

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 25/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes de boeuf à l'orientale	Boulette au boeuf, Oignon, Tomate, Eau, Raisin, Huile, Paprika, Cumin	Gluten, Soja, Sulfites
Carottes Bio braisées	Carotte, Huile, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Laurier, Thym	
Compote de fruits	Compote	
Friand au fromage	Friand et feuilleté	Gluten, Lait, Oeufs
Petits pois aux oignons	Petit pois, Oignon, Sucre semoule, Sel fin, Poivre gris, Margarine, Thym, Laurier	
Yaourt Bio sucré	Yaourt fermier	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 26/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Céleri rave BIO sauce rémoulade	Céleri, Mayonnaise, Moutarde, Jus de fruits, Sel fin, Poivre blanc, Persil plat	Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Fromage AOP	Cantal	Lait
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Galette végétale	Galette végétale	Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Oeufs, Poissons, Soja
Jardinière de légumes	Mélange de légumes, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Margarine, Ail	
Sauce tomate	Coulis de Tomate, Oignon, Poivre gris, Sel fin, Ail, Huile, Tomate, Thym	
Semoule BIO	Semoule de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Eau	Gluten

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 27/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cornichons	Cornichon	Moutarde
Fromage Blanc BIO	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Légumes du pot	Poireau, Carotte, Céleri, Navet, Oignon, Sel fin, Poivre gris, Huile, Fond de volaille	Céleri
Poisson MSC façon blanquette	Colin d'Alaska, Margarine, Carotte, Céleri, Poireau, Champignon de Paris, Jus de fruits, Crème fraîche, Persil plat, Sel fin, Poivre blanc, Moule, Farine de blé, Huile, Eau, Oignon	Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Poissons, Sulfites
Rillettes	Rillettes pur porc, Cornichon	Céleri, Lait, Moutarde, Sulfites
Terrine de légumes	Terrine aux légumes	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 28/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou rouge aux pommes	Chou rouge, Vinaigre d'alcool, Pomme bicolore, Jus de fruits	Sulfites
Fromage AOP	Saint Nectaire	Lait
Gâteau au chocolat du chef	Chocolat noir, Oeuf liquide entier, Sucre semoule, Farine de blé, Margarine	Gluten, Oeufs, Soja
Purée de courge et pommes de terre BIO	Poivre blanc, Sel fin, Lait de vache, Margarine, Muscade, Courge, Pomme de terre	Lait
Sauté de dinde	Sauté de dinde, Eau, Carotte, Oignon, Céleri, Thym, Laurier, Margarine, Huile, Farine de blé, Ail	Céleri, Gluten
Sauté de porc	Sauté de porc, Eau, Thym, Laurier, Carotte, Céleri, Oignon, Farine de blé, Huile, Poivre gris, Sel fin, Cumin, Huile	Céleri, Gluten

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 29/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de poisson	Lieu noir, Thym, Sel fin, Poivre blanc, Huile	Poissons
Fromage	Brie	Lait
Fruit de saison Bio	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Haricots verts persillés	Haricot vert, Sel fin, Poivre blanc, Margarine, Thym	
Potage de légumes (poireau, carotte, pomme de terre)	Poireau, Sel fin, Poivre gris, Beurre doux, Eau, Carotte, Navet, Oignon, Pomme de terre	Lait
Riz IGP	Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz de Camargue, Margarine	

