

# RESTAURANT SCOLAIRE DE COMPIEGNE



Semaine du 06 au 10 Janvier 2025

Bonne Retourée et Nouvelle Année !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b><u>Betteraves HVE</u></b>	<b><u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u></b>	<b><u>Salade de pâtes et pesto</u></b>		<b><u>Carottes rapées</u></b>
Plats Protidiques	<b><u>Lasagnes bolognaises VBF</u></b>	<b><u>Saucisse de Toulouse HVE</u></b>	<b><u>Sauté de bœuf au paprika</u></b>	<b><u>Couscous boulette de soja</u></b>	<b><u>Dos de colin MSC à l'américaine</u></b>
Sans viande	<b><u>Lasagnes ricotta, épinards</u></b>	<b><u>Nuggets de blé</u></b> (sans viande-sans porc)	<b><u>Crêpe au fromage</u></b>	<b><u>Couscous boulette de soja</u></b>	<b><u>Dos de colin MSC à l'américaine</u></b>
Accompagnements	<b><u>(plat complet)</u></b>	<b><u>Lentilles cuisinées</u></b>	<b><u>Haricots verts</u></b>	<b><u>Semoule</u></b>	<b><u>Choux fleurs persillés</u></b>
		<b><u>Jeunes carottes aux épices</u></b>	<b><u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u></b>	<b><u>Poêlée campagnarde</u></b>	<b><u>Riz</u></b>
Fromage			<b><u>Saint paulin</u></b>	<b><u>Buchette de chèvre mélange</u></b>	<b><u>Cantadou</u></b>
Laitage	<b><u>Yaourt aromatisé</u></b>				
Desserts	<b><u>Madeleine</u></b>	<b><u>Fruit frais</u></b>	<b><u>Novly vanille</u></b>	<b><u>Compote de pommes HVE</u></b>	<b><u>Couronne des rois</u></b>

Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale (produit EGALIM)



Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit LOCAL: produit EGALIM



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie LEDYS

# RESTAURANT SCOLAIRE DE COMPIEGNE



Semaine du 13 au 17 Janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b><u>Euf dur et dosette mayonnaise</u></b>		<b><u>Carottes râpées</u></b>	<b><u>Salade de riz niçoise</u></b>	<b><u>Choux rouges pommes et raisins</u></b>
Plats Protidiques	<b><u>Poulet rôti Nouvelle Agriculture au jus</u></b>	<b><u>Crêpe au fromage</u></b>	<b><u>Tarte forestière</u></b>	<b><u>Steak haché de boeuf VBF sauce barbecue</u></b>	<b><u>Pavé de poisson MSC sauce citron</u></b>
	<b><u>Rousties de légumes</u></b>	<b><u>Crêpe au fromage</u></b>	<b><u>Tarte forestière</u></b>	<b><u>Palet végétarien à l'italienne</u></b>	<b><u>Pavé de poisson MSC sauce citron</u></b>
Accompagnements	<b><u>Printanière de légumes</u></b>	<b><u>Tortis BIO</u></b>	<b><u>Semoule BIO</u></b>	<b><u>Frites au four</u></b>	<b><u>Epinards</u></b>
	<b><u>Pâtes</u></b>	<b><u>Ratatouille</u></b>	<b><u>Haricots verts</u></b>		<b><u>Purée de pommes de terre</u></b>
Fromage		<b><u>Fromage frais nature BIO et dosette de sucre</u></b>	<b><u>Chanteneige</u></b>		
Laitage	Yaourt aromatisé				<b><u>Petit suisse aux fruits</u></b>
Desserts	<b><u>Crème dessert vanille BIO</u></b>	<b><u>Fruit frais</u></b>	<b><u>Gâteau basque</u></b>	<b><u>Galette bretonne</u></b>	<b><u>Gâteau au chocolat</u></b>

Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien






Produit bio


PAIN Fourni par la boulangerie LEDYS

# RESTAURANT SCOLAIRE DE COMPIEGNE




Semaine du 20 au 24 Janvier 2025


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b>Salade Basque( pommes de terre, tomates, thon)</b>		<b>Œuf dur et dosette mayonnaise</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Crêpes aux champignons</b>
Plats Protidiques	<b>Pilons de poulet basquaise</b>	<b>Croustillant fromager</b>	 <b>Bouchées à la reine</b>	<b>Gratin de pâtes, ratatouille et fromage BIO</b>	<b>Beignets au calamar</b>
Sans viande	 <b>Tarte au fromage</b>	 <b>Croustillant fromager</b>	 <b>Bouchée forestière</b> (sans viande-sans porc)	 <b>Gratin de pâtes, ratatouille et fromage</b>	<b>Beignets au calamar</b>
Accompagnements	<b>Semoule BIO</b> Petit pois	<b>Poêlée méridionale</b> Pâtes	<b>Haricots verts</b>	<b>(plat complet)</b>	<b>Duo de carottes jaunes et oranges</b> <b>Purée de pommes de terre</b>
Fromage	<b>Bûchette de chèvre mélange</b>	<b>Mimolette</b>	<b>Fripon</b>		<b>Vache qui rit BIO</b>
Laitage					
Desserts	<b>Liégeois chocolat</b>	<b>Compote pomme abricot BIO</b>	<b>Fromage blanc aromatisé aux fruits BIO</b>	<b>Ananas frais</b>	<b>Eclair vanille</b>


 Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien














 Produit bio


# RESTAURANT SCOLAIRE DE COMPIEGNE



Semaine du 27 au 31 Janvier 2025




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <b>Salade de lentilles et légumes vinaigrette</b>	 <b>Emincé bicolore BIO</b>	<b>Salade de pâtes aux légumes</b>	<b>Crevettes Bouquet mayonnaise dosette</b>	 <b>Rosette</b>
					<b>Salade de blé au thon (sans viande-sans porc)</b>
Plats Protidiques	 <b>Gnocchis de pommes de terre brunoise provençale et fromage râpé</b>	 <b>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème</b>	<b>Tarte thon tomate moutarde</b>	 <b>Nems au poulet</b>	<b>Gratiné de poisson au fromage</b>
Sans viande	 <a href="#">Gnocchis de pommes de terre brunoise provençale et fromage</a>	 <a href="#">Omelette</a>	<a href="#">Tarte thon tomate moutarde</a>	  <a href="#">Boulettes végétales, sauce caramel</a>	<a href="#">Gratiné de poisson au fromage</a>
Accompagnements	<b>(plat complet)</b>	<b>Farfalles BIO</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Riz BIO</b>	<b>Purée de Brocolis</b>
		<b>Fondue de poireaux nature</b>		Légumes tajine	
Fromage			<b>Carré ligueil</b>		<b>Yaourt sucré BIO</b>
Laitage	<b>Fromage blanc nature BIO au et dosette de sucre</b>				
Desserts	Fruit frais	 <b>Crème dessert vanille BIO</b>	<b>Compote de pomme banane</b>	<b>Cake citron Pavot</b>	 <b>Fruit frais BIO</b>

 Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

# RESTAURANT SCOLAIRE DE COMPIEGNE



Semaine du 03 au 07 Février 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU AFRICAIN JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b>Pommes de terre BIO façon piémontaise</b> Médaille de surimi mayonnaise (sans viande)		<b>Friand au fromage</b>		<b>Cervelas</b> Salade riz aux légumes nature (sans viande-sans porc)
Plats Protidiques	<b>Sauté de porc HVE Dijonnaise</b>	<b>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate</b>	<b>Tajine de boulettes d'agneau miel abricots</b>	<b>Poulet kedjenou</b>	<b>Gratin savoyard</b>
<i>Sans viande</i>	<b>Crêpe au fromage</b> (sans viande-sans porc)	<b>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate</b>	<b>Nuggets de blé, ketchup</b>	<b>Tarte aux légumes</b>	<b>Steak de soja provençale</b> (sans viande-sans porc)
Accompagnements	<b>Petits pois, carottes BIO</b>	<b>(plat complet)</b>	<b>Semoule BIO</b> Poêlée de légumes	<b>Purée de patate douce</b> Haricots verts	<b>Purée de pommes de terre</b> (sans viande-sans porc)
Fromage	<b>Camembert BIO</b>		<b>Tome noire</b>	<b>Fromage frais nature BIO et dosette de sucre</b>	
Laitage		<b>Yaourt aromatisé BIO</b>			Yaourt sucré
Desserts	<b>Purée de pommes poire BIO</b>	<b>Crêpe sucrée</b>	<b>Entremets chocolat</b>	<b>Cake mangue chocolat</b>	<b>Fromage blanc aromatisé aux fruits</b>

Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

# RESTAURANT SCOLAIRE DE COMPIEGNE



Semaine du 10 au 14 Février 2025



## VACANCES Zone B

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b>Salade de pommes de terre au pesto</b>		<b>Carottes râpées</b>	<b>DANS LE CADRE DES CENTRES DE LOISIRS</b>	<b>Pâté de campagne nature</b>
				<b>PIQUE-NIQUE A FOURNIR PAR VOS SOINS</b>	<b>Euf dur et dosette mayonnaise</b> <small>(sans viande-sans porc)</small>
Plats Protidiques	<b>Carbonara de légumes et champignons</b>	<b>Curry de poisson à l'indienne</b>	<b>Chipolatas, sauce barbecue</b>		<b>Blanquette de volaille</b>
	<b>Carbonara de légumes et champignons</b>	<b>Curry de poisson à l'indienne</b>	<b>Steak de soja provençale</b> <small>(sans viande-sans porc)</small>		<b>Omelette</b>
Accompagnements	<b>Macaronis BIO</b>	<b>Semoule BIO</b>	<b>Pommes rissolées</b>	<b>DANS LE CADRE DES CENTRES DE LOISIRS</b>	<b>Carottes BIO aux épices</b>
				<b>PIQUE-NIQUE A FOURNIR PAR VOS SOINS</b>	<b>Riz</b>
Fromage		<b>Boursin</b>	<b>Brie pointe BIO</b>		<b>Emmental BIO</b>
Laitage	<b>Yaourt sucré BIO</b>				
Desserts	<b>Madeleine</b>	<b>Beignet fourré</b>	<b>Ananas au sirop</b>		<b>Crème dessert vanille BIO</b>

Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie LEDYS

# RESTAURANT SCOLAIRE DE COMPIEGNE



Semaine du 17 au 21 Février 2025

VACANCES ZONE B					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b>Salade de pâtes aux légumes BIO</b>		<b>Macédoine mayonnaise</b>	<b>DANS LE CADRE DES CENTRES DE LOISIRS</b>	<b>Salade chef (tomates, betteraves râpées,</b>
				<b>PIQUE-NIQUE A FOURNIR PAR VOS SOINS</b>	<b>mais, fromages et salade verte)</b>
Plats Protidiques	<b>Emincé de volaille oriental</b>	<b>Boulettes de bœuf Strogonoff</b>	<b>Raviolis aux légumes sauce tomate</b>		<b>Beignets au calamar</b>
	<i>Rousties de légumes</i>	<i>Boulettes végétales Strogonoff</i>	<i>Raviolis aux légumes, sauce tomate</i>		<b>Beignets au calamar</b>
Accompagnements	<b>Haricots verts BIO</b>	<b>Blé pilaf</b>	<b>(plat complet)</b>	<b>DANS LE CADRE DES CENTRES DE LOISIRS</b>	<b>Epinards BIO Béchamel</b>
				<b>PIQUE-NIQUE A FOURNIR PAR VOS SOINS</b>	<b>Purée de pommes de terre</b>
Fromage	<b>Carré BIO</b>	<b>Cantadou</b>	<b>Saint Paulin BIO</b>		<b>Bûchette de chèvre mélange</b>
	Laitage				
Desserts	<b>Crème dessert chocolat BIO</b>	<b>Compote de pommes HVE</b>	<b>Gâteau basque</b>		<b>Gaufre au sucre</b>

Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie LEDYS

# RESTAURANT SCOLAIRE DE COMPIEGNE



Semaine du 24 Février au 28 Février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b>Pommes de terre façon piémontaise</b>	<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Rillettes</b> <small><a href="#">Euf dur et dosette mayonnaise (sans viande-sans porc)</a></small>		<b>Céleri rémoulade</b>
Plats Protidiques	<b>Nugget's de blé</b>	<b>Paupiette de veau à l'éstragon</b>	<b>Longue de porc aux pruneaux</b>	<b>Hachis parmentier BIO</b>	<b>Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise</b>
	<b>Nugget's de blé</b>	<b>Croustillant Maraîcher</b>	<b>Bouettes végétales, sauce tomate (sans viande-sans porc)</b>	<b>Hachis parmentier végétarien</b>	<b>Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise</b>
Accompagnements	<b>Ratatouille BIO</b>	<b>Haricots verts BIO</b>	<b>Choux de Bruxelles et carottes</b>	<b>(plat complet)</b>	<b>Epinards béchamel et pommes de terre</b>
	<b>Pâtes</b>	<b>Pommes de terre quartiers LOCAL</b>	<b>Bouलगour</b>		
Fromage			<b>Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre</b>	<b>Emmental BIO</b>	<b>Mimolette</b>
Laitage	<b>Petit suisse sucré</b>				
Desserts	<b>Fruit frais BIO</b>	<b>Entremets au chocolat</b>	<b>Muffin pépites</b>	<b>Liégeois chocolat</b>	<b>Fruit frais</b>

Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



# RESTAURANT SCOLAIRE DE COMPIEGNE



Semaine du 03 Mars au 07 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	Mercrèdi	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Terrine de poisson</u>		<u>Brocolis crème de curry</u>		<u>Carottes râpées</u>
Plats Protidiques	<u>Saucisse Knack de porc HVE nature</u>	<u>Poisson pané</u>	<u>Colombo de volaille</u>	<u>Tajine de Boulettes de soja</u>	<u>Palette de porc à la dijonnaise</u>
	<u>Saucisse végétale</u> (sans viande-sans porc)	<u>Poisson pané</u>	<u>Tarte forestière</u>	<u>Tajine de Boulettes de soja</u>	<u>Rousties de légumes</u> (sans viande-sans porc)
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Carottes nature</u>	<u>Riz</u>	<u>Semoule</u>	<u>Flageolets</u>
		<u>Coquillettes</u>		<u>Poêlée de légumes</u>	
Fromage	<u>Pointe de brie</u>	<u>Fromage frais + sucre</u>	<u>Saint paulin</u>		<u>Petit suisse aux fruits</u>
Laitage				<u>Yaourt aromatisé</u>	
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Riz au lait</u>	<u>Gâteau basque</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Eclair au chocolat</u>

Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien


Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie LEDYS

# RESTAURANT SCOLAIRE DE COMPIEGNE




Semaine du 10 au 14 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <b>Emincé bicolore BIO</b>		<b>Œuf dur et dosette mayonnaise</b>	<b>Carottes râpées à l'orange</b>	<b>Salade de pâtes et pesto</b>
Plats Protidiques	 <b>Lasagnes de légumes</b>	<b>Pavé de poisson tomates cerise épinards</b>	 <b>Jambon blanc HVE froid</b> 	<b>Sauté de porc à l'estragon</b> 	 <b>Nugget's de blé</b>
<i>Sans viande</i>	 <b>Lasagnes de légumes</b>		 <b>Omelette (sans viande-sans porc)</b>	 <b>Tarte au fromage (sans viande-sans porc)</b>	 <b>Nuggets de blé</b>
Accompagnements	<b>(plat complet)</b>	<b>Riz BIO</b>	<b>Macaronis au fromage</b>	<b>Haricots blancs BIO à la tomate</b>	<b>Duo de carottes et pommes de terre LOCAL</b>
		Printanière de légumes			
Fromage	<b>Rondelé</b>		<b>Saint paulin BIO</b>		<b>Cantadou</b>
Laitage		Petit suisse aux fruits			
Desserts	<b>Yaourt velouté mixé fraise BIO</b>	<b>Mousse chocolat au lait</b>	<b>Ananas au sirop</b>	 <b>Fruit frais</b>	<b>Gâteau au yaourt</b>


 Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio