

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 14/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves rouges BIO	Betterave	
Fromage	Brie	Lait
Purée de céleri et pomme de terre	Sel fin, Poivre gris, Pomme de terre, Céleri, Muscade, Crème fraîche, Beurre doux	Céleri, Lait
Sauté de porc	Sauté de porc, Eau, Thym, Laurier, Carotte, Céleri, Oignon, Farine de blé, Huile, Poivre gris, Sel fin, Cumin, Huile	Céleri, Gluten
Sauté de volaille	Sauté de dinde, Oignon, Carotte, Beurre doux, Sel fin, Poivre gris, Farine de blé	Gluten, Lait
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 15/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chili sin carne	Haricot rouge, Tomate, Tomate, Poivron jaune, Maïs, Oignon, Ail, Laurier, Sel fin, Carotte, Eau, Huile, Paprika, Cumin	
Fromage	Brie	Lait
Fruit de saison Bio	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Riz IGP	Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz de Camargue, Margarine	
Salade verte aux croûtons	Croûton, Salade laitue	Gluten
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 16/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blanquette de veau à l'ancienne	Sauté de veau, Carotte, Oignon, Poireau, Champignon de Paris, Crème fraîche, Jaune d'oeuf liquide, Sel fin, Poivre gris, Fond de veau, Beurre doux, Farine de blé, Thym, Laurier	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Compote de pommes Bio	Jus de fruits, Pomme à compote	Sulfites
Et cornichons	Cornichon	Lupin, Moutarde, Sulfites
Fromage Blanc BIO	Fromage blanc	Lait
Légumes du pot	Poireau, Carotte, Céleri, Navet, Oignon, Sel fin, Poivre gris, Huile, Fond de volaille	Céleri
Mousse de foie	Crème de foie	Gluten, Lait, Oeufs
Pomme de terre vapeur	Sel fin, Poivre blanc, Pomme de terre, Margarine	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Terrine aux légumes	Carotte, Courgette, Céleri, Crème fraîche, Oeuf liquide entier, Moutarde à l'ancienne, Muscade, Fromage, Sel fin, Poivre blanc	Céleri, Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfités

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 17/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cake perdu aux pommes (Rencontre du goût - Street food street good)	Farine de blé, Oeuf liquide entier, Huile, Sucre semoule, Pomme bicolore, Levure chimique/Bicarbonate, Sel fin, Sucre semoule, Beurre doux, Lait de vache	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfités
Colin MSC meunière	Poisson meunière	Gluten, Poissons
Et quartier de citron	Citron	
Fromage	Brie	Lait
Salade de pomme de terre, tomate, échalote, mayonnaise	Pomme de terre, Persil plat, Huile, Sel fin, Poivre gris, Vinaigre blanc	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfités
Épinards à la crème	Épinard, Crème fraîche, Sel fin, Poivre blanc, Margarine, Thym, Ail	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 18/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Concombre Bio	Concombre	
Emmental râpé	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Sauce bolognaise (à part)	Egrené au boeuf, Tomate, Oignon, Ail, Thym, Laurier, Poivre gris, Sel fin, Huile, Tomate	Lait
Tortis	Sel gros, Torti, Huile	Gluten
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfités
Yaourt Bio sucré	Yaourt fermier	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 21/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Petit suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Pizza aux trois fromages	Coulis de Tomate, Mozzarella, Chèvre, Origan/Marjolaine, Olives noires, Fond de pizza, Bleu	Gluten, Lait
Salade verte	Salade batavia	
Tomates BIO	Tomate	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 22/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Butternut rôtie	Sel fin, Poivre gris, Courge butternut, Herbes de provence, Huile	
Compote de pommes Bio	Jus de fruits, Pomme à compote	Sulfites
Fromage	Brie	Lait
Purée de patates douces	Patate douce, Crème fraîche, Beurre doux, Poivre gris, Sel fin	Lait
Sauce forestière	Margarine, Échalion, Farine de blé, Persil plat, Champignon de Paris, Sel fin, Poivre blanc, Crème fraîche, Huile, Eau	Gluten, Lait
Sauté de bœuf	Oignon, Thym, Poivre gris, Sel fin, Huile, Eau, Sauté de Boeuf, Carotte, Ail	
Wrap au thon et crudités	Mayonnaise, Thon au naturel, Salade batavia, Poivre gris, Tortilla/Wrap, Carotte	Gluten, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 23/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boudin noir	Boudin noir, Huile, Oignon, Herbes de provence	
Carottes braisées	Carotte, Persil plat, Sel fin, Poivre gris, Huile, Beurre doux	Lait
Chou chinois râpé	Chou Chinois, Jus de fruits, Sel fin, Poivre gris	Sulfites
Fromage	Brie	Lait
Fromage blanc à la confiture	Fromage blanc, Confiture	Lait
Purée de pommes de terre	Pomme de terre, Beurre doux, Poivre gris, Sel fin, Lait de vache	Lait
Saucisse de volaille	Saucisses de volaille	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 24/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fromage AOP	Cantal	Lait
Fruit de saison Bio	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Haricots plats persillés	Poivre gris, Beurre doux, Haricot plat, Sel fin, Persil	Lait
Poulet rôti	Sel fin, Poivre blanc, Herbes de provence, Cuisse de poulet, Huile	
Salade de pomme de terre, tomate, échalote, mayonnaise	Pomme de terre, Persil plat, Huile, Sel fin, Poivre gris, Vinaigre blanc	

