



SEMAINE DU 06 AU 10 Mars 2023

MARDI



Le fruit et le légume du mois:
La Pomme et la Carotte

LUNDI

ENTREE DU JOUR	Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef
ENTREE AU CHOIX	Céleri Bio vinaigrette balsamique du chef

PLAT DU JOUR (menu unique)	Saucisse de Francfort* Saucisse de volaille
-------------------------------	--

LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de pommes de terre
-----------------------------	--------------------------

LAITAGE DU JOUR	Saint Nectaire
LAITAGE AU CHOIX	Cœur cendré

DESSERT DU JOUR	Orange Bio
DESSERT AU CHOIX	Pomme Bio

GOUTERS	Baguette beurre Yaourt aromatisé Kiwi
---------	---

Potage de légumes Bio du chef

Gnocchis à la Napolitaine

Petit suisse aromatisé Bio
Petit suisse nature Bio + sucre

Tarte Normande
Tarte aux poires

Baguette Emmental Banane

MERCREDI

Endives aux croûtons
Chou rouge au maïs

Filet de colin sauce crème ciboulette

Brocolis Bio béchamel / Torsades Bio

Coulommiers Bio
Chanteneige Bio

Liegeois chocolat
Liegeois vanille

Brioche Lait nature Compote

JEUDI

Cervelas et cornichons
Roulade de volaille et cornichon

Sauté de veau sauce forestière

Gratin de chou fleur Bio / Riz Bio

Vache qui rit Bio
Brie Bio

Donut's au sucre
Donut's au chocolat

Madeleine Petit suisse nature sucré Orange
--

VENREDI

Taboulé
Salade piémontaise

Brandade de poisson

Salade verte Bio

Yaourt Bio nature sucré
Yaourt Bio nature + sucre

Ananas frais
Banane

Baguette Croc lait Jus de pomme

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »





Le fruit et le légume du mois:
La Pomme et la Carotte

JEUDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR Concombres Bio bulgare	Potage de légumes Bio du chef	Carottes râpées Bio vinaigrette	Tarte au fromage	Terrine de campagne et cornichon
ENTREE AU CHOIX Chou blanc Bio	Betteraves vinaigrette Bio	Betteraves vinaigrette Bio	Pavé blé épinards	Roulade de volaille et cornichon
PLAT DU JOUR (menu unique) Cordon bleu de volaille	Bolognaise	Sauté de poulet sauce provençale	Filet de lieu sauce aurore	
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT Petits pois carottes	Pennes Bio	Jardinière Bio / Pommes vapeur Bio	Purée de carottes Bio	
LAITAGE DU JOUR Petit suisse aromatisé Bio	Emmental	Brie	Fromage blanc aromatisé	
LAITAGE AU CHOIX Petit suisse nature Bio + sucre	Mimolette	Camembert	Fromage blanc + sucre	
DESSERT DU JOUR Kiwi	Crème dessert Mont Blanc vanille	Compote pomme Bio	Banane	Flan pâtissier
DESSERT AU CHOIX Orange	Crème dessert Mont Blanc chocolat	Compote pomme banane Bio	Poire	
GOUTERS Baguette Samos Jus d'orange	Baguette pâte à tartiner Yaourt sucré Compote	Baguette beurre Yaourt aromatisé Orange	Croissant Petit suisse aromatisé Jus de raisin	Gaufre liégeoise chocolat Lait nature Pomme



