



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 04 AU 08 SEPTEMBRE 2023



MARDI

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

VENDREDI



Lancement de la coupe du monde de rugby
repas " je mange avec les mains devant le match "

ENTREE DU JOUR	Tomate Bio vinaigrette balsamique du chef	Carottes râpées Bio vinaigrette	Salade piémontaise	Melon	Radis Bio et beurre
ENTREE AU CHOIX	Concombre bio vinaigrette basamique du chef	Salade verte Bio et mimolette	Salade napoléon	Pastèque	
PLAT DU JOUR (menu unique)	Bolognaise	Chili sin carné	Rôti de veau au jus	Saucisse de Francfort Saucisse de volaille	Nuggets de poulet + ketchup
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Torsades Bio + râpé à part	Riz Bio	Ratatouille / semoule Bio	Brocolis Bio / blé Bio	Chips
LAITAGE DU JOUR	Yaourt aromatisé	Brie	Camembert Bio	Chèvre Bio	Emmental Bio
LAITAGE AU CHOIX	Yaourt nature et sucre	Gouda	Edam Bio	Coulommiers Bio	
DESSERT DU JOUR	Eclair vanille	Compote pomme	Yaourt brassé fruits	Raisin blanc	Beignet pomme
DESSERT AU CHOIX	Eclair chocolat	Compote pomme abricot		Raisin noir	
COUTERS	Baguette + confiture Petit suisse nature Jus de pomme	Baguette + pain à tartiner Yaourt nature Prune	Madeleine Lait nature Jus d'orange	Pain au chocolat Petit suisse aromatisé Pomme	Baguette Kiri Banane

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. »



Produit de saison



Club innovation



Label rouge



Pêche responsable



Produit local



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Viande bovine française



Appellation Origine Contrôlée



Appellation Origine Protégée



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023

LUNDI

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

MERCREDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Salade de riz	Pastèque	Carottes râpées Bio vinaigrette du chef	Tomates Bio vinaigrette du chef	Chou blanc vinaigrette
ENTREE AU CHOIX	Salade de lentilles échalote	Melon	Concombre Bio à la menthe	Salade verte Bio et croûtons vinaigrette du chef	Salade coleslaw (chou blanc, carottes)
PLAT DU JOUR (menu unique)	Filet de lieu sauce crème	Sauté de veau sauce poivre	Palet végétarien à l'italienne et sauce à part	Rôti de porc sauce provençale Rôti de dinde sauce provençale	Parmentier de poisson
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Julienne de légumes / Boulgour	Poêlée de légumes Bio / Blé Bio	Haricots verts Bio à l'ail / pdt	Pennes Bio + râpé à part	Salade verte Bio
LAITAGE DU JOUR	Vache qui rit Bio	Coulommiers Bio	Mimolette	Tomme blanche	Yaourt Bio quart de lait
LAITAGE AU CHOIX	Camembert Bio	Camembert Bio	Carré de l'Est	Cantal	
DESSERT DU JOUR	Pomme Bio	Fromage blanc aux fruits	Moelleux au chocolat	Raisin blanc	Orange
DESSERT AU CHOIX	Poire Bio			Raisin noir	Prune
GOUTERS	Baguette beurre Yaourt aromatisé Compote	Brioche Petit suisse + sucre Raisin	Baguette Emmental Banane	Quatre quart Lait nature Pomme	Baguette barre de chocolat au lait Fromage blanc 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. »