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 02/12/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane BIO	Banane	
Brocolis	Brocoli, Sel fin, Poivre blanc, Huile	
Carottes BIO râpées	Carotte	
Frites	Frites, Sel fin	
Fromage	Brie	Lait
Haut de cuisse de poulet rôti	Sel fin, Poivre gris, Huile, Haut de cuisse de poulet	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 03/12/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crème dessert au chocolat du chef	Lait de vache, Chocolat noir, Fécule de maïs, Sucre semoule	Lait, Soja
Filet de poisson Dieppoise	Lieu noir, Échalion, Crevette/Gambas, Moule, Crème fraîche, Margarine, Farine de blé, Poivre gris, Sel fin	Crustacés, Gluten, Lait, Mollusques, Poissons
Fromage AOP	Cantal	Lait
Riz IGP	Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz de Camargue, Margarine	
Velouté aux tomates et vermicelles	Margarine, Oignon, Pomme de terre, Tomate, Tomate, Sucre semoule, Vermicelles, Poivre blanc, Eau	Gluten
Épinards à la crème	Epinard, Ail, Crème fraîche, Sel fin, Poivre gris, Beurre doux	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 04/12/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Ananas rôtis au miel et cannelle	Ananas, Beurre doux, Miel, Cannelle	Lait
Fromage	Brie	Lait
Houmous	Pois chiche, Concentré de fruit, Cumin, Huile, Ail, Persil plat, Sel fin, Poivre gris	Sulfites
Légumes tajine	Carotte, Courgette, Navet, Pois chiche, Patate douce, Abricot, Huile, Sel fin, Poivre gris, Mélanges d'épices, Fond de volaille, Ail, Coriandre fraîche	Sulfites
Semoule	Semoule de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Eau	Gluten
Tajine d'agneau aux fruits secs	Sauté d'agneau, Abricot, Amande, Huile, Oignon, Sel fin, Poivre gris, Mélanges d'épices, Farine de blé	Fruits à coques, Gluten, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 05/12/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blé nature	Margarine, Sel fin, Poivre blanc, Eau, Grains de blé	Gluten
Chou fleur	Chou fleur	
Flan pâtissier (recette du chef)	Tarte au flan	Gluten, Lait, Oeufs
Fromage AOP	Comté	Lait
Haricots verts Bio	Haricot vert, Sel fin, Poivre blanc, Margarine, Thym	
Omelette à la ciboulette (aux oeufs Bio)	Oeuf liquide entier, Ciboulette, Margarine, Sel fin, Poivre blanc, Lait de vache, Persil plat	Lait, Oeufs
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 06/12/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes BIO braisées	Carotte, Huile, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Laurier, Thym	
Endives aux pommes	Endive, Citron, Pomme bicolore	
Fromage	Brie	Lait
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Haricots blancs à la tomate	Haricot blanc, Tomate, Oignon, Thym, Sel fin, Poivre gris, Margarine, Ail, Persil plat, Tomate	
Normandin au veau	Burger au veau	Soja
Rôti de porc	Rôti de porc , Thym, Sel fin, Poivre blanc, Huile, Ail, Oignon, Carotte	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 09/12/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes BIO râpées	Carotte	
Dahl de lentilles corail	Lentille corail, Tomate, Tomate, Carotte, Coriandre fraîche, Sel fin, Gingembre, Oignon, Curcuma, Curry, Poivre blanc, Eau, Huile, Ail	
Fromage	Brie	Lait
Fruits de saison BIO	Poire, Pomme bicolore, Kiwi	
Riz IGP	Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz de Camargue, Margarine	

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 10/12/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Flan nappé caramel	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Fromage AOP	Cantal	Lait
Polenta crémeuse	Crème fraîche, Semoule de maïs (polenta), Parmesan, Sel fin, Poivre gris, Eau	Gluten, Lait
Salade verte au maïs, tomate, croûtons et olives	Salade batavia, Maïs	
Sauce forestière	Margarine, Échalion, Farine de blé, Persil plat, Champignon de Paris, Sel fin, Poivre blanc, Crème fraîche, Eau, Margarine	Gluten, Lait
Sauté de bœuf Bio	Carotte, Oignon, Sauté de Boeuf, Farine de blé, Thym, Poivre gris, Sel fin, Huile	Gluten

