

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 15/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Bio râpées	Carotte	
Frites	Frites, Sel fin	
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Haut de cuisse de poulet Label Rouge	Huile, Herbes de provence, Haut de cuisse de poulet, Sel fin, Poivre blanc	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé Bio	Yaourt aromatisé	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 16/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cantal AOP	Cantal	Lait
Céleri Bio râpé	Céleri	Céleri
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Lasagnes Bolognaise XL	Margarine, Farine de blé, Lait de vache, Egrené de boeuf, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Oignon, Tomate, Tomate, Eau, Fromage, Farine de blé, Lasagnes à garnir, Sel fin, Poivre gris, Muscade, Basilic, Ail, Margarine	Gluten, Lait
Mayonnaise	Huile, Jaune d'oeuf liquide, Moutarde, Sel fin, Poivre gris, Vinaigre d'alcool	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Salade verte Bio	Salade batavia	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 17/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Bio braisées	Carotte, Huile, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Laurier, Thym	
Crumble de fruits	Pomme, Ananas, Banane, Sucre semoule, Beurre doux, Farine de blé, Arôme	Gluten, Lait
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Lentilles Bio au jus	Lentille verte, Oignon, Carotte, Sel fin, Poivre gris, Huile, Persil plat, Eau	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
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, Carotte, Thym, Margarine	Gluten, Moutarde, Sulfites
Œuf à la Russe (macédoine)	Oeuf dur, Sauce pesto, Mayonnaise, Câpres, Moutarde, Coriandre fraîche, Poivre noir	Fruits à coques, Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 18/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crème caramel	Lait de vache, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Sucre vanillé	Lait, Oeufs
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Poisson MSC meunière	Poisson pané	Gluten, Lait, Poissons
Purée de potirons	Poivre blanc, Sel fin, Lait de vache, Margarine, Muscade, Courge, Pomme de terre	Lait
Salade de haricots verts	Haricot vert, Huile, Sel fin, Poivre noir, Moutarde, Vinaigre blanc	Gluten, Moutarde, Sulfites
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 19/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Fruit de saison Bio	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Salade verte Bio	Salade et mélange de salade	
Tortillas de pommes de terre Bio aux oignons	Sel fin, Poivre gris, Oignon, Pomme de terre, Oeuf liquide entier	Oeufs
Velouté de légumes verts	Poireau, Chou vert, Oignon, Haricot vert, Pomme de terre, Sel fin, Poivre gris, Beurre doux, Crème fraîche, Eau	Lait
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 22/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fromage AOP	Cantal	Lait
Haricots plats	Haricot plat, Sel fin, Poivre blanc, Échalion, Persil plat, Margarine	
Sauce curry	Margarine, Farine de blé, Échalion, Lait de coco, Curry, Sel fin, Poivre blanc, Carotte, Ail, Huile, Eau	Gluten
Sauté de dinde	Sauté de dinde, Eau, Carotte, Oignon, Céleri, Thym, Laurier, Margarine, Huile, Farine de blé, Ail	Céleri, Gluten
Tourin aux vermicelles	Margarine, Oignon, Pomme de terre, Tomate, Tomate, Sucre semoule, Vermicelles, Poivre blanc, Eau	Gluten
Yaourt aromatisé Bio	Yaourt aromatisé	Lait
Écrasé de pomme de terre Bio	Lait de vache, Sel fin, Poivre blanc, Muscade, Pomme de terre, Beurre doux	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 23/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blanquette de poisson MSC	Filet de Poisson, Champignon de Paris, Oignon, Poireau, Carotte, Sel fin, Poivre gris, Beurre doux, Crème fraîche, Farine de blé, Vin blanc, Jaune d'oeuf liquide	Crustacés, Gluten, Lait, Mollusques, Oeufs, Poissons, Sulfites
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Fruit de saison Bio	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Légumes pot au feu	Carotte, Navet, Céleri, Poireau, Thym, Sel fin, Poivre blanc, Laurier, Huile, Ail, Pomme de terre	Céleri
Riz IGP	Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz de Camargue, Margarine	
Salade verte Bio à la mimolette	Salade et mélange de salade, Emmental	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 24/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves rouges	Betterave	
Boulettes de bœuf au jus	Boulette de boeuf, Échalion, Margarine, Paprika, Curcuma, Tomate, Herbes de provence, Farine de blé, Huile, Gingembre, Cumin	Gluten, Soja
Chou fleur	Chou fleur, Sel fin, Poivre blanc, Huile	
Cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Fromage blanc sucré	Fromage blanc	Lait
Rillettes	Rillette pur porc	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Semoule Bio	Semoule de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Eau	Gluten
Tarte aux pommes	Fond de tarte sucré, Pomme à compote, Sucre semoule, Sucre vanillé, Beurre doux, Sucre glace, Concentré de fruit	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 25/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Lasagnes (recette du chef)	Lasagnes à garnir, Lait de vache, Beurre doux, Farine de blé, Sel fin, Poivre blanc, Poivron vert, Poivron rouge, Aubergine, Carotte, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Huile, Ail, Emmental	Gluten, Lait, Oeufs
Salade verte Bio	Salade et mélange de salade	
Velouté de légumes	Carotte, Céleri, Navet, Oignon, Poireau, Pomme de terre, Sel fin, Poivre gris, Beurre doux, Crème fraîche, Eau	Céleri, Lait
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 26/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou rouge Bio râpé aux pommes	Chou rouge, Vinaigre d'alcool, Pomme bicolore, Jus de fruit/légume	Sulfites
Compote de pommes Bio	Pomme à compote, Sucre semoule, Sucre vanillé, Eau, Concentré de fruit	Sulfites
Salade verte Bio	Salade et mélange de salade	
Tartiflette (pomme de terre Bio, fromage, oignons, lardons)	Pomme de terre, Lardons fumés, Vin blanc, Reblochon, Oignon, Sel fin, Poivre gris, Crème fraîche	Gluten, Lait, Sulfites
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites
Émincé de volaille	Émincé de dinde, Poivre gris, Sel fin, Beurre doux	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 29/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Bio braisées	Carotte, Huile, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Laurier, Thym	
Cordon bleu	Cordon bleu de volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Petits pois au jus	Petit pois, Oignon, Sel fin, Poivre gris, Beurre doux, Fond de veau	Lait
Potage de légumes	Poireau, Sel fin, Poivre gris, Beurre doux, Eau, Carotte, Navet, Oignon, Pomme de terre	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 30/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crème caramel	Lait de vache, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Sucre vanillé	Lait, Oeufs
Fromage AOP	Cantal	Lait
Parmentier de poisson MSC à la purée de potiron	Colin d'Alaska, Échalion, Ciboulette, Jus de fruit/légume, Huile, Crème fraîche, Sel fin, Lait de vache, Poivre blanc, Chapelure, Margarine, Ail, Pomme de terre	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Salade d'endive	Endive, Concentré de fruit	Sulfites
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 31/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves rouges Bio	Betterave	
Chili con carne	Egrené de boeuf, Poivron rouge, Poivron vert, Ail, Haricot rouge, Oignon, Huile, Maïs, Tomate, Sel fin, Poivre gris, Mélanges d'épices, Eau, Coriandre fraîche, Tabasco	Lait, Sésame
Fromage Blanc Bio	Fromage blanc	Lait
Riz créole	Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz indica, Margarine	
Salade de fruit frais	Ananas, Banane, Kiwi, Orange, Pomme bicolore, Sucre semoule, Jus de fruit/légume	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 01/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fromage fondu	Fromage portion	Lait
Fruit de saison Bio	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Macédoine mayonnaise	Macédoine de légumes, Sel fin, Poivre gris, Persil plat, Mayonnaise	Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Omelette au fromage (aux œufs Bio)	Oeuf liquide entier, Emmental, Sel fin, Poivre gris, Beurre doux	Lait, Oeufs
Pomme de terre sautée	Sel fin, Pomme de terre	
Épinards à la crème	Epinard, Crème fraîche, Sel fin, Poivre blanc, Margarine, Thym, Ail	Lait

