre, œuf, tomate, poivron, mayonnaise</small>	 <b>Taboulé</b> <small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>	 <b>Salade Mexicaine</b> <small>Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, vgtte</small>
 <b>Colin doré au beurre</b>	<b>Paupiette de veau au jus</b> <small>Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass</small>	 <b>Jambon grill sauce tomate</b> <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	 <b>Roti de dinde miel et thym</b>	 <b>Falafels sauce curry</b> <small>Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème</small>
<b>Pommes vapeur persillés</b>	 <b>Lentilles cuisinées</b>	 <b>Brocolis</b>	 <b>Haricot beurre</b>	 <b>Purée de carottes</b> <small>Carottes, pommes de terre</small>
<b>Edam</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Buchette de chèvre</b>	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Croc/lait</b>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Liégeois vanille</b>	<b>Fromage blanc aromatisé</b>	<b>Marbré au chocolat</b>	<b>Purée de fruits</b>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés  
\*\* Sans

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

## L'Ovalie des Saveurs

Semaine 42 du lundi 16 octobre au vendredi 20 octobre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**ARGENTINE**

**ANGLETERRE**

**AUSTRALIE**

**AFRIQUE DU SUD**

<p>Salade iceberg, avocat, blé vinaigrette</p> <p><small>Salade, avocat, blé vinaigrette</small></p>	<p>Salade de pois à la menthe</p> <p><small>Petit pois, menthe, vinaigrette</small></p>	<p>Blé provençale</p> <p><small>Blé cuisiné, poivron, olive, herbe de Provence, vgte</small></p>	<p>Salade Australienne</p> <p><small>Salade verte, radis, féta</small></p>	<p>Samoussa de légumes</p>
<p>Moelleux de poulet grillé chimichuri</p> <p><small>Sauce persil, ail, citron, vinaigre</small></p>	<p>Fish n'chips</p>	<p>Rôti de porc au jus</p> <p><small>Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass</small></p>	<p>Chipolatas</p>	<p>Chakalaka</p> <p><small>Peivron, Oignon, Ail, Gingembre, Tomate, Curry, piment, Pois chiches, Coriandre, huile</small></p>
<p>Gnocchis salsa tucó (sauce tomate)</p>	<p>Purée de butternut</p> <p><small>Butternut, pommes de terre</small></p>	<p>Epinard béchamel</p>	<p>Salade chaude, riz, maïs, tomate, olive</p>	<p>-</p> <p><small>Plat complet</small></p>
<p>Saint Paulin</p>	<p>Edam</p>	<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Vache qui rit</p>	<p>Yaourt sucré</p>
<p>Ananas au sirop</p>	<p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Kiwi</p>	<p>Moelleux à la fève de tonka</p>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés  
\*\* Sans














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 43 du lundi 23 octobre au vendredi 27 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette	 Betterave vinaigrette	 Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	 Potage de légumes Carottes, poireaux, céleri, petits pois, navet	 Salade composée Riz, laitue, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte
 Cassoulet Saucisse, saucisson à l'ail, lardons, haricot blanc, sauce à la tomate	 Raviolis oriental sauce tomate Lentille, poivron, courgettes, tomate, huile d'olive	 Haché de bœuf sauce ancienne Oignons, fond volaille + veau, crème, roux, ass	 Moelleux de poulet au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass	 Poisson pané sauce tartare Mayonnaise, oignons, cornichons
- PLAT COMPLET	-	 Semoule	 Gratin de chou-fleur Chou-fleur, pommes vapeur, béchamel	 Haricots verts
Samos	Cantafrais	Biscuit	Petit suisse sucré	Gouda
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Purée de fruits	Fruit de saison	Yaourt aromatisé



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP










Plats composés  
\*\* Sans

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 44 du lundi 30 octobre au vendredi 3 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette	 Salade piémontaise <small>P. de terre, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small>		 Potage de légumes <small>Carottes, poireaux, céleri, petits pois, navet</small>	Cervelas
 Sauce carbonara* <small>Dés de volaille, crème</small>	Tarte aux légumes		 Brandade de poisson <small>Poisson, purée de pommes de terre, fumet de poisson</small>	Escalope viennoise
 Coquillettes*	Salade verte		 - PLAT COMPLET	 Petits pois
Mimolette	Yaourt sucré		Petit suisse aux fruits	Emmental
Purée de pommes banane	Fruit de saison		Crêpe au chocolat	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés  
\*\* Sans

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. »