

















Restaurant scolaire



Semaine 45 du lundi 4 novembre au vendredi 8 novembre 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|----------|---|---|
|  Salade capri ® <small>Pates, jambon, tomate, vinaigrette</small> |  Salade lorette <small>Mâche, betterave, vinaigrette</small> | |  Potage de légumes |  Céleri emmental à la crème |
| Emincés de poulet sauce basquaise  |  Poisson meunière + citron  | |  Boulettes de soja sauce forestière |  Colin sauce homardine  |
|  Trio de légumes <small>Carottes, brocolis, choux fleurs</small> | Pommes vapeur | |  Haricots verts |  Purée de patate douce |
| | | | | |
| Brownie | Crème caramel vrac | | Pâtisserie |  Fruit de saison |



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 46 du lundi 11 novembre au vendredi 15 novembre 2024











LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| |  Salade piémontaise ® <small>Pdt, jambon, tomate, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise</small> | | Pizza aux légumes |  Carottes rapées vinaigrette  |
|  |  Aiguillettes de poulet sauce coco | |  Gratin de salsifis et pdt au jambon ® |  Filet de poisson blanc à l'italienne  |
| |  Carottes au beurre  | | | Boulgour |
| | | | | |
| | Fruit de saison | | Pâtisserie | Figues séchées |



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 47 du lundi 18 novembre au vendredi 22 novembre 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|--|---|----------|---|--|
|  Duo de haricots vinaigrette   |  Salade coleslaw  Chou blanc, carottes, vinaigrette  | |  Salade russ réunion  oignon, pdt, carotte, betterave, œuf dur   |  Salade de maïs et cœur de palmier |
|  Riz au poulet *  |  Omelette sauce provençale   | |  Cordon bleu |  Poisson blanc sauce citron  |
| |  Pennes | |  Butternut au paprika |  Gratin de chou fleur |
|  Poire |  Cocktail de fruits au sirop | |  Pâtisserie |  Yaourt à la 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. »



Restaurant scolaire



Semaine 48 du lundi 25 novembre au vendredi 29 novembre 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|----------|--|---------------------------------|
| Salade perles de légumes <small>Pates, mais, petits pois, tomate, poivron, vinaigrette</small> | Salade de thon mayonnaise <small>thon, tomate, mayonnaise</small> | | Entrée du chef <small>Coquillette, crevette, tomate, avocat, aneth, mayonnaise</small> | Salade de betterave et feta |
| Emincés de dinde à la crème | Lasagnes végétariennes * | | Plat du chef <small>Porc à l'ananas </small> | Colin sauce curry |
| Purée de potiron | | | Pommes vapeur | Riz aux carottes |
| | | | Dessert du chef <small>Marbré maison</small> | Eclair à la vanille |
| Purée de fruits | 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 49 du lundi 2 décembre au vendredi 6 décembre 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|----------|--|---|
|  Carottes rapées vinaigrette   | Céleri crème curry et moutarde  | |  Potage de légumes |  Salade coleslaw  |
| Falafels | Poisson meunière + sauce tartare  | | Boulettes d'agneau sauce brune | Lasagnes de saumon *  |
| Purée de patate douce  |  Riz | | Flageolets  | |
| | | | | |
|  Entremets chocolat vrac |  Fruit de saison | | Liégeois chocolat | Petit suisse |



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 50 du lundi 9 décembre au vendredi 13 décembre 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|----------|---|---|
|  Carottes rapées vinaigrette  |  Salade de maïs et de betterave  | |  Macédoine d'œuf mayonnaise |  Salade au surimi |
| Cheeseburger | Paupiette de veau au jus | |  Hachis végétarien *  |  Blanquette de poisson  |
| Pommes noisettes + ketchup | Haricots verts sauce maître d'hôtel  | | |  Riz aux légumes  |
| | | | | |
| Coupelle de fruits au sirop | Madeleines x2 | | Fromage blanc et morceaux de mangue + sucre |  Fruit de saison |



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



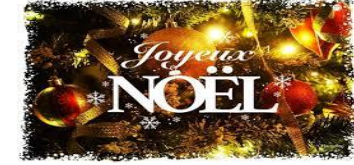
Produit AOP

* 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 51 du lundi 16 décembre au vendredi 20 décembre 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|--|---|
| Salade trio de légumes <small>Carotte, céleri, betterave</small> |  Salade piémontaise végétarienne <small>pdt, œuf, tomate, cornichon, oignon, mayonnaise</small> |  |  MENU  |  Salade composée  <small>Riz, salade verte, carotte, tomate, maïs, vinaigrette</small> |
| Sauté de bœuf sauce navarin | Tarte au fromage et salade verte * |  |  DE | Filet de poulet |
| Petits pois  | |  |  NOËL  | Purée de pommes de terre  |
| Gaufre liégeoise |  Fruit de saison | | | Fromage blanc |



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats compo sés

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. »