Restaurant scolaire - RAILLE

Semaine 11 du lundi 11 mars au vendredi 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade		Salade coleslaw	**Salade piémontaise**
Carottes râpées citron	**Betterave vinaigrette**		**Salade carnaval** concombre, maïs, tomate, carottes, vinaigrette	Duo de crudités
Lasagne Salade verte * Sauce bolognaise,pates, béchamel, fromage	Nuggets de blé + dosette ketchup		Sauté de porc au miel et thym ®	Colin sauce beurre blanc
plat complet	Pommes vapeur		Carottes persillées	Semoule
Mimolette	*Camembert*		Gouda	Petit suisse sucré
Crème au chocolat	*Fruit de saison*		Tarte au chocolat	*Purée de fruits*

Label Rouge
Haute valeur environnementale
Produit Bleu Blanc Cœur
Produit biologique
Plat élaboré par nos chefs
pêche durable
Produit AOP

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 - RAILLE

Semaine 12 du lundi 18 mars au vendredi 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc aux raisins	**Persillade de pommes de terre**		Chou-fleur sauce Aurore	**Salade tricolore**
Samoussa de légumes	Betterave ciboulette		**Concombre à la crème**	Salade coleslaw
Moelleux de poulet sauce basquaise	Poisson meunière		Croc fromage Pané de fromage: emmental, mozzarella	Pennes Sauce bolognaise*
Pommes noisettes	Ratatouille		Purée de pdt	-
Emmental	*Edam*		*Yaourt sucré*	*Coulommiers*
Purée de fruits	Fruit de saison		Fruit de saison	Crème vanille

Label Rouge · Haute valeur environnementale · Produit Bleu Blanc Cœur · Produit biologique · Plat élaboré par nos chefs · pêche durable · Produit AOP

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 - RAILLE

OCÉANE DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 13 du lundi 25 mars au vendredi 29 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	**Tomate vinaigrette**		**Quiche au fromage**	**Taboulé**
Macédoine de légumes	Persillade de pdt		Radis beurre	Œufs mayonnaise
Filet de poisson crème ciboulette	Sauté de bœuf sauce forestière		Omelette au fromage	Boulette d'agneau
Riz	Potiron rissolé		Pommes noisettes + dosette ketchup	Flageolet
Vache picon	*Brie*		*Camembert*	Edam
Liégeois vanille	Fruit de saison		Crème chocolat	Gateau de Pâques

Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs
Produit Bleu Blanc Cœur
pêche durable
Produit biologique
Produit AOP

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 - RAILLE

Semaine 14 du lundi 1 avril au vendredi 5 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre vinaigrette		**Céleri rémoulade**	**Accras de morue**
	Salade d'Ebly		Salade Lorette Mâche, betterave, vinaigrette	Pommes de terre rosa
FÉRIÉ	Steak haché au jus		Sauté de dinde sauce au curry	Boulette de bœuf sauce tomate
	Julienne de légumes		Semoule	Carottes au beurre
	Brie		*Saint Paulin*	*Yaourt sucré*
	Beignet aux pommes		Liégeois vanille	Fruit de saison

Label Rouge
Produit Bleu Blanc Cœur
Produit biologique
Plat élaboré par nos chefs
pêche durable
Produit AOP

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 - RAILLE

Semaine 15 du lundi 8 avril au vendredi 12 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage	Saucisson sec Ⓟ		**Salade coleslaw**	**Mortadelle Ⓟ**
Salade de haricots verts	**Salade piémontaise** Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise		**Betterave vinaigrette**	Concombre à la crème
Lentilles à l'indienne* lentilles, tomate, oignon, lait de coco, épices	Emincé de bœuf à la provençale		Raviolis à la sauce tomate* Pates, viande de bœuf, concentré de tomate, légumes	Poisson meunière + citron
Riz *	Petit pois		- Plat complet	Duo de haricots
Edam	Yaourt sucré		Camembert	Saint Nectaire
Flan caramel	Fruit de saison		Fruit de saison	Crème à la vanille

Label Rouge
Produit Bleu Blanc Cœur
Produit biologique
Plat élaboré par nos chefs
pêche durable
Produit AOP

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 - RAILLE

Semaine 16 du lundi 15 avril au vendredi 19 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	Duo de crudités		**Saucisson sec ℗**	**Champignon à la grèque**
Taboulé	**Œufs durs mayonnaise**		Salade Napoli Pates , tomates, maïs, vinaigrette	Radis beurre
Emincé de dinde à la crème	Boulette de boeuf sauce tex Mex		Couscous végétarien et boulettes de blé* semoule, légumes couscous, pois chiche, pulpe de tomate, oignon	Tomate farcie tomate, bœuf, dinde, oignon, riz
Boulgour	Ratatouille		Semoule	Riz
Mimolette	Madame Loïk		Emmental	Petit suisse sucré
Yaourt aromatisé	Fruit de saison		Mousse au chocolat	Coupelle de fruits

Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs

Produit Bleu Blanc Cœur

MSC : pêche durable

Produit biologique

Produit AOP

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. »