



Restaurant scolaire



Semaine 1 du lundi 2 janvier au vendredi 6 janvier 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		 Salade du pêcheur P.de Terre, Thon, Curry, Mayo, Aneth, vgtte	 	 Betterave vinaigrette
	 Filet de poisson meunière + citron	 Moelleux de poulet à la crème Crème, oignons, fond, roux, ass	 Chili sin carné Haricots rouges, égrené de blé, maïs, poivrons, oignons, tomate	 Saucisse aux lentilles  Saucisse de Strasbourg, lentilles, carottes, oignons
	Petits pois	 Haricots verts 	Riz	-
	Camembert	Petit suisse aromatisé	Chanteneige	Yaourt sucré
	Liégeois vanille		 Cake au chocolat maison	



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

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 certains composants 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 2 du lundi 9 janvier au vendredi 13 janvier 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade de chou rouge Chou rouge, échalote, pommes, vgtte	 Œuf dur mayonnaise			
 Sauté de poulet sauce forestière Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème	 Steak haché sauce barbecue Oignons, épices barbecue, fond volaille + veau, roux, ass	 Rôti de porc sauce moutarde Moutarde, fond, oignons, roux, ass	 Hachis végétarien au potiron* Purée de pommes de terre, potiron, lentilles vertes, sauce tomate, oignons	 Filet de poisson sauce Armoricaïne Fumet, tomate, vin blanc concentré, tomate, roux, ass
 Semoule	 Carottes persillées			 Poêlée de légumes Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons
	<i>Petit suisse sucré</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Gouda</i>	
Brioche des rois		Poire au sirop	Mousse au chocolat	 Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

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 certains composants 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 16 janvier au vendredi 20 janvier 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 	 Cake chorizo, tomate séchée maison	 Salade coleslaw  (chou blanc, carottes, mayonnaise)	 Velouté de légumes	
 Pâtes bolognaise végétarienne * Egrené de blé, sauce tomate maison	 Nuggets de poulet	 Filet de poisson sauce ciboulette Fumet, ciboulette, roux, crème, ass	 Potée bretonne*  Saucisse, chou, carotte, pommes vapeur, bouillon	 Bœuf bourguignon Bœuf, carottes, oignons, thym, laurier
-	Ratatouille	Pennes	-	 Gratin de salsifis Salsifis, pommes de terre, béchamel
Emmental	Petit suisse sucré			 Chanteneige
Velouté aux fruits		Fromage blanc sucré	Fruit de saison	Flan caramel



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats
composés
** Sans
sauce

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 certains composants 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 23 janvier au vendredi 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Samoussa de légumes Galette riz, oignons, riz, carottes, petits pois, vermicelles de soja, curry			Pizza au fromage	
Nasi Goreng Riz, sauce soja, carotte, petit pois, curry, gingembre, poivrons, ail, omelette	Boulette de bœuf sauce tomate Concentré tomate, oignons, céleri, ail, herbes, fond, roux, ass	Croque-monsieur	Filet de poisson Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass	Sauté de porc sauce aigre douce Concentré de tomate, tomate pelée, vinaigre, jus d'ananas, jus de poulet, ass
Nashi	Poêlée campnarde Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes	Salade verte	Petits pois	Pommes vapeur
	Yaourt sucré	Brie		Camembert
	Cookies maison	Crème chocolat	Ananas au sirop	Fruit de saison



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

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 30 janvier au vendredi 3 février 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Céleri rémoulade 	 Riz au thon Riz, thon, vgte	 Velouté de légumes	
Paupiette de veau au jus  Fond + roux, oignons, ass	 Pâtes à la carbonara*	 Jambon grill sauce au curry Curry, fond, oignons, roux, ass, crème	 Couscous végétarien * Semoule + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins secs) + bouillon	 Filet de poisson meunière
 Brocolis gratinés  Brocolis et fromage	-	 Carottes rissolées 		 Purée de potiron Potiron, pommes de terre
 Edam		Yaourt pulpé		Velouté aux fruits
Flan vanille	Purée de fruits		Crêpe au chocolat	 Fruit de saison



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

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 certains composants 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 6 février au vendredi 10 février 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées
vinaigrette



Lentilles à l'indienne

Lentilles vertes, lait de coco, oignons

Cordon bleu
à la dinde



Filet de poisson
sauce citronnée

Fumet, crème, pulco citron

Sauté de bœuf
aux épices



Sauce tomate, oignons, carottes, 4 épices, fond brun, herbes aromatiques.

Macédoine
de légumes



Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise

Chipolatas

Riz

Petits pois

Fondue de poireaux et
pommes de terre



Haricots beurre



Flageolets
à la tomate



Buchette mi-chèvre

Petit suisse sucré

Petit moulé

Yaourt sucré

Mousse au chocolat

Fruit de saison

Fruit de saison

Far breton à l'ananas
maison



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats
composés
** Sans
sauce

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 pourrions nous approvisionner 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. »