














Restaurant scolaire RIALLE



Semaine 9 du lundi 27 février au vendredi 3 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette  	 Cake salé végétarien maison Farine, lait, œuf, tomate, fromage 		Velouté de légumes  Carottes, pdt, oignons, céleri, poireaux, choux-fleurs, haricots verts, purée de tomates, crème fraîche	 Duo de crudité  Carotte râpée, céleri râpé, vgtte
Chou blanc aux pommes	Carotte râpée vinaigrette		Haricots verts vinaigrette	Macédoine de légumes
 Tortelloni au saumon sauce tomate *	Tarte aux fromages* - Salade verte		Sauté de dinde basquaise  Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass.	Hachis parmentier*  Purée de pommes de terre, haché de bœuf, sauce tomate, oignons
-	-		 Semoule	-
Edam	Petit suisse sucré		Yaourt aromatisé	Brie
Crème à la vanille	Fruit de saison		Fruit de saison	Purée de fruits



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : 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. »



Restaurant scolaire RIALLE



Semaine 10 du lundi 6 mars au vendredi 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Œuf dur mayonnaise 		Champignons à la crème 	Salade africaine Carottes râpées, maïs, cœurs de palmier, avocat, vgte
Velouté de légumes	Salade Romaine Pâtes, dés de dinde, emmental, cerfeuil, vgte		Salade coleslaw Chou blanc, carotte, oignon, mayonnaise	Pommes de terre rosa P. de terre quartier, oignon rouge, vgte
Gratin de pommes de terre, jambon et salsifis * Salsifis, pommes de terre, jambon, béchamel	Poisson façon meunière + citron		Couscous végétarien * Semoule, pois chiches, légumes à couscous	Poulet mafé Poulet, gingembre, ail, oignon, soupe Nuoc mam, concentré de tomate, beurre de cacahuète.
-	Haricots verts		-	Riz
<i>Mimolette</i>	<i>Yaourt sucré</i>		<i>Emmental</i>	Petit suisse sucré
Entrement à la vanille	Fruit de saison		Purée de fruits	Gâteau à la banane



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés

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 RIALLE



Semaine 11 du lundi 13 mars au vendredi 17 mars 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Céleri rémoulade</p> <p> </p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p>	<p>Salade bohème </p> <p>Chou blanc, rôti de dinde, raisins secs, ciboulette, tomate, vgtte</p> <p>Champignon à la crème</p>		<p>Velouté de légumes verts </p> <p>Pommes de terre, céleri, haricots verts, oignons, brocolis, poireaux, épinards, carottes</p> <p>Duo de chou</p>	<p>Pâté de campagne + cornichon </p> <p>Duo de crudités</p>
<p>Lentilles à l'indienne* - Boulgour </p> <p>Lentilles vertes, lait de coco, oignons</p>	<p>Cordon bleu à la dinde</p>		<p>Saucisse fumée sauce barbecue </p>	<p>Paupiette de veau au jus</p>
<p>-</p>	<p>Frites four</p>		<p>Jardinière de légumes </p> <p>Haricots verts, carottes, petits pois, navets, Pommes de terre</p>	<p>Purée de carottes </p>
<p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p>	<p><i>Camembert</i></p>		<p><i>Petit suisse sucré</i></p>	<p><i>Madame Loïk</i></p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Gâteau à la fève de Tonka maison </p>		<p>Crème au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

Plats comp osés


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 RIALLE



Semaine 12 du lundi 20 mars au vendredi 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette 	Salade paysanne P. de terre, lardons fumés, oeuf dur, vgtte		 Carottes râpées vinaigrette 	Crêpe au fromage
Salade coleslaw	Œufs durs mayonnaise		Champignons à la crème	Haricots verts vinaigrette
Cassoulet* ®  Saucisse de toulouse, haricots blancs sauce tomate	Boulette de bœuf sauce forestière  Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème		Pâtes bolognaise végétarienne *  Egrené de blé, sauce tomate maison	Poisson façon meunière
-	Petits pois / carottes 		-	Ratatouille
<i>Camembert</i>	<i>Petit moulé</i>		<i>Buchette de chèvre</i>	<i>Yaourt sucré</i>
Fruit de saison	Entremets à la vanille maison 		Fruit de saison	Purée de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