Produit de saison



Club innovation



Label rouge



Pêche responsable



Produit local



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Viande bovine française



Appellation Origine Contrôlée



Appellation Origine Protégée



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

JEUDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Céleri Bio rémoulade	Radis et beurre	Salade de pâte Bio	Concombres Bio vinaigrette balsamique du chef	Euf dur mayonnaise
ENTREE AU CHOIX	Carottes râpées Bio à la vinaigrette	Salade grecque vinaigrette du chef (tomate, concombre, feta, olive)	Salade de riz Bio	Tomates Bio vinaigrette balsamique du chef	
PLAT DU JOUR (menu unique)	Filet de colin meuniere et citron	Teddy cheese Bio mozza ricotta + sauce à part	Sauté de dinde au jus	Pané blé fromage épinards sauce tomate à part	Filet de colin sauce aurore
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Gratin de courgettes Bio / Pommes vapeur		Petits pois	Purée de courgettes Bio	Haricots verts Bio / Torsade Bio
LAITAGE DU JOUR	Edam Bio	Coulommiers Bio	Petit suisse nature Bio + sucre	Carré de l'est	Yaourt aromatisé Bio
LAITAGE AU CHOIX	Camembert Bio	Gouda Bio	Petit suisse aromatisé Bio	Bûche de chèvre	Yaourt nature Bio et sucre
DESSERT DU JOUR	Pomme	Compote pomme / fraise	Banane	Crème mont blanc chocolat	Ananas
DESSERT AU CHOIX	Poire	Compote pomme / abricot	Orange	Crème mont blanc vanille	Kiwi
GOUTERS	Baguette confiture Yaourt Jus d'ananas	Pain au lait Fromage blanc aux fruits Poire	Baguette Samos Pomme	Muffin au chocolat Petit suisse aromatisé Jus d'orange	Baguette Emmental Banane

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. »



Produit de saison



Club innovation



Label rouge



Pêche responsable



Produit local



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Viande bovine française



Appellation Origine Contrôlée



Appellation Origine Protégée

SEMAINE DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

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



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Carottes râpées Bio vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette de Dijon du chef	Tarte au fromage	Concombre Bio vinaigrette	Taboulé
ENTREE AU CHOIX	Célééri rémoulade Bio	Macédoine Bio vinaigrette de Dijon du chef	Tarte aux légumes	Tomates Bio vinaigrette	Salade de pâte
PLAT DU JOUR (menu unique)	Nuggets de blé	Filet de colin sauce à l'oseille	Bœuf en daube	Emincé de poulet sauce paprika	Chili con carne
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Gratin de brocolis Bio / pommes de terre	Poêlée campagnarde / pommes de terre	Carottes cuites / tortis Bio	Ratatouille / Semoule Bio	Riz Bio
LAITAGE DU JOUR	Chanteneige	Petit suisse Bio + sucre	Yaourt nature bio et sucre	Vache qui rit	Camembert Bio
LAITAGE AU CHOIX	Gouda	Petit suisse aromatisé Bio	Yaourt aromatisé Bio	Tomme noire	Emmental Bio
DESSERT DU JOUR	Pomme	Beignet chocolat noisette	Raisin blanc	Mousse au chocolat au lait	Banane
DESSERT AU CHOIX	Poire	Beignet framboise	Raisin noir	Mousse au chocolat noir	Orange
GOUTERS	Pain au lait Yaourt + sucre Pomme	Baguette Petit moulé Compote	Baguette confiture Yaourt aromatisé Jus d'orange	Croissant Lait nature Poire	Baguette Tomme noire Banane

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 MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 02 AU 06 OCTOBRE 2023

MARDI

Le fruit et le légume du mois:
La Poire et Le Brocolis

LUNDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Pâté de campagne et cornichons	Salade coleslaw Bio	Endive emmental	Salade Napoli Bio (pâte, tomate, basilic)	Tomates Bio vinaigrette balsamique du chef
ENTREE AU CHOIX	Pâté de volaille et cornichons	Céleri rémoulade Bio	Salade verte + mimolette	Salade de pommes de terre Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef
PLAT DU JOUR (menu unique)	Cordon bleu	Palet à l'italienne + sauce tomate à part	Sauté de bœuf sauce moutarde	Rôti de porc sauce curry <i>Rôti de dinde sauce curry</i>	Bolognaise
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de carottes	Gratin de courgettes / Pommes vapeur	Purée de pommes de terre Bio	Gratin de chou fleur / riz Bio	Torsades Bio + râpé à part
LAITAGE DU JOUR	Brie Bio	Petit suisse aromatisé	Emmental Bio	Yaourt aromatisé	Coulommiers
LAITAGE AU CHOIX	Edam Bio	Petit suisse nature et sucre	Camembert Bio	Yaourt nature et sucre	Vache qui rit
DESSERT DU JOUR	Banane Bio	Poire Bio	Crème Mont blanc vanille	Donuts au sucre	Raisin blanc
DESSERT AU CHOIX	Kiwi Bio	Pomme Bio	Crème Mont blanc caramel	Donuts au chocolat	Raisin noir
GOUTERS	Gaufre au chocolat Fromage blanc Jus d'orange	Baguette beurre Lait nature Prune	Brioche Yaourt nature + sucre Pomme	Baguette Tomme Banane	Baguette confiture Petit suisse aux fruits 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



