



# Restaurant scolaire



Semaine 19 du lundi 6 mai au vendredi 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Carottes râpées vinaigrette	 Betterave vinaigrette			
 Coquillette carbonara*  Plat complet	Omelette sauce tomate			
-	 Haricots verts			
Mimolette	Camembert			
Mousse 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 20 du lundi 13 mai au vendredi 17 mai 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Coleslaw	 Persillade de pommes de terre 		  Concombre à la crème	 Carottes rapées vinaigrette
 Filet de poulet sauce basquaise 	 Poisson meunière		 Chili sin carné *	 Pennes Sauce bolognaise* 
 Tortis	Ratatouille		 Riz *	-  plart complet
Emmental	 Edam		Yaourt sucré	Coulommiers
 Fruit de saison	 Purée de fruits		 Entremet 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 21 du lundi 20 mai au vendredi 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes rapées vinaigrette		Betterave vinaigrette	Salade grecque Concombre, tomate, feta AOP
	Filet de poisson crème ciboulette 		Nuggets de blé + dosette ketchup	Hachis Parmentier*
	Riz		Pommes de terre vapeur	Salade verte*
	Yaourt sucré		Camembert	Edam
	Fruit de saison		Fruit de saison	Purée pomme-abricot



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 22 du lundi 27 mai au vendredi 31 mai 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine de légumes	Concombre vinaigrette		Salade soleil Pates, tomates, ciboulette, vinaigrette	Carottes rapées vinaigrette
Cordon bleu	Palet montagnard		Paëlla ®*	Jambon grill au caramel ®
Purée de chou-fleur	Petit pois 		- Plat complet	Boulgour
Yaourt sucré	Brie		Fromage de brebis	Fromage blanc sucré
Barre bretonne	Purée de fruits		Flan patissier	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 23 du lundi 3 juin au vendredi 7 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pâté de campagne ®		Salade coleslaw	Concombre à la crème
Lentilles à l'indienne*	Poisson blanc sauce ciboulette		Raviolis sauce tomate*	Omelette sauce tomate
Riz *	Carottes au beurre		-	Duo de haricots
Edam	Yaourt sucré		Plat complet	Saint Nectaire
Flan caramel	Fruit de saison		Entremet 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 24 du lundi 10 juin au vendredi 14 juin 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé	 Salade du pêcheur   Pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise		 Betterave vinaigrette 	 Salade Napoli  pâtes, tomates; maïs, vinaigrette
 Emincé de dinde à la crème	Boulette de boeuf sauce tex Mex		 Couscous végétarien + boulettes de soja*	 Riz bolognaise 
 Purée de panais	Ratatouille		-	-
Mimolette	Madame Loïk		Plat complet	Plat complet
 Fruit de saison	Crème vanille		Emmental	Petit suisse sucré
 Fruit de saison			Mousse au chocolat	 Purée de fruit



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 25 du lundi 17 juin au vendredi 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette 	Melon		Taboulé 	 Entrée du chef
Jambon grill sauce forestière 	 Filet de poisson sauce oseille 		 Coquillettes Sauce bolognaise végétarienne* 	Paupiette de veau au jus
Purée de patate douce 	 Brocolis		- Plat complet	Petits pois
 Yaourt sucré	Bûchette de chèvre		 Chanteneige	Camembert
Biscuit sec	 Purée de fruits		 Fruit de saison	 Purée pomme banane



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 26 du lundi 24 juin au vendredi 28 juin 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette 	Salade piémontaise au jambon ® 		Salade de maïs Maïs, salade verte	Melon
Hachis végétarien*	Poisson meunière + citron		Burger + dosette de ketchup	Cordon bleu
Salade verte	Haricots beurre 		Frites	Gratin de choux fleurs et de pdt 
Yaourt sucré	Petit suisse sucré		Yaourt sucré	Saint Paulin
Purée pomme abricot	Fruit de saison		Donuts	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



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 27 du lundi 1 juillet au vendredi 5 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade	 Œufs durs sauce Aïoli		 Betterave vinaigrette 	 Melon
Boulette de bœuf sauce brune	Knack de volaille		 Sauté de dinde sauce à la moutarde	Palet italien
 Carottes au beurre 	 Petits pois		 Ebly	  Coquillettes
Chanteneige	Brie		 <i>Saint Nectaire</i>	 Yaourt sucré
Flan caramel	 Fruit de saison		 Fruit de saison	 Purée de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



\* Plats composés  
certification



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



Produit AOP



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. »