



Restaurant scolaire



Semaine 11 du lundi 11 mars au vendredi 15 mars 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|----------|--|---|
|  Carottes râpées citron  |  Betterave vinaigrette  | |  Salade carnaval  concombre, maïs, tomate, carottes, vinaigrette |  Duo de crudités  |
| Lasagne Salade verte *  Sauce bolognaise, pâtes, béchamel, fromage | Nuggets de blé + dosette ketchup | | Sauté de porc au miel et thym @  |  Colin sauce beurre blanc  |
| |  Pommes vapeur | |  Carottes persillées  |  Semoule |
| | | | | |
| Crème au chocolat vrac |  Fruit de saison | | Tarte au chocolat | Purée de fruits vrac |



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

5

** 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 12 du lundi 18 mars au vendredi 22 mars 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|----------|---|--|
| Samoussa de légumes |  Betterave ciboulette | |  Concombre à la crème  |  Salade coleslaw  |
|  Moelleux de poulet sauce basquaise |  Poisson meunière  | |  Croc fromage Pané de fromage: emmental, mozzarella  |  Pennes sauce bolognaise* |
| Pommes noisettes |  Ratatouille | | Purée de pdt | |
| | | |  Yaourt sucré | |
|  Purée de fruits vrac |  Fruit de saison | | | Crème vanille vrac |



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats
composés
s
** 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 13 du lundi 25 mars au vendredi 29 mars 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|----------|--|---|
| Macédoine de légumes   | Persillade de pdt   | | Quiche aux fromages   | Œufs mayonnaise  |
| Filet de poisson crème ciboulette   | Sauté de bœuf sauce forestière  | | Omelette au fromage  | Boulette d'agneau  |
| Riz  | Potiron rissolé  | | Pommes noisettes + dosette ketchup | Flageolet  |
| | | | |  |
| Liégeois vanille | Fruit de saison  | | Crème chocolat vrac | Gateau de Pâques |



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
s 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 14 du lundi 1 avril au vendredi 5 avril 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|----------|--|--|
| |  Concombre vinaigrette  | |  Salade Lorette  Mâche, betterave, vinaigrette |  Pommes de terre rosa  |
|  | Steak haché au jus  | | Sauté de dinde sauce au curry  | Boulette de bœuf sauce tomate  |
| |  Julienne de légumes  | |  Semoule  |  Carottes au beurre  |
| | | | | Yaourt sucré |
| | Beignet aux pommes | | Liégeois vanille | |



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



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 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   | | Betterave vinaigrette   | Concombre à la crème   |
| Lentilles à l'indienne*   lentilles, tomate, oignon, lait de coco, épices | Emincé de bœuf à la provençale   | | Raviolis à la sauce tomate*   Pates, viande de bœuf, concentré de tomate, légumes | Poisson meunière + citron    |
| Riz*   | Petit pois  | | | Duo de haricots  |
| | Yaourt sucré | | | |
| Flan caramel | | | Fruit de saison  | Crème à la vanille vrac |



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



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 16 du lundi 15 avril au vendredi 19 avril 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|----------|---|--|
|  Taboulé |  Œufs durs mayonnaise | |  Salade Napoli <small>Pates, tomates, maïs, vinaigrette</small> |  Salade coleslaw |
|  Emincé de dinde à la crème |  Boulette de bœuf sauce tex Mex | |  Couscous végétarien et boulettes de blé* <small>semoule, légumes couscous, pois chiche, huile de tomate, oignon</small> |  Tomate farcie <small>tomate, bœuf, dinde, oignon, riz</small> |
|  Frites  |  Ratatouille | |  Semoule |  Riz |
| | | | | |
| Yaourt aromatisé |  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
5
** 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. »