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 25/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves rouges BIO	Betterave	
Crème dessert au caramel	Crème dessert	Lait
Et quartier de citron	Citron	
Filet de merlu MSC	Merlu, Sel fin, Citron, Thym, Huile, Poivre gris	Poissons
Fromage	Brie	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
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 28/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Carotte, Huile, Moutarde, Vinaigre balsamique, Sel fin, Poivre gris	Moutarde, Sulfites
Coquillettes	Coquillettes, Sel gros, Huile	Gluten, Oeufs
Emmental râpé	Emmental	Lait
Fromage blanc sucré	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison Bio	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Sauce carbonara	Margarine, Lardons fumés, Crème fraîche, Poivre blanc, Lait de vache, Farine de blé, Huile, Muscade	Gluten, Lait
Sauce carbonara de dinde	Crème fraîche, Ail, Sel fin, Poivre gris, Huile, Échalion, Margarine, Farine de blé, Lait de vache, Jambon à la dinde	Gluten, Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 29/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Colin 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
Et cornichons	Cornichon	Lupin, Moutarde, Sulfites
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
Riz IGP	Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz de Camargue, Margarine	
Terrine aux légumes	Carotte, Courgette, Céleri, Crème fraîche, Oeuf liquide entier, Moutarde à l'ancienne, Muscade, Fromage, Sel fin, Poivre blanc	Céleri, Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Terrine de campagne	Pâté de campagne	Gluten, Lait, Soja

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 30/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Concombre Bio	Concombre	
Fromage AOP	Cantal	Lait
Hachis Parmentier du chef	Chapelure, Sel fin, Poivre blanc, Egrené au boeuf, Oignon, Tomate, Lait de vache, Huile, Muscade, Margarine, Ail, Thym, Eau, Pomme de terre, Carotte	Gluten, Lait
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait
Salade verte Bio	Salade et mélange de salade	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 31/10/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves rouges	Betterave	
Gâteau d'Halloween	Sucre semoule, Blanc d'oeuf liquide, Sucre glace, Chocolat noir, Huile	Oeufs, Soja
Haut de cuisse de poulet rôti	Sel fin, Poivre gris, Huile, Haut de cuisse de poulet	
Mimolette	Mimolette	Lait
Purée de carottes et pommes de terre	Poivre blanc, Sel fin, Lait de vache, Carotte, Margarine, Pomme de terre	Lait
Vinaigrette	Huile, Vinaigre de vin, Moutarde, Sel fin, Poivre gris	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 04/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Colin MSC pané	Poisson pané	Gluten, Lait, Poissons
Fromage	Brie	Lait
Haricots verts persillés	Haricot vert, Sel fin, Poivre blanc, Margarine, Thym	
Taboulé (à la semoule Bio)	Semoule de blé, Clémentine, Oignon, Menthe, Jus de fruits, Huile, Eau, Raisin, Sel fin, Poivre gris, Persil plat, Eau	Gluten, Sulfités
Yaourt aromatisé BIO	Yaourt aromatisé	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 05/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes BIO râpées	Carotte	
Chili sin carne	Haricot rouge, Tomate, Tomate, Poivron jaune, Maïs, Oignon, Ail, Laurier, Sel fin, Carotte, Eau, Huile, Paprika, Cumin	
Fromage AOP	Cantal	Lait
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Riz créole	Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz long, Margarine	
Vinaigrette	Huile, Vinaigre de vin, Moutarde, Sel fin, Poivre gris	Moutarde, Sulfités