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 11/12/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane rôtie	Banane, Sucre semoule, Beurre doux	Lait
Céleri rave BIO sauce rémoulade	Céleri, Mayonnaise, Moutarde, Jus de fruits, Sel fin, Poivre blanc, Persil plat	Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Filet de poulet aux herbes	Filet de poulet, Sel fin, Beurre doux, Poivre gris	Lait
Fromage	Brie	Lait
Jambon braisé	Jambon blanc	
Pâtes Bio	Torti, Sel gros, Huile	Gluten
Épinards à la crème	Epinard, Crème fraîche, Sel fin, Poivre blanc, Margarine, Thym, Ail	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 12/12/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote de pommes Bio	Jus de fruits, Pomme à compote	Sulfites
Cornichons	Cornichon	Moutarde
Duo de charcuteries	Salami pur porc, Saucisson à l'ail	
Oeuf dur	Oeuf de poule	Oeufs
Pizza aux trois fromages	Coulis de Tomate, Mozzarella, Chèvre, Origan/Marjolaine, Olives noires, Fond de pizza, Bleu	Gluten, Lait
Salade verte BIO	Salade et mélange de salade	
Yaourt Bio sucré	Yaourt fermier	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 13/12/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bouillon de légumes aux vermicelles	Vermicelles, Eau, Oignon, Navet, Céleri, Poireau, Thym, Laurier, Sel fin, Poivre gris, Carotte	Céleri, Gluten
Dos de colin MSC	Sel fin, Poivre blanc, Thym, Huile, Colin d'Alaska, Concentré de fruit	Poissons
Fromage AOP	Saint Nectaire	Lait
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Purée au potiron et pomme de terre	Poivre blanc, Sel fin, Lait de vache, Margarine, Muscade, Courge, Pomme de terre	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 16/12/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chipolatas Label Rouge	Chipolata	
Céleri rémoulade	Céleri rémoulade	Céleri, Moutarde, Oeufs
Embeurrée de choux frisés	Oignon, Margarine, Poivre gris, Chou vert, Sel fin	
Fromage	Brie	Lait
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Normandin au veau	Burger au veau	Soja
Pâtes Bio	Torti, Sel gros, Huile	Gluten

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 17/12/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Clafoutis de légumes	Champignon de Paris, Courge potiron, Pomme de terre, Jaune d'oeuf liquide, Oeuf liquide entier, Ail, Fromage blanc, Emmental, Sel fin, Poivre gris, Farine de blé, Beurre doux	Gluten, Lait, Oeufs
Fromage AOP	Cantal	Lait
Liégeois vanille	Liégeois	Lait
Potage Crécy (à la carotte)	Carotte, Oignon, Pomme de terre, Sel fin, Poivre gris, Beurre doux, Eau	Lait
Sauce tomate	Farine de blé, Margarine, Huile, Oignon, Tomate, Tomate, Sel fin, Poivre blanc, Poivron vert, Ail, Thym, Laurier, Eau, Paprika	Gluten
Semoule BIO	Semoule de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Eau	Gluten

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 18/12/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crêpe aux champignons	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Purée de potiron	Courge potiron, Sel fin, Poivre gris	
Sauté de bœuf Bio	Carotte, Oignon, Sauté de Boeuf, Farine de blé, Thym, Poivre gris, Sel fin, Huile	Gluten
Yaourt Bio sucré	Yaourt fermier	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 19/12/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bûche de Noël chocolat	Bûche	Gluten, Lait, Oeufs

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fromage AOP	Comté	Lait
Gratin dauphinois	Pomme de terre, Ail, Poivre gris, Sel fin, Lait de vache, Crème fraîche, Muscade, Beurre doux	Lait
Salade verte	Salade batavia	
Sauce forestière	Champignon de Paris, Crème fraîche, Poivre gris, Sel fin, Échalion, Beurre doux, Vin blanc, Fond de veau	Céleri, Gluten, Lait, Sulfites
Terrine de poisson	Terrine aux poissons	Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Oeufs, Poissons, Soja, Sulfites
Émincé de volaille	Emincé de dinde, Poivre gris, Sel fin, Beurre doux	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 20/12/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brunoise de légumes	Brunoise de légumes , Sel fin, Poivre blanc, Huile	Céleri
Filet de poisson	Lieu noir, Thym, Sel fin, Poivre blanc, Huile	Poissons
Fromage	Brie	Lait
Fruit de saison Bio	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Riz IGP	Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz de Camargue, Margarine	
Sauce citron	Margarine, Échalion, Farine de blé, Huile, Crème fraîche, Sel fin, Poivre blanc, Eau, Ail, Thym, Citron	Gluten, Lait
Velouté aux tomates et vermicelles	Margarine, Oignon, Pomme de terre, Tomate, Tomate, Sucre semoule, Vermicelles, Poivre blanc, Eau	Gluten