



# Restaurant scolaire



Semaine 2 du lundi 8 janvier au vendredi 12 janvier 2024

## LUNDI

 Persillade de  
pommes de terre

 Pdt, échalote, persil, vgte

 Moelleux de poulet sauce  
normande

(sauce : champignons, fumet, crème, roux)

 Chou-fleur à la béchamel 

Coulommiers

Flan caramel

## MARDI

Œuf dur  
mayonnaise

Roti de dinde au jus

 Coquillettes

Yaourt sucré

Fruit de saison

## MERCREDI

 Céleri rémoulade 

 Sauté de porc au jus

(sauce : jus, carottes, oignons)

 Boulgour

Gouda

Purée de fruits

## JEUDI

 Potage au potiron 

 Filet de colin sauce  
l'armoricaine 

Fumet, tomate, vin blanc concentré, tomate, roux, ass

 Riz 

Buchette mi-chèvre

Crème au chocolat

## VENDREDI

 Blé provençal

Blé, poivron, olive, herbe de Provence, vgte

 Paupiette de veau  
sauce marengo

(sauce : tona, concentré de tomate, oignons, œufs de  
tomate, vin blanc, persil, roux)

 Haricot vert

Petit suisse sucré

Pâtisserie



Label Rouge



Haute valeur  
environnementale



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc  
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\*

Plats  
comp

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 3 du lundi 15 janvier au vendredi 19 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Salade coleslaw <small>(Chou, carotte, oignon, mayonnaise)</small>	Salade Marco Polo <small>(pâtes, surimi, poivron, xérès, mayonnaise)</small>	Velouté aux 8 légumes + croustons	Crêpe au fromage
Petit salé lentilles*	Poisson meunière + citron	Escalope de dinde sauce curry <small>Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème</small>	Couscous végétarien* <small>Semouie + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins)</small>	Sauté de bœuf sauce aux oignons <small>Fond, oignons, roux, ass</small>
- Plat complet	Pommes vapeur	Brocolis	- Plat complet	Carottes rissolées
Vache qui rit	Brie	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Camembert
Galette des rois <small>GALETTE des ROIS</small>	Purée de fruits	Fruit de saison	Purée pomme-banane	Fruit de saison

Label Rouge
 
 Haute valeur environnementale
 
 Produit Bleu Blanc Cœur
 
 Produit biologique
 
 Plats comp

Plat élaboré par nos chefs
 
 MSC : pêche durable
 
 Produit AOP

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 4 du lundi 22 janvier au vendredi 26 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette 	Taboulé Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	Pâté de campagne + cornichon	Velouté de légumes Carottes, chou-fleur, poireaux, navets, céleri, haricots verts, petits pois	Carottes râpées vinaigrette 
Sauté de porc vallée d'Auge sauce : pomme, cidre, oignon, fond, roux	Boulette de bœuf sauce tomate	Filet de poisson sauce ciboulette (sauce : fumet, crème, roux, ciboulette)	Jambon grill sauce tomate 	Filet de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond voiraille, roux, sucre, ass.
Coquillettes 	Poêlée campagnarde Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes	Boulgour 	Endives braisées	Petit pois
Petit moulé ail et fines herbes	Emmental	Fromage blanc aromatisé	Yaourt sucré	Camembert
Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Ile flotante	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\*

Plats comp

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 5 du lundi 29 janvier au vendredi 2 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Chou-fleur sauce aurore  Mayonnaise, concentré tomate	 Céleri au curry  Céleri, curry, mayonnaise	 Blé à la provençale 	 Potage aux légumes verts 	 Coquillettes monégasques  Coquillettes, thon, mayonnaise
 Chili sin carné* 	 Raviolis au saumon sauce tomate*  Concentré et concasse de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass.	 Carry de porc Porc, tomates, oignons, ail, gingembre, thym, curcuma	 Sauté de dinde sauce à la diable Oignons, tomate, paprika, tomate, fond brun	Cordon bleu
 Riz*  Plat complet	- Plat complet	 Carottes vapeur 	 Gratin de salsifis et pommes de terre 	 Julienne de légumes sauce tomate
Chanteneige	 Petit suisse sucré	Galette Saint Michel	 Emmental	Gouda
Mousse au chocolat	 Pâtisserie	Fromage blanc sucré	 Fruit de saison	 Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\*