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 06/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brocolis	Brocoli, Sel fin, Poivre blanc, Huile	
Crème aux œufs du chef	Lait de vache, Oeuf liquide entier, Sucre semoule, Arôme	Lait, Oeufs
Cœur de blé BIO	Margarine, Oignon, Coeur de blé, Sel fin, Poivre blanc, Eau	Gluten
Fromage	Brie	Lait
Sauté de dinde	Sauté de dinde, Eau, Carotte, Oignon, Céleri, Thym, Laurier, Margarine, Huile, Farine de blé, Ail	Céleri, Gluten
Sauté de porc à la moutarde	Sauté de porc, Oignon, Eau, Farine de blé, Sel fin, Moutarde, Huile, Ail, Thym, Margarine, Carotte, Poivre noir	Gluten, Moutarde, Sulfités
Terrine de légumes	Terrine aux légumes	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 07/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Abricots au sirop	Abricot	
Fromage AOP	Saint Nectaire	Lait
Gratin de blettes	Côte de blette, Tomate, Oignon, Margarine, Thym, Sel fin, Poivre gris, Tomate, Cheddar	Lait
Pommes de terre BIO au four	Pomme de terre, Huile, Sel fin, Poivre gris, Herbes de provence	
Poulet rôti Label Rouge	Huile, Herbes de provence, Haut de cuisse de poulet, Sel fin, Poivre blanc	
Salade verte Bio aux lardons et croûtons	Salade laitue, Lardons fumés, Croûton	Gluten
Salade verte aux croustons	Salade batavia, Croûton	Gluten
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfités

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 08/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruits de saison BIO	Poire, Pomme bicolore, Kiwi	
Salade verte Bio	Salade et mélange de salade	
Sauce bolognaise (à part)	Huile, Egrené au boeuf, Tomate, Tomate, Farine de blé, Margarine, Eau, Sel fin, Poivre blanc, Oignon, Ail, Thym, Paprika, Cumin	Gluten
Spaghettis	Spaghettis, Sel gros, Huile	Gluten
Velouté de potiron	Crème fraîche, Eau, Sel fin, Poivre blanc, Courge potiron, Oignon, Margarine, Ail	Lait
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Colin MSC	Colin d'Alaska, Sel fin, Poivre gris, Huile, Jus de fruits	Poissons, Sulfites
Fromage	Brie	Lait
Rösti de légumes	Rosti aux légumes	
Sauce Béarnaise	Beurre doux, Jaune d'oeuf liquide, Vin blanc, Vinaigre d'alcool, Échalion, Poivre noir, Estragon, Cerfeuil, Sel fin	Lait, Oeufs, Sulfites
Tarte au chocolat	Fond de tarte sucré, Crème fraîche, Chocolat noir	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Œuf Bio mimosa	Oeuf dur, Mayonnaise, Persil plat, Sel fin, Poivre blanc	Oeufs

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brunoise de légumes	Poivre gris, Sel fin, Ail, Carotte, Poireau, Céleri, Persil plat, Beurre doux	Céleri, Lait
Coleslaw	Carotte, Chou blanc, Mayonnaise, Fromage blanc, Sel fin, Poivre gris, Ciboulette, Vinaigre d'alcool	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Fromage	Brie	Lait
Fromage blanc BIO	Fromage blanc	Lait
Galette végétale à la provençale	Galette végétale	Gluten, Lait
Riz IGP	Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz de Camargue, Margarine	