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



LUNDI



MARDI

Le fruit et le légume du mois:
La Pomme et la Carotte

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Chou blanc vinaigrette	Salade de pommes de terre Bio	Potage de légumes Bio du chef	Salade Camerounaise (carotte, pamplemousse, citron vert, coriandre)	Concombres bulgare
ENTREE AU CHOIX	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé Bio			Radis beurre
PLAT DU JOUR (menu unique)	Falafels ketchup	Calamars à la romaine sauce tartare	Sauté de dinde au paprika	Filet de poulet sauce yassa (oignon, ail, citron, moutarde)	Tortelli à la ricotta
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de pommes de terre	Haricots verts Bio / Boulgour Bio	Ratatouille Bio / Macaroni Bio	Jardinière Kenyane (Petits pois, carottes, haricots plats)	
LAITAGE DU JOUR	Emmental bio	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc + sucre	Petit suisse aromatisé Bio	Camembert Bio
LAITAGE AU CHOIX	Coulommiers Bio	Samos	Fromage blanc aromatisé	Petit suisse nature Bio + sucre	Edam Bio
DESSERT DU JOUR	Pomme Bio	Ananas frais	Compote pomme banane	Gâteau à la banane	Mousse au chocolat au lait
DESSERT AU CHOIX	Orange Bio	Poire	Compote pomme		Mousse au chocolat noir
GOUTERS	Baguette beurre Petit suisse nature sucré Jus de pomme	Muffin chocolat Yaourt aromatisé Compote	Baguette Vache qui rit Jus de raisin	Baguette et barre de chocolat Petit suisse aromatisé Jus d'orange	Pain aux raisins Lait Orange



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Agriculture Biologique



Produit de saison



Club innovation



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit local



Label rouge



Viande de porc français



Plat végétarien



Viande bovine française



Appellation Origine Contrôlée



Appellation Origine Protégée



MARDI



Le fruit et le légume du mois:
La Pomme et la Carotte

LUNDI



ENTREE DU JOUR	Betteraves Bio vinaigrette balsamique du chef
ENTREE AU CHOIX	Céleri Bio vinaigrette balsamique du chef

Potage de légumes Bio du chef

MERCREDI

Salade piémontaise Bio
Salade coleslaw Bio

JEUDI

Chou blanc vinaigrette
Chou rouge vinaigrette

VENDREDI

Terrine de légumes sauce cocktail
Terrine de poisson sauce cocktail

PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de veau sauce chasseur
----------------------------	------------------------------

Nuggets de blé et ketchup

Sauté de dinde au jus

Parmentier de poisson (Purée Bio)

Filet de poulet sauce barbecue

LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts et flageolets
--------------------------	------------------------------

Carottes Bio / Pommes de terre Bio

Blé Bio aux petits légumes

Salade verte

Coquillettes Bio + râpé à part

LAITAGE DU JOUR	Petit suisse aromatisé Bio
LAITAGE AU CHOIX	Petit suisse nature Bio + sucre

Fromage blanc aromatisé
Fromage blanc + sucre

Cantal
Pont l'Évêque

Coulommiers Bio
Couda Bio

Edam Bio
Brie Bio

DESSERT DU JOUR	Orange
DESSERT AU CHOIX	Pomme

Muffin
Cookie

Ananas frais
Banane

Crème dessert chocolat
Crème dessert vanille

Compote pomme banane
Compote pomme

GOUTERS	Brioche
	Fromage blanc sucré
	Orange

Baguette
Croc lait
Jus d'ananas

Baguette
Tomme noire
Jus d'orange

Quatre quart
Yaourt aromatisé
Compote

Baguette pâte à tartiner
Petit suisse nature sucré
Kiwi

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique

Produit de saison

Club innovation

Bleu Blanc Cœur

Pêche responsable

Produit local

Label rouge

Viande de porc français

Plat végétarien

Viande bovine française

Appellation Originée Contrôlée

Appellation Originée Protégée



Le fruit et le légume du mois:
La Pomme et le Radis

MARDI



LUNDI

ENTREE DU JOUR	Potage de légumes Bio du chef
ENTREE AU CHOIX	

Endives aux croûtons	
Chou rouge au maïs	

MERCREDI

Betteraves vinaigrette de Xérès du chef	
Céleri vinaigrette de Xérès du chef	

JEUDI

Carottes rapées Bio vinaigrette balsamique du chef	
Concombres Bio vinaigrette balsamique du chef	

VENDREDI

Saucisson à l'ail et cornichon	
Roulade de volaille et cornichon	

PLAT DU JOUR (menu unique)	Filet de colin meunière et citron
----------------------------	-----------------------------------

Palet végétarien à l'italienne sauce tomate à part	
--	--

Rôti de dinde sauce au curry	
------------------------------	--

Nuggets de poulet plein filet sauce blanche	
---	--

Bolognaise	
------------	--

LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Piperade de légumes / Blé
--------------------------	---------------------------

Poêlée maraichère Bio / Boulgour Bio	
--------------------------------------	--

Cratin de brocolis Bio / Riz Bio	
----------------------------------	--

Purée de pommes de terre Bio	
------------------------------	--

Torsades Bio et râpé à part	
-----------------------------	--

LAITAGE DU JOUR	Camembert Bio
LAITAGE AU CHOIX	Chanteneige Bio

Vache qui rit Bio	
Emmental Bio	

Petit suisse aromatisé Bio	
Petit suisse nature Bio + sucre	

Mimolette	
Fourme d'Ambert	

Yaourt aromatisé	
Yaourt nature + sucre	

DESSERT DU JOUR	Crème Mont blanc vanille
DESSERT AU CHOIX	Crème Mont blanc chocolat

Tarte normande	
Tarte aux poires	

Compote pomme banane	
Compote pomme	

Velouté aux fruits	
--------------------	--

Kiwi Bio	
Pomme Bio	

GOUTERS	Baguette beurre Petit suisse aromatisé Pomme
---------	--

Chausson aux pommes Fromage blanc sucré Compote	
---	--

Baguette Emmental Jus d'orange	
--------------------------------------	--

Croissant Yaourt sucré Orange	
-------------------------------------	--

Madeleine Lait Poire	
----------------------------	--

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



LUNDI
FERIE

MARDI





















Le fruit et le légume du mois:
La Pomme et le Radis

MERCREDI

CHASSE AUX CHOCOLATS

JEUDI


VENDREDI

ENTREE DU JOUR		Tarte au fromage	Cervelas et cornichon	Terrine de saumon sauce cocktail	Concombres bulgare
ENTREE AU CHOIX			Roulade de volaille et cornichon		Radis beurre
PLAT DU JOUR (menu unique)	FERIE	Nugget's de blé sauce tartare 	Rôti de dinde sauce provençale 	Parmentier de Pâques (canard, purée de pomme de terre)	Filet de colin meunière 
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT		Petits pois carottes	Gratin de courgettes Bio / Riz Bio 		Macaronis Bio + râpé à part 
LAITAGE DU JOUR		Edam Bio 	Emmental Bio 	Petit suisse nature Bio sucré 	Yaourt nature sucré Bio 
LAITAGE AU CHOIX		Gouda Bio 	Brie Bio 	Petit suisse aromatisé Bio 	Yaourt nature Bio + sucre 
DESSERT DU JOUR		Compote pomme Bio 	Crème Mont blanc vanille	Gâteau de Pâques	Pomme 
DESSERT AU CHOIX		Compote pomme banane Bio 	Crème Mont blanc chocolat	Chocolat de Pâques	Kiwi 
GOUTERS		Baguette et confiture Fromage blanc sucré Jus de pomme	Pain au chocolat Lait Orange	Baguette Edam Jus de raisin	Pain au lait Fromage blanc aromatisé Compote



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

 Agriculture Biologique

 Produit de saison


 Club innovation

 Filière nutrition
Bleu Blanc Cœur

 Pêche responsable

 Produit local

 Label rouge

 Viande de porc français

 Plat végétarien

 Viande bovine française

 Appellation Origine Contrôlée

 Appellation Origine Protégée



MARDI

Le fruit et le légume du mois:
La Pomme et le Radis



LUNDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef	Concombres Bio vinaigrette	Potage de carotte Bio du chef	Salade de lentilles vinaigrette de Dijon du chef	Endives mimolette
ENTREE AU CHOIX	Chou blanc Bio vinaigrette du chef	Betteraves Bio vinaigrette	Filet de lieu sauce aurore	Haricots verts vinaigrette de Dijon du chef	Chou rouge aux pommes
PLAT DU JOUR (menu unique)	Saucisse de Toulouse Saucisse de volaille	Gnocchis aux 3 fromages	Filet de poulet sauce forestière	Cordon bleu de volaille	
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes	Macaroni Bio	Haricots verts Bio / Semoule Bio	Piperade / Riz Bio	
LAITAGE DU JOUR	Edam Bio	St Nectaire	Petit suisse aromatisé Bio	Carré de l'Est	Fromage blanc aromatisé Bio
LAITAGE AU CHOIX	Gouda Bio	Pont l'Evêque	Petit suisse nature Bio + sucre	Cantal	Fromage blanc Bio + sucre
DESSERT DU JOUR	Mousse au chocolat au lait	Compote pomme fraise	Kiwi	Ananas Bio	Pomme Bio
DESSERT AU CHOIX		Compote pomme	Orange	Banane Bio	Poire Bio
GOUTERS	Baguette + beurre Yaourt aromatisé Orange	Madeleine marbré chocolat Petit suisse nature sucré Jus de pomme	Baguette et confiture Lait Poire	Brioche Petit suisse aromatisé Compote	Baguette Edam Jus d'orange



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Agriculture Biologique



Produit de saison



Club innovation



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit local



Label rouge



Viande de porc française



Plat végétarien



Viande bovine française



Appellation Origine Contrôlée



Appellation Origine Protégée



VACANCES SCOLAIRES

Le fruit et le légume du mois:
La Pomme et le Radis

VENDREDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Betteraves Bio vinaigrette de Xérès du chef	Salade de riz niçois	Concombres à la crème	Chou blanc Bio vinaigrette	Œuf dur Bio mayonnaise
ENTREE AU CHOIX	Macédoine Bio vinaigrette de Xérès du chef	Taboulé	Trio de salade aux pommes (esclun jeunes pousses et pommes)	Salade arc en ciel Bio (tomate, céleri, maïs)	
PLAT DU JOUR (menu unique)	Rôti de porc sauce curry Rôti de dinde sauce curry	Sauté de veau sauce chasseur	Calamars à la romaine + sauce blanche	Carbonara de dinde	Chili sin carne
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre / Riz	Purée de brocolis Bio	Poêlée de légumes Bio (carotte, haricot vert, chou fleur) / Blé Bio	Torsades + Grana Padano à part	Riz
LAITAGE DU JOUR	Emmental Bio	Petit suisse nature Bio sucre	Yaourt nature sucré Bio	Vache qui rit Bio	Mimolette
LAITAGE AU CHOIX	Chanteneige Bio	Petit suisse aromatisé Bio	Yaourt nature Bio + sucre	Brie Bio	Pyrénées
DESSERT DU JOUR	Velouté aux fruits	Ananas	Tarte normande	Ile flottante	Orange Bio
DESSERT AU CHOIX	Velouté nature	Banane	Tarte aux poires		Kiwi Bio
GOUTERS	Brownie Croc Lait Pomme	Baguette Tomme Jus d'orange	Baguette pâte à tartiner Lait nature Compote	Baguette beurre Petit suisse aromatisé Banane	Chausson aux pommes Lait nature Orange

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique

Produit de saison

Club innovation

Filière nutrition
Bleu Blanc Cœur

Pêche responsable

Produit local

Label rouge

Viande de porc français

Plat végétarien

Viande bovine française

Appellation Origine Contrôlée

Appellation Origine Protégée



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI
FERIE

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR		Salade de haricots verts vinaigrette de Dijon du chef	Salade piémontaise	MENU VÉGÉTARIEN	Concombres Bio vinaigrette balsamique du chef
ENTREE AU CHOIX		Betteraves vinaigrette	Salade napolitane (pâte, tomate, basilic, mayonnaise)		Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef
PLAT DU JOUR (menu unique)	FERIE	Cordon bleu de volaille	Cassiolette de colin sauce normande	Falafels sauce tartare	Filet de poulet sauce pizzaiolo
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT		Petits pois carottes	Haricots verts Bio / Pommes de terre Bio	Purée de pommes de terre	Coquillettes Bio
LAITAGE DU JOUR		Edam Bio	Coulommiers Bio	Samos	Yaourt Bio nature sucré
LAITAGE AU CHOIX		Brie bio	Gouda Bio	Fromage blanc aux fruits	Yaourt Bio nature + sucre
DESSERT DU JOUR		Compote pomme banane Bio	Tarte chocolat	Crème Mont blanc vanille	Banane
DESSERT AU CHOIX		Compote pomme Bio	Tarte citron	Crème Mont blanc chocolat	Ananas frais
GOUTERS		Brioche Lait nature Pomme	Baguette Yaourt aromatisé Banane	Madeleine Petit suisse nature sucré Orange	Baguette Chanteneige Jus de pomme

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