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crêpe au sucre	Lait de vache, Oeuf liquide entier, Farine de blé, Sel fin, Beurre doux, Rhum dénaturé, Sucre semoule, Huile	Gluten, Lait, Oeufs
Céleri-rave Bio râpé	Céleri, Concentré de fruit	Céleri, Sulfites
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Haricots blancs	Haricot blanc, Sel fin, Poivre gris, Ail, Huile, Thym	
Haricots verts persillés	Haricot vert, Sel fin, Poivre blanc, Margarine, Thym	
Rôti de veau	Rôti de veau, Poivre gris, Sel fin, Oignon, Carotte, Huile	
carottes Bio râpées	Carotte, Huile, Moutarde, Vinaigre balsamique, Sel fin, Poivre gris	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 05/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Frites	Frites, Sel fin	
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Fruit de saison Bio	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Normandin de veau	Burger de veau	Soja
Salade de haricots verts	Haricot vert, Huile, Sel fin, Poivre noir, Moutarde, Vinaigre blanc	Gluten, Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 06/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes de soja à la tomate et au basilic	Boulette de soja, Tomate, Échalion, Margarine, Curcuma, Tomate, Herbes de provence, Farine de blé, Huile, Basilic, Carotte, Sel fin, Poivre gris	Gluten, Soja
Carottes Bio râpées	Carotte, Jus de fruit/légume	Sulfites
Fromage AOP	Cantal	Lait
Légumes couscous	Pois chiche, Huile, Oignon, Raz El Hanout, Tomate, Carotte, Navet, Courgette, Poivron vert, Eau, Sel fin, Poivre blanc, Ail	
Oeuf au lait à la vanille	Lait de vache, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Arôme	Lait, Oeufs
Semoule Bio	Semoule de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Eau	Gluten