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 13/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Endives braisées	Endive, Beurre doux, Sucre semoule, Fond de veau, Poivre gris, Sel fin	Lait
Foies de volailles en persillade	Foies de volaille, Ail, Persil plat, Beurre doux, Sel fin, Poivre gris, Échalion	Lait
Fromage AOP	Comté	Lait
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Pomme de terre vapeur	Sel fin, Poivre blanc, Pomme de terre, Margarine	
Salade verte au maïs, tomate, croûtons et olives	Salade batavia, Maïs	

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 14/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Bio braisées	Carotte, Huile, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Laurier, Thym	
Cornichons	Cornichon	Moutarde
Fromage	Brie	Lait
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Oeuf dur	Oeuf de poule	Oeufs
Pâté de campagne	Pâté de campagne	Gluten, Lait
Sauté de bœuf au paprika	Sauté de Boeuf, Oignon, Huile, Ail, Paprika, Sel fin, Poivre gris, Farine de blé, Margarine, Eau, Carotte	Gluten
Tortis BIO	Torti, Sel gros, Huile	Gluten

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 15/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blé Bio pilaf	Grains de blé, Sel gros	Gluten
Crêpe aux champignons	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Filet de colin MSC	Colin d'Alaska, Sel fin, Poivre gris, Huile	Poissons
Fondue de poireaux	Poireau, Oignon, Crème fraîche, Sel fin, Poivre gris, Moutarde à l'ancienne, Beurre doux	Lait, Moutarde, Sulfites
Fromage AOP	Cantal	Lait
Éclair au chocolat	Eclair	Gluten, Lait, Oeufs, Soja

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 18/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Bio braisées	Carotte, Huile, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Laurier, Thym	
Fromage AOP	Saint Nectaire	Lait
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Lentilles HVE	Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Ail, Huile, Thym, Laurier, Persil plat, Eau, Lentille verte	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	Céleri
Mayonnaise	Huile, Jaune d'oeuf liquide, Moutarde, Sel fin, Poivre gris, Vinaigre d'alcool	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Saucisse Label Rouge grillée	Saucisse de Toulouse	
Saucisse de volaille	Saucisses de volaille	

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 19/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes BIO râpées	Carotte	
Chou fleur	Chou fleur, Sel fin, Poivre blanc, Huile	
Fromage	Brie	Lait
Sauce curry	Margarine, Farine de blé, Échalion, Lait de coco, Curry, Sel fin, Poivre blanc, Carotte, Ail, Huile, Eau	Gluten
Semoule BIO	Semoule de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Eau	Gluten
Vinaigrette	Huile, Vinaigre de vin, Moutarde, Sel fin, Poivre gris	Moutarde, Sulfites
Yaourt BIO à la vanille	Yaourt aromatisé	Lait
Émincé de dinde	Emincé de dinde, Margarine, Sel fin, Poivre blanc, Oignon, Carotte, Ail	

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 20/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou chinois râpé	Chou Chinois, Jus de fruits, Sel fin, Poivre gris	Sulfites
Clafoutis aux abricots du chef	Abricot, Lait de vache, Sucre semoule, Farine de blé, Oeuf liquide entier, Sel fin, Arôme	Gluten, Lait, Oeufs
Ecrasé de pommes terre du chef a l'ail	Lait de vache, Sel fin, Poivre blanc, Muscade, Pomme de terre, Beurre doux, Ail	Lait
Fromage	Brie	Lait
Haricots verts Bio	Haricot vert, Sel fin, Poivre blanc, Margarine, Thym	
Normandin au veau	Burger au veau	Soja

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 21/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane	Banane	
Petit suisse aromatisé	Fromage blanc	Lait
Potage Crécy (à la carotte)	Carotte, Oignon, Pomme de terre, Sel fin, Poivre gris, Beurre doux, Eau	Lait
Quiche aux légumes	Fond de tarte brisée, Crème fraîche, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre gris, Courgette, Aubergine, Poivron mélange, Oignon, Beurre doux, Sel fin, Poivre gris	Gluten, Lait, Oeufs
Salade verte	Salade batavia	