















Restaurant scolaire



Semaine 36 du lundi 4 septembre au vendredi 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpée vinaigrette	 Salade de Pommes de Terre terre, tomate, basilic Pommes de	 Salade composée laitue, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgte Riz,	Melon	 Paté de Campagne
 Sauce bolognaise* <small>Bouuf, Concentré tomate, concassé de tomate, oignons, ail, herbes, bouillon, carottes, herbe de Provence, thym céleri ass</small>	 Concombre crème sauce	 Haché de veau jus au	 Sauté de Dinde Normande sauce	 Moelleux de poulet sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</small>
 Macaronis* PLAT COMPLET	Purée de Pommes de Terre	 Semoule	 Gratin de courgettes	Haricots plat
Camembert	Cantafras	Mimolette	Buchette de chèvre	Petit moulé
Fruits	Liegeois Vanille	petits suisses sucrés	Yaourt aromatisé	Beignet



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans

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 37 du lundi 11 septembre au vendredi 15 septembre 2023















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Concombre à la crème	 Tomate vinaigrette et/ou Blé a la provençale	 Salade coleslaw chou, mayonnaise Carotte, salade Piemontaise Concombre vinaigrette	 Bettrave vinaigrette Carottes rapées vinaigrette	 Crêpe au fromage
 Hachis parmentier <small>Haché de bœuf, oignon, sauce tomate, purée de pommes de terre</small>	 Sauté de porc au Olives 	 Aiguillette de Poulet Basquaise sauce	 Jambon grill sauce tomate <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	 Moelleux de Poulet à la crème
- PLAT COMPLET	Flageolets	 Frites	 Pommes vapeur	 semoule
Gouda	Mimolette	Croc'lait	Chanteneige	Camembert
Fruit de saison	Purée de fruits	Purée de Fruits	Crème Chocolat	Abricot au sirop



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans

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 38 du lundi 18 septembre au vendredi 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Melon	Mortadelle	 Salade du pêcheur <small>P. de terre, thon, persil, vgte, mayonnaise</small>	 Crêpe aux Champignons	Salade Mexicaine <small>Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, vgte</small>
 HAMBURGER	 Poisson meunière	 Sauté de porc au jus <small>Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass</small>	 Paupiette de veau	 Chili con carné* <small>Haricots rouges, haché de bœuf, sauce tomate, épices</small>
 FRITES	Tortis	 Duo de haricots	 Pommes vapeur	 Riz* PLAT COMPLET
Coulommiers	<i>Bûchette de chèvre</i>	<i>St Paulin</i>	<i>Chanteneige</i>	<i>Camembert</i>
Fruits	Mousse au chocolat	Yaourt sucré	Purée de fruits	Crème à la vanille



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP










Plats composés
** Sans

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 39 du lundi 25 septembre au vendredi 29 septembre 2023				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	Taboulé de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgite Semoule	 Thon mayonnaise	 Croisillon Dubarry	Pomme de terre Rosa P. de terre, oignon rouge, vgite
 Jambon Grill sauce Tomate	Cordon bleu Dinde	 Boulette de poulet sauce curry Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème	Colin doré au beurre	 Sauté de porc sauce basquaise Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass
Julienne de legumes	 Frites	 Purée de pommes de terre	 carottes persillées	Haricots verts
Emmental	Purée de Fruits	Gouda	Samos	Edam
Fruit de saison	Barre bretonne	Flan caramel	Liégeois au chocolat	Yaourt sucré

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 40 du lundi 2 octobre au vendredi 6 octobre 2023

LUNDI














MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Pâté de campagne + cornichon	Salade ruzinoise  <small>P. de terre, surimi, oeuf, mayonnaise</small>	Pizza au fromage  	Carottes râpées aux pommes 	salade Mexicaine  <small>Haricots rouge, ma's, tomate, poivron, vtgite</small>
 Omelette	Sauté de dinde sauce au fromage	 Filet de poisson sauce Provençale <small>Tomate, ail, herbes, oignon, fond, roux, ass</small>	 Lasagne	 Tortellini au saumon sauce tomate  <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>
 Frites	 Petits pois	 Riz	 PLAT COMPLET	 PLAT COMPLET
Petit moulé ail et fines herbes	St Nectaire	Coulommiers	Camembert	Chanteneige
fruit de saison	Cocktail de fruits	purée de fruits	Maestro vanille	Yaourt sucré



