



# Restaurant scolaire Groupe B



Semaine 36 du lundi 2 septembre au vendredi 6 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la crème	Melon	Tomates vinaigrette	Carottes rapées vinaigrette	Taboulé
Hachis parmentier <small>Pdt, oignon, ail, sauce tomate, bœuf haché BIO</small>	Knack de volaille	Sauté de dinde sauce crème	Quiche au fromage *	Filet de poisson sauce beurre blanc 
- <b>Plat complet</b>	Lentilles cuisinées	Semoule	Salade verte * <b>Plat complet</b>	Haricots verts à l'ail 
Camembert	Petit suisse sucré	Fromage blanc sucré	Edam	Emmental
Fruit de saison	Purée pomme fraise	Fruit de saison	Liégeois vanille	Muffin



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés Certification environnementale niveau

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 Groupe B



Semaine 37 du lundi 9 septembre au vendredi 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées vinaigrette	 Melon	 Coquillettes monégasques <small>Pâtes, thon, tomate, mayonnaise</small>	Radis beurre	Saucisson à l'ail ©
 Sauté de dinde sauce barbecue	Nuggets de blé + dosette de ketchup	Jambon grill ©	Tortellini au saumon*	 Sauté de bœuf aux épices
Pommes vapeur 	 Petits pois	 Epinards à la béchamel	- <b>Plat complet</b>	 Purée de courgettes
Coulommiers	 Petit suisse sucré	 Vache qui rit	Camembert	Madame Loïk
Yaourt aux fruits	Liégeois chocolat	 Fruit de saison	 Purée de fruits	<b>Riz au lait</b>



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique  
Produit AOP



\* Plats composés  
environnementale niveau

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 Groupe B



Semaine 38 du lundi 16 septembre au vendredi 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Blé à la provençale  Blé, poivron, herbes de provence, vinaigrette	Melon	 Carottes rapées vinaigrette	 Tomates vinaigrette	 Concombres à la crème
 Poisson meunière sauce tartare 	Cordon bleu	Steak haché sauce à l'ancienne	 Pâtes sauce bolognaise végétarienne * 	 Sauté de porc aux oignons © 
 Poêlée de légumes	Pommes noisettes	 Ebly	-	Ratatouille
Yaourt aromatisé	Camembert	Cantafrais	 Petit suisse sucré	Gouda
 Fruit de saison	Fruit de saison	 Purée de fruits	Mousse au chocolat	Pâtisserie



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés certification environnementale niveau

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 Groupe B



Semaine 39 du lundi 23 septembre au vendredi 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Melon	Salade pêcheur <small>Pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise</small>	Salade coleslaw	Betteraves vinaigrette
Nuggets de poisson + dosette de ketchup	Omelette au fromage	Paupiette de veau au jus	Sauté de poulet sauce forestière	Pâtes à la bolognaise*
Pommes de terre sautées	Riz à la tomate	Gratin de légumes	Petits pois	- Plat complet
St Nectaire	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Crème anglaise	Chanteneige
Crème vanille	Coupelle de fruits	Fruit de saison	Barre bretonne	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés  
certification  
environnementale niveau  
2

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 Groupe B

Semaine 40 du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Melon	 Œufs durs mayonnaise	 Carottes rapées vinaigrette	 Mortadelle ©	 Salade grecque  Tomate, concombre, feta AOP
 Boulettes de bœuf sauce tex mex	Croc fromage	 Filet de poulet à la crème	 Filet de poisson sauce au beurre blanc 	 Sauté de porc au jus © 
 Gratin de courgettes et de pdt 	 Purée de brocolis	 Coquillettes	 Haricots beurre persillés 	 Flageolets 
 Yaourt sucré	Gouda	 Vache qui rit	Petit suisse sucré	 Edam
 Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Pâtisserie	Coupelle de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés Certification environnementale niveau 2

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 Groupe B



Semaine 41 du lundi 7 octobre au vendredi 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade italienne <small>Tomates, mozzarella, herbes, citron</small>	Carottes rapées vinaigrette	Concombre vinaigrette	Paté de campagne ©	Feuilleté au fromage
Lasagnes *	Nuggets de volaille + dosette ketchup	Tortellinis végétariennes *	Paupiette de veau sauce échalottes	Filet de poisson sauce ciboulette
Salade verte Plat complet	Pommes noisettes	-	Carottes persillées	Haricots verts au beurre
Fromage	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Madame Loik	Camembert
Raisin	Crème au chocolat	Purée de fruits	Pâtisserie	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés Certification environnementale niveau



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 Groupe B

Semaine 42 du lundi 14 octobre au vendredi 18 octobre 2024

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



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés certification environnementale niveau 2

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 Groupe B

Semaine 43 du lundi 21 octobre au vendredi 25 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw 	Taboulé	 Pâtes à la rouille <small>Pâtes, tomates séchées, ail, persil, parmesan</small>	 Piémontaise au jambon © <small>Pdt, jambon, tomate, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise</small>	 Macédoine de légumes
Tortellinis végétariens *	 Sauté de dinde sauce barbecue	 Omelette basquaise	Boulettes de bœuf à la tomate	 Poisson meunière sauce tartare
- Plat complet	 Gratin de brocolis	 Poêlée de légumes	Trio de légumes	 Riz 
Camembert	Vache picon	 Emmental	Brie	Buchette de chèvre
Crème au chocolat	 Fruit de saison	Pâtisserie	 Purée pomme banane	 Fruit de saison



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés Certification environnementale niveau 2

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 Groupe B

Semaine 44 du lundi 28 octobre au vendredi 1 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade picorette  Mais, carottes, tomates, petits pois, vinaigrette	  Salade Jurasienne Carottes, haricots verts, fromage, champignons, vinaigrette	Cervelas ©	  Duo de crudités	Œufs durs mayonnaise
Paupiette de veau	Escalope végétale	Lasagne *	Nuggets de volaille + dosette de ketchup	  Colin sauce curry
  Duo de haricots	  Riz	- Plat complet	Pommes noisettes	  Haricots verts
Mimolette	 Chanteneige	Gouda	Coulommiers	St Paulin
Pâtisserie	Yaourt aux fruits	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Donuts



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés Certification environnementale niveau 2

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. »