


















# Restaurant scolaire CHEIX-EN-RETZ



Semaine 38 du lundi 16 septembre au vendredi 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Blé à la provençale  <small>Blé, poivron, herbes de provence, vinaigrette</small>	Melon		 Tomates vinaigrette	 Concombres à la crème
 Poisson meunière sauce tartare 	Cordon bleu		 Pâtes sauce bolognaise  végétarienne *	Sauté de porc aux oignons   
 Poêlée de légumes	Pommes noisettes		-	Ratatouille
Yaourt aromatisé	Camembert		 Petit suisse sucré	Gouda
 Fruit de saison	Fruit de saison		Mousse au chocolat	Riz au lait



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats  
compo  
sés

Certific

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 CHEIX-EN-RETZ



Semaine 39 du lundi 23 septembre au vendredi 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Melon		Salade coleslaw	Betteraves vinaigrette
Nuggets de poisson + dosette de ketchup	Omelette au fromage		Sauté de poulet sauce forestière	Pâtes à la bolognaise*
Pommes de terre sautées	Riz à la tomate		Petits pois	-
St Nectaire	Petit suisse sucré		Crème anglaise	Plat complet
Crème vanille	Coupelle de fruits		Barre bretonne	Chanteneige
				Fruit de saison



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. »



# Restaurant scolaire CHEIX-EN-RETZ

Semaine 40 du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Melon	 Œufs durs mayonnaise		 Mortadelle ®	 Salade grecque  Tomate, concombre, feta AOP
 Boulettes de bœuf sauce tex mex	Croc fromage		 Filet de poisson sauce au beurre blanc 	 Sauté de porc au jus ® 
 Gratin de courgettes et de pdt 	 Purée de brocolis 		 Haricots beurre persillés 	 Flageolets 
 Yaourt sucré	Couda		Petit suisse sucré	 Edam
 Fruit de saison	Fruit de saison		Pâtisserie	Coupelle de fruits



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. »*



# Restaurant scolaire CHEIX-EN-RETZ



Semaine 41 du lundi 7 octobre au vendredi 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Carottes rapées vinaigrette		Paté de campagne ®	Feuilleté au fromage
 Animation	Nuggets de volaille + dosette ketchup		 Paupiette de veau sauce échalottes	 Filet de poisson sauce ciboulette 
	Pommes noisettes	-	 Carottes persillées	Haricots verts au beurre 
	 Vache qui rit		 Madame Loïk	Camembert
	Crème au chocolat		Pâtisserie	 Fruit de saison



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. »





# Restaurant scolaire CHEIX-EN-RETZ

Semaine 42 du lundi 14 octobre au vendredi 18 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes	 Salade piémontaise végétarienne <small>Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</small>		  Carottes rapées vinaigrette	  Salade composée <small>Riz, salade verte, gruyère, carotte, tomate, mais</small>
Sauté de porc à l'estragon 	Tarte aux légumes *		Lasagnes *	 Poisson meunière + citron 
Semoule	Salade verte		- Plat complet	 Ratatouille
Mimolette	 Yaourt sucré		Petit suisse aromatisé	Gouda
 Fruit de saison	Coupelle de fruits		Choux à la vanille	Crème chocolat



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. »*