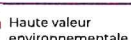


Restaurant scolaire



Semaine 11 du lundi 11 mars au vendredi 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées citron	Betterave vinaigrette	Rosette ®	Salade carnaval <small>concombre, maïs, tomate, carottes, vinaigrette</small>	Duo de crudités
Lasagne Salade verte * <small>Sauce bolognaise, pâtes, béchamel, fromage</small>	Nuggets de blé + dosette ketchup	Sauté de dinde sauce tomate	Sauté de porc au miel et thym ®	Colin sauce beurre blanc
plat complet	Pommes vapeur	Gratin de salsifis et pdt	Carottes persillées	Semoule
		Yaourt sucré		
Crème au chocolat	Fruit de saison		Tarte au chocolat	Purée de fruits



Plats comp osés

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 12 du lundi 18 mars au vendredi 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Samoussa de légumes	Betterave ciboulette	Carottes râpée vinaigrette	Concombre à la crème 	Salade coleslaw
Moelleux de poulet sauce basquaise	Poisson meunière	Jambon grill sauce forestière	Croc fromage <small>Pané de fromage: emmental, mozzarella</small>	Pennes Sauce bolognaise*
Pommes noisettes	Ratatouille	Poêlée de courgettes	Purée de pdt	-
			Yaourt sucré	
Purée de fruits	Fruit de saison	Carré framboise		Crème vanille



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable

Plats
comp
osés

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 13 du lundi 25 mars au vendredi 29 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Persillade de pdt	Concombre à la crème	Radis beurre	Œufs mayonnaise
Filet de poisson crème ciboulette	Sauté de bœuf sauce forestière	Moelleux de poulet à l'échalote	Omelette au fromage	Boulette d'agneau
Riz	Potiron rissolé	Brocolis au beurre	Pommes noisettes + dosette ketchup	Flageolet
				Joyeuses Pâques
Liégeois vanille	Fruit de saison	Purée de fruits	Crème chocolat	Gateau de Pâques



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable

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 14 du lundi 1 avril au vendredi 5 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Concombre vinaigrette 	 Mortadelle ®	 Salade Lorette  Mâche, betterave, vinaigrette	 Pommes de terre rosa 
	 Steak haché au jus	 Poisson meunière + citron	 Sauté de dinde sauce au curry	 Boulette de bœuf sauce tomate
	 Julienne de légumes 	 Macaronis	 Semoule 	 Carottes au beurre 
				Yaourt sucré
	Beignet aux pommes	 Fruit de saison	 Liégeois vanille	



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable

Plats comp osés























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 8 avril au vendredi 12 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de haricots verts 	 Salade piémontaise Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise 	 Pizza au fromage	 Betterave vinaigrette 	 Concombre à la crème
Lentilles à l'indienne*  lentilles, tomate, oignon, lait de coco, épices	 Emincé de bœuf à la provençale	 Sauté de dinde au jus	 Raviolis à la sauce tomate* Pates, viande de bœuf, concentré de tomate, légumes 	 Poisson meunière + citron 
 Riz * 	 Petit pois	 Purée de brocolis	- Plat complet	 Duo de haricots 
	Yaourt sucré			
Flan caramel		 Purée de pommes fraise	Fruit de saison	Crème à la vanille



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés

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 16 du lundi 15 avril au vendredi 19 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Œufs durs mayonnaise	Céleri rémoulade	Salade Napoléon <small>Pâtes, tomates, maïs, vinaigrette</small>	Radis beurre
Emincé de dinde à la crème	Boulette de bœuf sauce tex Mex	Bianquette de poisson <small>poisson, crème, légumes, fumet de poisson</small>	Couscous végétarien et boulettes de blé* <small>semoule, légumes couscous, pois chiche, pulpe de tomate, oignon</small>	Tomate farcie
Boulgour	Ratatouille	Chou fleur persillé	Semoule	Riz
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Coupelle de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

*

Plats composés

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. »