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

Plats composés
** Sans

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 41 du lundi 9 octobre au vendredi 13 octobre 2023














LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine de légumes  s, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise	 Salade coleslaw chou, mayonnaise Carotte, Salade Piemontaise terre, poulet, œuf, tomate, poivron, mayonnaise P. de	 Salade Piemontaise terre, poulet, œuf, tomate, poivron, mayonnaise P. de Carottes rapées Persillées	 Taboulé de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgte Semoule Salade Méditerranéenne terre, champignon cru, pomme fruit, radis, carotte rapée, vgte P. de	 Salade Mexicaine Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, vgte
Sauté de dinde aux pruneaux	Paupiette de veau au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass	 Moelleux de Poulet sauce Moutarde	 Curry de poisson	 Saucisse fumée sauce poivre Fond, oignon, roux, ass, poivre, crème
Haricots Beurre	 Lentilles cuisinées	 frites	 Macaronis	 Purée de carottes Carottes, pommes de terre
Edam	Gouda	Buchette de chèvre	Camembert	Croc'lait
Fruit de saison	Liégeois vanille	Yaourt Brassé Vanille	Marbré au chocolat	Mousse chocolat



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur

MSC : pêche
durable



Produit biologique

Produit AOP

Plats
composés
** Sans

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

L'Ovalie des Saveurs

Semaine 42 du lundi 16 octobre au vendredi 20 octobre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI













VENDREDI

ARGENTINE

ANGLETERRE

AUSTRALIE

AFRIQUE DU SUD

 Salade iceberg, avocat, blé vinaigrette <small>Salade, avocat, blé vinaigrette</small>	 Salade Romaine <small>Petit pois, menthe, vinaigrette</small>	 Oeuf Dur Mayonnaise Salade du Pêcheur <small>terre, thon, persil, vgtte, mayo</small> P. de	 carottes rapées vinaigrette	 Samoussa de légumes
 Moelleux de poulet grillé chimichuri <small>Sauce persil, ail, citron, vinaigre</small>	Roti de dinde à la crème	 Aiguillette de Volaille sauce tomate	Filet de poisson sauce ciboulette	 Haché de Bœuf sauce échalote <small>Fond, échalote, roux, ass</small>
 Gnocchis salsa tucó (sauce tomate)	 Pommes Rissolées	 Haricots Blanc à la tomate	 Pâtes	Semoule
Saint Paulin	Edam	Samos	Vache qui rit	Camembert
Fruits de saison	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Purée de Fruits	Purée de Fruits	Gâteaux Maison



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP










Plats composés
** Sans

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 43 du lundi 23 octobre au vendredi 27 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Crêpes au fromage	 Potage de Légumes	 Salade coleslaw <small>Carotte, chou, mayonnaise</small>	 Taboulé <small>Semoule de Blé, tomate, oignons, poivron, citron, vgtte</small>	 Céleri Rémoulade
 Cassoulet <small>Saucisse, saucisson à l'ail, lardons, haricot blanc, sauce à la tomate</small>	 Roti de Dinde aux oignons	 Haché de bœuf sauce ancienne <small>Oignons, fond volaille + veau, crème, roux, ass</small>	 Sauté de Porc au Miel	 Merguez
- PLAT COMPLET	 Purée Pommes de Terre	 Frites	 Pommes Vapeur	 Haricots verts
Samos	Cantafras	Mimolette	Emmental	Gouda
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Purée de fruits	Yaourt	Crème Vanille



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP









Plats composés
** Sans

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 44 du lundi 30 octobre au vendredi 3 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette	 Salade piémontaise au Jambon		 Potage de légumes	
Betterave vinaigrette	P. de terre, jambon, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise		Carottes, poireaux, céleri, petits pois, navet	
 Sauce carbonara*	Boulette de poulet sauce tomate		 Brandade de poisson	
Dés de volaille, crème			Poisson, purée de pommes de terre, fumet de poisson	
 Coquillettes*	Frites	 FÉRIÉ	-	 Petits pois
			PLAT COMPLET	
Mimolette	Brie		Edam	Emmental
Fruits de saison	Yaourt sucré		Crêpe au chocolat	Cocktail de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans

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. »