Plats comp

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 6 du lundi 5 février au vendredi 9 février 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade de cœurs de palmier vinaigrette</p>	<p>Salade piémontaise <small>P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small></p>	<p>Carottes râpées à la vinaigrette</p>	<p>Potage Dubarry <small>Chou-fleur, navets, céleri, oignons, pommes de terre, crème bouquet garni</small></p>	<p>Cervelas</p>
<p>Jambon grill sauce forestière <small>Oignons, champignons, carottes, fond brun, roux, ass. persil crème</small></p>	<p>Echine de porc à la diable ®</p>	<p>Haché de boeuf sauce échalote <small>(sauce : fond, échalotes, roux)</small></p>	<p>Aiguillettes de poulet au curry <small>Curry, fond, bouillon, roux, ass. crème</small></p>	<p>Blanquette de poisson</p>
<p>Semoule</p>	<p>Pommes vapeur</p>	<p>Riz</p>	<p>Coquillettes</p>	<p>Purée d'épinards <small>Epinard, pommes de terre</small></p>
<p>Vache Picon</p>	<p>Yaourt sucré</p>	<p>Mimolette</p>	<p>Bûchette de chèvre</p>	<p>Petit suisse aromatisé</p>
<p>Purée de fruits</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Flan au caramel</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe au chocolat</p>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats comp

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 7 du lundi 12 février au vendredi 16 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Pommes de terre rosa 	 Duo de crudités (carottes, céleri, mayonnaise)	 Salade romaine  Pâtes, dés de dinde, emmental, cerfeuil, vgtte	 Samoussa aux légumes	Macédoine mayonnaise
 Curry de pois chiches* Pois chiches, curry, gingembre, curcuma, ail, oignon, carottes, chou-fleur, lait de coco	Paupiettes de veau au jus	 Rôti de dinde sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes.	 Porc au caramel 	 Filet de colin sauce à la crème  Crème, fumet de poisson, roux, ass
 Riz* Plat complet	Flageolet	Petit pois	 Poêlée de légumes asiatique  Carottes, choux-fleurs, courgettes, brocolis, champignons noirs, pousse de soja, bambou	 Fondue de poireaux + pommes vapeur
 Yaourt sucré	Brie	Gouda	 Petit suisse sucré	Madame Loïk
Pâtisserie	Crème à la vanille	 Fruit de saison	 Beignet aux pommes	 Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : 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 8 du lundi 19 février au vendredi 23 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Taboulé</b></p> <p>Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</p>	<p><b>Mortadelle</b></p>	<p><b>Céleri rémoulade</b></p>	<p><b>Potage aux carottes</b></p> <p>Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni</p>	<p><b>Croisillon Dubarry</b></p>
<p><b>Poulet mafé</b></p> <p>Oignon, carotte, sauce nuac mam, concentré de tomate, beurre de cacahuète</p>	<p><b>Lasagne bolognaise*</b></p>	<p><b>Jambon grill sauce suprême</b></p> <p>(sauce : champignons, oignons, crème, fond de volaille)</p>	<p><b>Sauté de poulet au jus</b></p>	<p><b>Filet de poisson meunière + sauce tartare</b></p>
<p><b>Duo de haricots</b></p> <p>(haricots verts et beurre)</p>	<p><b>Plat complet</b></p>	<p><b>Semoule</b></p>	<p><b>Epinard béchamel</b></p>	<p><b>Poêlée Bretonne</b></p> <p>Choux fleur, haricots verts, carottes, pommes de terre rouges et jaunes)</p>
<p><b>Camembert</b></p>	<p><b>Yaourt sucré</b></p>	<p><b>Petit suisse sucré</b></p>	<p><b>Emmental</b></p>	<p><b>Cantafras</b></p>
<p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Gâteau au chocolat</b></p>	<p><b>Cocktail de fruits</b></p>	<p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Mousse au chocolat</b></p>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats comp

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. »