Plats comp osés

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 RIALLE



Semaine 13 du lundi 27 mars au vendredi 31 mars 2023















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Radis beurre	Œuf dur mayonnaise 		Velouté de potiron  Potiron, pomme de terre, lait	Taboulé
Salade d'agrumes	Salade de pois chiches Pois chiches, poivrons, échalote, huile et vinaigre		Salade coleslaw Chou blanc, carotte, oignon, mayonnaise	Pâté de campagne ® + cornichon
Hachis végétarien*  Purée de pommes de terre, lentilles vertes, sauce tomate, oignons	Paupiette de veau sauce échalote  Fond, échalotes, roux, ass		Emincé de dinde sauce barbecue  Oignons, épices barbecue, fond volaille + veau, roux, ass	 Filet de poisson sauce fumet  Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass
-	Carottes rissolées 		Gratin de brocolis  Brocolis, pdt, béchamel	Jardinière de légumes  Jardinière de légumes (poivron, aubergine, courgettes, tomate)
 Chanteneige	Yaourt aromatisé		Petit suisse sucré	Gouda
Entremet à la vanille	Fruit de saison		Tarte aux pommes recette du chef 	Purée de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés

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 RIALLE



Semaine 14 du lundi 3 avril au vendredi 7 avril 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade Méditerranéenne</p> <p>P. de terre, champignon cru, radis, carotte râpée, vgtte</p>	<p>Cervelas</p>		<p>Macédoine de légumes</p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p>
<p>Trio de légumes</p> <p>Carotte râpée, céleri, betterave vgtte</p>	<p>Lentilles ciboulette</p>		<p>Blé à la provençale</p> <p>Blé, poivron, olive, herbe de Provence, vgtte</p>	<p>Céleri vinaigrette</p>
<p>Bœuf bourguignon</p> <p>Bœuf, carottes, oignons, thym, laurier</p>	<p>Poisson façon meunière + citron</p>		<p>Gnocchis, béchamel, ricotta, épinard*</p> <p>Gnocchis, béchamel, épinard, ricotta, ail, muscade</p>	<p>Saucisse façon rougail @*</p> <p>Saucisse fumée, coulis de tomate, ail, oignons, épices</p>
<p>Chou-fleur au paprika</p>	<p>Duo de haricots</p>		-	<p>Riz</p>
<p><i>Vache qui rit</i></p>	<p><i>Yaourt sucré</i></p>		<p><i>Petit suisse sucré</i></p>	<p><i>Buchette de chèvre</i></p>
<p>Velouté aux fruits</p>	<p>Purée de fruits</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de fruits</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



MSC : pêche durable



Plat élaboré par nos chefs

Plats comp osés

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 15 du lundi 10 avril au vendredi 14 avril 2023










LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	<p>Céleri rémoulade</p>  		<p>Velouté de légumes</p>  <p>Carottes, pommes de terre, oignons, haricots verts, céleri, choux-fleurs, poireaux</p>	<p>Roulé au fromage</p> 
	<p>Betterave vinaigrette</p>		<p>Salade composée</p> <p>Riz, gruyère, carotte, tomate, maïs, vtte</p>	<p>Taboulé</p>
	<p>Boulette d'agneau</p>		<p>Jambon grillé + dosette de ketchup</p> 	<p>Boulgour aux légumes *</p> <p><small>Boulgour : légumes à sécher (carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins secs)</small></p> 
	<p>Flageolet</p>		<p>Poêlée de légumes</p>  <p>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</p>	<p>-</p>
	<p>Yaourt sucré</p>		<p>Emmental</p>	<p>Brie</p>
	<p>Gâteau de pâques</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Crème au chocolat</p> 



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable




Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés



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. »