


















Restaurant scolaire LA COPECHAGNIERE



Semaine 45 du lundi 6 novembre au vendredi 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	 VEGÉTARIEN Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade 	 Velouté aux 8 légumes + croutons 	Salade Napoli  <small>Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vgte</small>
Sauté de poulet sauce basquaise  <small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</small>	Nuggets de blé + dosette de ketchup	Fricadelle sauce tomate  <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Choucroute  <small>Chou à choucroute, pommes vœur, saucisse de strasbourg</small>	 Filet de poisson sauce beurre blanc 
Boulgour 	 Petits pois	Torsades 	-	 Carottes persillées
Petit suisse sucré	Gouda	Yaourt aromatisé	Emmental	Chanteneige
Fruit de saison	Tarte aux pommes	Purée de fruits	Flan caramel	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 LA COPECHAGNIERE



Semaine 46 du lundi 13 novembre au vendredi 17 novembre 2023











LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	Crêpe au fromage	 Salade du pêcheur <small>P.de Terre, Thon, Curry, Mayo, Aneth, vgte</small>	 Potage Dubarry <small>Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni</small>	 Salade coleslaw <small>(carottes, chou blanc, mayonnaise)</small>
Chipolatas	 Filet de poisson meunière + sauce tartare <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>	 Moelleux de poulet au jus	 Riz cantonnais* <small>Riz, petits pois, carottes, poivron, omelette, sauce</small>	 Hachis parmentier* <small>Haché de bœuf, purée de pommes de terre, sauce tomate,</small>
 Lentilles, <small>Lentilles, carottes et oignons</small>	 Haricots verts	 Ratatouille	-	-
Brie	Yaourt aromatisé	Crème anglaise	Camembert	Petit suisse sucré
Mousse chocolat	Fruit de saison	Marbré au chocolat	Fruit de saison	Purée de pomme poire



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

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 47 du lundi 20 novembre au vendredi 24 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade	  Taboulé	 Salade Romaine <small>Pâtes, dés de dinde, emmental, cerfeuil, vtgte</small>	 Potage de carottes  <small>Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni</small>	Pâté de campagne + cornichon 
 Coquillettes à la bolognaise* <small>Sauce tomate, haché de bœuf</small>	Pizza aux légumes*	 Jambon grill sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</small>	  Filet de poisson ciboulette <small>carottes, poireaux, céleri raves, oignons, tomate, pois chiches</small>	 Blanquette de dinde
-	Salade verte*	 Gratin de chou-fleur	 Semoule	 Epinard à la crème
Mimolette	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé	Vache Picon	Edam
Crème à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Purée de pomme poire



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 48 du lundi 27 novembre au vendredi 1 décembre 2023
















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine de légumes	 Salade de pommes de terre persil	 Salade Jurassienne <small>Carotte râpée, haricots verts, dés de fromage, champignons, ygite</small>	 Potage de tomates aux vermicelles <small>Tomate, légumes, vermicelles</small>	 Céleri rémoulade
 Coquiflette* <small>Coquillettes, fromage à tartiflette, oignons</small>	Escalope viennoise	 Riz à la carbonara <small>Dés de volaille, riz, crème</small>	 Bœuf bourguignon	 Filet de poisson sauce Armoricaine 
-	 Poêlée de légumes	-	 Carottes vapeur	 Pommes vapeur
Gouda	Buchette de chèvre	Yaourt sucré	Emmental	Petit suisse aromatisé
Fruit de saison	Flan caramel	Poire au sirop	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 49 du lundi 4 décembre au vendredi 8 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de Morue	 Salade des carpates ©	Coquilleton monégasque 	Soupe de potiron, carottes, gingembre et lait de coco 	Salade composée  <small>Riz, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgite</small>
Sauté de poulet sauce crème  <small>Crème, fond, roux, ass</small>	Tortelli épinards ricotta sauce tomate*  <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Porc au caramel 	Hachis parmentier de poisson*  <small>Colin, purée de pommes de terre</small>	Cordon bleu
Salsifis au beurre + Pomme vapeur 	-	Boulgour 	-	Petits pois 
Yaourt sucré	Edam	Camembert	Samos	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Purée de pommes poire	Fruit de saison	Flan à la vanille	Muffin aux pépites de chocolat



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 50 du lundi 11 décembre au vendredi 15 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw <small>Chou blanc, carotte, mayonnaise</small>	 Plat VÉGÉTARIEN Taboulé <small>Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>	 Mortadelle	 Potage de lentilles corails <small>Lentilles corails, carottes, oignons,</small> 	 Carottes râpées vinaigrette
 Filet de poisson sauce beurre blanc 	 Palet montagnard à la sauce tomate <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	 Paupiettes de veau au jus	 Moelleux de poulet sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</small>	 Fricadelle sauce provençale <small>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>
 Riz	 Haricots verts	 Poêlée de légumes	 Chou-fleur persillé	 Semoule
Petit suisse sucré	Emmental	Galette Saint Michel 	Buchette de chèvre	Ail et fines herbes
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Yaourt sucré 	Fruit de saison	Purée de pommes 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 COPECHAGNIEP



Semaine 51 du lundi 18 décembre au vendredi 22 décembre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Duo de crudité Céleri, carotte, vinaigrette	 Salade Normande P. de terres, lardons, crème fraîche, ciboulette, persil	 Terrine forestière + cornichons 	Perles acidulées Pâtes perles, surimi, fromage blanc, citron, persil	 Blé provençal Blé, poivron, olive, herbe de Provence, vgte
 Cassoulet Saucisse de toulouse, haricot blanc, concentré de tomate	Poisson pané + citron	Filet de dinde crousty 	Aiguillette de poulet sauce au marron 	Boulette de soja sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass
-	 Haricot beurre	 Purée de patate douce 	Pommes pin 	 Carottes vichy
Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Clémentine	Madame Loik	Gouda
Purée de pommes	Fruit de saison	Carré au chocolat 	 Chou vanille sauce au chocolat	Purée de pomme pêche



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. Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de restauration se réserve 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. »