Label rouge



Pêche responsable



Produit local



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Viande bovine française



Appellation Origine Contrôlée



Appellation Origine Protégée



Semaine du goût

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



ENTREE DU JOUR

ENTREE AU CHOIX

PLAT DU JOUR
(menu unique)

LÉGUMES
D'ACCOMPAGNEMENT

LAITAGE DU JOUR
LAITAGE AU CHOIX

DESSERT DU JOUR
DESSERT AU CHOIX

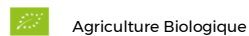
GOUTERS

SEMAINE DU GOUT
Transmise semaine 37



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



Label rouge



Pêche responsable



Produit local



Viande de porc française



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Viande bovine française



Appellation Origine Contrôlée



Appellation Origine Protégée



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Chou rouge aux pommes	Salade coleslaw Bio	Haricots verts vinaigrette de Dijon du chef	Potage de carottes du chef	Tomate vinaigrette
ENTREE AU CHOIX	Chou blanc emmental	Céleri Bio rémoulade	Salade de lentilles vinaigrette du chef		Concombre vinaigrette
PLAT DU JOUR (menu unique)	Hachis parmentier (Purée Bio)	Saucisse de Francfort <i>Saucisse de volaille</i>	Estouffade de veau au jus	Tarte aux légumes	Filet de lieu sauce normande
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT		Gratin de brocolis / boulgour Bio	Ratatouille / Semoule Bio	Salade verte Bio	Macaroni Bio
LAITAGE DU JOUR	Cantal	Mimolette	Carré frais Bio	Bûche de chèvre	Yaourt sucré Bio
LAITAGE AU CHOIX	Tomme blanche	Carré de l'est	Chanteneige Bio	Gouda	Yaourt Bio aromatisé
DESSERT DU JOUR	Pommes Bio	Orange	Yaourt brassé vanille	Compote pommes banane Bio	Tarte normande
DESSERT AU CHOIX	Poire Bio	Ananas		Compote pomme Bio	Tarte abricotine
GOUTERS	Baguette Croc'lait Banane	Baguette beurre Lait chocolat Kiwi	Pain au chocolat Fromage blanc & sucre Jus d'orange	Baguette Croc lait Banane	Madeleine Petit suisse sucré 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



Label rouge



Pêche responsable



Produit local



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Viande bovine française



Appellation Origine Contrôlée



Appellation Origine Protégée



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 23 AU 27 OCTOBRE 2023

Vacances scolaires

MARDI

Le fruit et le légume du mois:
La Poire et Le Brocolis

LUNDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Carottes râpées Bio	Betteraves Bio vinaigrette	Endive emmental croûtons 		Potage de légumes Bio du chef
ENTREE AU CHOIX	Tomate Bio vinaigrette	Haricots verts Bio échalotes	Salade verte mimolette croûtons		
PLAT DU JOUR (menu unique)	Filet de colin meunière et citron	Tortelli Bio à la provençale + sauce à part	Sauté de bœuf sauce Vallée d'Auge	Colombo poulet	Saucisse de Francfort Saucisse de volaille
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Poêlée forestière / pommes de terre		Chou fleur béchamel / penne Bio	Purée de courgettes Bio	Gratin de brocolis / Riz
LAITAGE DU JOUR	Emmental Bio	Tomme noire	Yaourt nature sucré Bio	Petit suisse aromatisé Bio	Camembert
LAITAGE AU CHOIX	Gouda Bio	Tomme blanche	Yaourt aromatisé Bio	Petit suisse nature et sucre Bio	Gouda
DESSERT DU JOUR	Mousse au chocolat au lait	Poire	Banane	Cookie chocolat au lait	Kiwi
DESSERT AU CHOIX	Mousse au chocolat noir	Pomme	Ananas	Muffin chocolat noir	Orange
GOUTERS	Baguette Kiri Orange	Croissant Yaourt aux fruits Compote	Baguette Emmental Pomme	Petit beurre Petit suisse aux fruits Banane	Baguette pâte à tartiner Fromage blanc aux fruits 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. »



Agriculture Biologique



Produit de saison



Club innovation



Label rouge



Pêche responsable



Produit local



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Viande bovine française



Appellation Origine Contrôlée



Appellation Origine Protégée