



# Restaurant scolaire - Ombrée d'anjou



Semaine 19 du lundi 6 mai au vendredi 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Carottes râpées vinaigrette	Betterave vinaigrette			
Coquille carbonara* Plat complet	Omelette sauce tomate	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FÉRIÉ
-	Haricots verts			
Mimolette pré-découpé	Camembert			
Mousse au chocolat	Fruit de saison			



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certification

*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.*















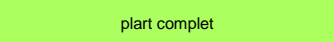





*« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »*



# Restaurant scolaire - Ombrée d'anjou



Semaine 20 du lundi 13 mai au vendredi 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Coleslaw	 Persillade de pommes de terre	Pizza aux légumes	  Concombre à la crème	 Carottes rapées vinaigrette
  Filet de poulet sauce basquaise	 Poisson blanc + citron	Sauté de veau à la tomate	 Chili sin carné *	 Pennes Sauce bolognaise* 
 Tortis	Ratatouille	Poêlée de courgettes 	 Riz *	-  plat complet
Emmental	 Edam pré-découpé	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Coulommiers
 Fruit de saison	 Purée de fruits	Carré abricot	 Entremet au chocolat	 Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certificat

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 - Ombrée d'anjou



Semaine 21 du lundi 20 mai au vendredi 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Carottes rapées vinaigrette	Œufs durs mayonnaise  	  Betterave vinaigrette  	 Salade grecque  Concombre, tomate, feta AOP
	 Filet de poisson crème ciboulette 	Filet de poulet à l'échalote 	Nuggets de blé + dosette ketchup	 Hachis Parmentier*
	 Riz 	 Haricots beurre  	Pommes de terre vapeur  	Salade verte*
	 Yaourt sucré	<b>Petits suisses sucrés</b>	Camembert	 Edam pré-découpé
	 Fruit de saison	 Semoule au lait	 Fruit de saison	 Purée pomme-abricot vrac



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats composés

Certifica

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 - Ombrée d'anjou

Semaine 22 du lundi 27 mai au vendredi 31 mai 2024
















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine de légumes	 Concombre vinaigrette	Mortadelle ©	 Salade soleil <small>Pates, tomates, ciboulette, vinaigrette</small>	 Carottes rapées vinaigrette
Omelette	Palet montagnard	 Poisson blanc + citron	 Paëlla ©*	Jambon grill au caramel ©
 Purée de chou-fleur	 Petit pois	Ratatouille	- Plat complet	 Boulgour
 Yaourt sucré	Brie	Yaourt sucré	Fromage de brebis	Fromage blanc sucré vrac
Barre bretonne	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Flan patissier	 Purée pomme banane vrac



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certification

*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 - Ombrée d'anjou

Semaine 23 du lundi 3 juin au vendredi 7 juin 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon	Pâté de campagne ©	Tomates vinaigrette	Salade coleslaw	Concombre à la crème
Lentilles à l'indienne*	Poisson blanc sauce ciboulette	Sauté de dinde au jus	Filet de poulet à la tomate	Omelette sauce tomate
Riz *	Semoule	Purée de brocolis	Carottes vapeur	Duo de haricots
Edam pré-découpé	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Camembert	Saint Nectaire pré-découpé
Flan caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Entremet vanille	Purée de fruits vrac



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certification

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 - Ombrée d'anjou



Semaine 24 du lundi 10 juin au vendredi 14 juin 2024










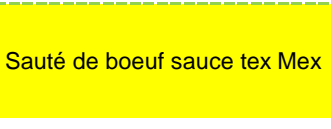







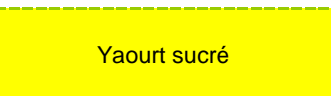



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé	 Salade du pêcheur  Pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise	 Céleri rémoulade	  Betterave vinaigrette 	 Salade Napoléon  Pates, tomates; maïs, vinaigrette
 Emincé de dinde à la crème		 Blanquette de poisson 	 Couscous végétarien + boulettes de soja*	 Riz bolognaise 
 Purée de panais	Ratatouille	 Courgettes	-	-
Mimolette pré-découpé		Saint Paulin pré-découpé	Emmental	Plat complet
 Fruit de saison	Crème vanille vrac	 Fruit de saison	Mousse au chocolat	 Purée de fruit



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certification

















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 - Ombrée d'anjou

Semaine 25 du lundi 17 juin au vendredi 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette 	Melon	Pâté de campagne ©	Taboulé 	 Entrée du chef
Jambon grill sauce forestière ©	 Filet de poisson sauce oseille 	 Filet de poulet à la crème	 Coquillettes Sauce bolognaise végétarienne* 	Sauté de veau au jus
Purée de patate douce 	 Brocolis	 Semoule	- Plat complet	Petits pois
 Yaourt sucré	Bûchette de chèvre	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Camembert
Biscuit sec	Fromage blanc aromatisé vrac	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Purée pomme banane vrac



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certification

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 - Ombrée d'anjou



Semaine 26 du lundi 24 juin au vendredi 28 juin 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes râpées vinaigrette 	 Salade piémontaise au jambon  	 Coleslaw 	 Salade de maïs Maïs, salade verte	Melon
 Hachis végétarien*	 Poisson blanc + citron	 Sauté de porc sauce au jus © 	Burger + dosette de ketchup	Aiguillettes de poulet sauce barbecue
Salade verte	 Haricots beurre 	 Boulgour 	Frites	Gratin de choux fleurs et de pdt  
 Yaourt sucré	Petit suisse sucré	 Edam pré-découpé	 Yaourt sucré	Saint Paulin pré-découpé
 Purée pomme abricot vrac	 Fruit de saison	 Purée de fruits vrac	Donuts	 Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

Certification

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 - Ombrée d'anjou

Semaine 27 du lundi 1 juillet au vendredi 5 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade	 Œufs durs sauce Aioli	Galantine de volaille	 Betterave vinaigrette	Melon
Roti de bœuf sauce brune	Sauté de porc à la provençale 	 Filet de poisson sauce fumet crème	 Sauté de dinde sauce à la moutarde	Palet italien
 Carottes au beurre	 Petits pois	 Poêlée de légumes	 Ebly	 Coquillettes
Yaourt sucré	Brie	Bûchette de chèvre	 Saint Nectaire pré-découpé	Yaourt sucré
Flan caramel	 Fruit de saison	 Entremet au chocolat vrac	 Fruit de saison	 Purée de fruits vrac



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certification

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. »