



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 Mais, 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



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 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		 Saint Nectaire	 Yaourt sucré
Flan caramel	 Fruit de saison		 Fruit de saison	 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. »