



# Restaurant scolaire Groupe A

Semaine 40 du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Melon	 Œufs durs mayonnaise		 Mortadelle ®	 Salade grecque  Tomate, concombre, feta AOP
 Boulettes de bœuf sauce tex mex	Croc fromage		 Filet de poisson sauce au beurre blanc 	 Sauté de porc au jus ® 
 Gratin de courgettes et de pdt 	 Purée de brocolis 		 Haricots beurre persillés 	 Flageolets 
 Yaourt sucré	Gouda		Petit suisse sucré	 Edam
 Fruit de saison	Fruit de saison		Pâtisserie	Coupelle de fruits



Label Rouge

 Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc  
Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats  
compo  
sés

*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 A



Semaine 41 du lundi 7 octobre au vendredi 11 octobre 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Carottes rapées vinaigrette		Paté de campagne ®	Feuilleté au fromage
Animation	Nuggets de volaille + dosette ketchup		Paupiette de veau sauce échalottes	Filet de poisson sauce ciboulette 
	Pommes noisettes	-	Carottes persillées	Haricots verts au beurre 
	Vache qui rit		Madame Loïk	Camembert
	Crème au chocolat		Pâtisserie	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats compo sés

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 A

Semaine 42 du lundi 14 octobre au vendredi 18 octobre 2024

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



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés

*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. »*