



Restaurant scolaire



Semaine 28 du lundi 8 juillet au vendredi 12 juillet 2024

LUNDI




MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes râpées vinaigrette	 Concombres à la crème	Melon	 Salade carnaval Pates, tomates, carottes, maïs, concombre, vinaigrette	Tomates vinaigrette
 Filet de poisson meunière + dosette ketchup	Omelette sauce basquaise	Sauté de dinde sauce brune	 Jambon grill miel et thym ®	Paupiette de veau sauce tomate
 Riz	Pommes vapeur	Semoule	 Carottes persillées	Pommes noisettes
Mimolette	Camembert	Petit suisse sucré	Buchette de chèvre	Chanteneige
Purée de fruit	Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison	Yaourt aux fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés Certification environnementale niveau 2

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 29 du lundi 15 juillet au vendredi 19 juillet 2024






LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon	Feuilleté fromage	Carottes rapées vinaigrette	 Concombres à la crème 	 Tomates vinaigrette
 Sauté de dinde sauce curry	 Poisson meunière	Jambon grill sauce forestière ®	 Chili sin carné *	Gratin de pommes de terre à la carbonara 
 Tortis	Ratatouille	Poêlée de courgettes 	 Riz *	- plart complet
Emmental	Edam	Petit suisse sucré	Vache qui rit	Coulommiers
Purée de fruits	Fruit de saison	Pâtisserie	 Entremets au chocolat	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés Certification environnementale niveau 2

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 30 du lundi 22 juillet au vendredi 26 juillet 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade du pêcheur <small>Pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise</small>	 Melon	Œufs durs mayonnaise	Tomates vinaigrette	Concombres à la crème
Chipolatas ®	Nuggets de blé + dosette ketchup	Filet de poulet à l'échalote 	 Filet de poisson crème ciboulette 	 Blanquette de dinde
Ratatouille	Pommes de terre vapeur	Courgettes	 Riz	Fondue de poireaux
Vache picon	Camembert	Chanteneige	Brie	Edam
Liégeois vanille	Fruit de saison	Pâtisserie	Fruit de saison	 Semoule au lait



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés Certification environnementale niveau 2

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. »

Semaine 31 du lundi 29 juillet au vendredi 2 août 2024

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine de légumes	Concombres vinaigrette	Melon	Salade du soleil <small>Pates, tomates, olives, ciboulette, vinaigrette</small>	Tomate à croquer
Boulettes d'agneau en sauce	Palet montagnard + dosette de ketchup	Poisson meunière + sauce tartare	Sauté de dinde sauce curry	Jambon blanc
Purée de chou-fleur	Pommes rissolées	Macaronis	Haricots verts	Chips
Crème anglaise	Brie	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt sucré	Verre de lait
Barre bretonne	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Cookie



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



Produit AOP










* Plats composés
Certification environnementale niveau 2

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 32 du lundi 5 août au vendredi 9 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pâté de campagne ®	 Tomates vinaigrette	 Betteraves vinaigrette	Nems au poulet
 Lentilles à l'indienne*	 Poisson blanc sauce ciboulette	Quiche Lorraine ® *	Raviolis sauce tomate et gruyère*	Paupiette de veau sauce brune
 Riz *	Semoule	Salade verte *	- Plat complet	 Duo de haricots
Buchette de chèvre	Fromage blanc sucré	Samos	Camembert	Saint Nectaire
Flan caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	 Entremets vanille	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés Certification environnementale niveau 2

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 33 du lundi 12 août au vendredi 16 août 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé	 Salade du pêcheur <small>Pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise</small>	Mortadelle ®		 Salade Napoli <small>Pates, tomates; maïs, vinaigrette</small>
 Emincé de dinde à la crème	Boulette de bœuf sauce tex Mex	  Blanquette de poisson		 Filet de poulet sauce barbecue
 Purée de Patate douce	Ratatouille	 Riz		Poêlée de légumes
Mimolette	Madame Loïk	Brie		Samos
Fruit de saison	Coupelle de fruits	Fruit de saison		Crème vanille



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés Certification environnementale niveau 2

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. »

Jambon grill sauce forestière ®	Paupiette de veau au jus	Filet de poulet à la crème	Coquillettes Sauce bolognaise végétarienne*	Filet de poisson sauce oseille
Pommes noisettes	Petits pois	Semoule	-	Brocolis
Biscuit sec	Camembert	Yaourt sucré	Chanteneige	Bûchette de chèvre
Yaourt sucré	Purée pomme banane	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés Certification environnementale niveau 2

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 35 du lundi 26 août au vendredi 30 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées vinaigrette	Salade romaine Pâtes, dés de dinde, emmental, cerfeuille, vinaigrette	Concombres à la crème	Macédoine de légumes	Melon
Hachis végétarien*	Poisson meunière + citron	Sauté de porc sauce au jus	Boulettes de boeuf au romarin et citron	Cordon bleu
Salade verte	Haricots beurre	Boullgour	Pommes rissolées	Gratin de courgettes et de pdt