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 07/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulgour Bio	Boulgour, Eau, Sel fin, Poivre gris, Margarine	Gluten
Chou fleur	Chou fleur	
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Haricots verts Bio	Haricot vert, Sel fin, Poivre blanc, Margarine, Thym	
Mousse au chocolat	Chocolat noir, Beurre doux, Jaune d'oeuf liquide, Blanc d'oeuf liquide, Crème fraîche	Lait, Oeufs, Soja
Sauce Normande	Échalion, Crème fraîche, Cidre doux, Beurre doux, Farine de blé, Sel fin, Poivre gris	Gluten, Lait, Sulfites
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites
Émincé de dinde	Emincé de dinde, Margarine, Sel fin, Poivre blanc, Oignon, Carotte, Ail	

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 08/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de colin MSC au citron	Colin d'Alaska, Citron, Sel fin, Poivre gris, Huile	Poissons
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Purée de carotte Bio et pomme de terre	Carotte, Crème fraîche, Poivre gris, Sel fin, Piment doux	Lait
Salade mimosa	Oeuf dur, Carotte, Concombre, Thon au naturel, Échalion, Mayonnaise, Pomme de terre	Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 09/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Aux litchis	Litchi	
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Fromage blanc sucré	Fromage blanc	Lait
Nems à la volaille	Nem, Sauce Soja	Gluten, Soja
Riz IGP	Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz de Camargue, Margarine	
Salade verte	Salade laitue	
Sauté de dinde	Sauté de dinde, Eau, Carotte, Oignon, Céleri, Thym, Laurier, Margarine, Huile, Farine de blé, Ail	Céleri, Gluten
Sauté de porc à l'ananas sauce soja	Ananas, Sauce Soja, Oignon, Huile, Eau, Soja (pousses et germes), Sauté de porc, Farine de blé, Huile, Sel fin, Coriandre fraîche, Gingembre, Tomate, Thym	Gluten, Soja
Vinaigrette	Huile, Vinaigre de vin, Moutarde, Sel fin, Poivre gris	Moutarde, Sulfites

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Bio râpées	Carotte	
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Pizza au fromage	Fond de pizza, Coulis de Tomate, Origan/Marjolaine, Chèvre, Bleu, Fromage	Gluten, Lait
Salade verte Bio	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette	Huile, Vinaigre de vin, Moutarde, Sel fin, Poivre gris	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 13/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet aux pommes	Beignet	Gluten, Oeufs
Fromage AOP	Cantal	Lait
Haricots plats	Haricot plat, Sel fin, Poivre blanc, Échalion, Persil plat, Margarine	
Jambon braisé	Carotte, Oignon, Ail, Céleri, Beurre doux, Vin blanc, Sel fin, Poivre gris, Jambon d'épaule	Céleri, Lait, Sulfites
Jambon de dinde	Jambon de dinde	
Salade de pommes de terre Bio	Persil plat, Huile, Sel fin, Poivre gris, Vinaigre blanc, Pomme de terre	

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 14/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Flan nappé caramel	Flan	Lait, Oeufs
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Haut de cuisse de poulet Label Rouge	Huile, Herbes de provence, Haut de cuisse de poulet, Sel fin, Poivre blanc	
Poêlée de légumes	Carotte, Courgette, Poivron rouge, Oignon, Poivre gris, Sel fin, Haricot vert, Huile, Persil plat	
Pâtes Bio	Torti, Sel gros, Huile	Gluten
Velouté de potiron Bio	Crème fraîche, Eau, Sel fin, Poivre blanc, Courge potimarron, Oignon, Margarine	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 15/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
-------	-------------	------------

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou blanc Bio aux pommes	Chou blanc, Pomme bicolore, Jus de fruit/légume, Sel fin, Poivre blanc	Sulfites
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Hachis parmentier (au bœuf Bio)	Pomme de terre, Lait de vache, Egrené de boeuf, Sel fin, Poivre gris, Beurre doux, Échalion, Carotte, Huile, Chapelure	Gluten, Lait
Salade verte	Salade laitue	
Vinaigrette	Huile, Vinaigre de vin, Moutarde, Sel fin, Poivre gris	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé Bio	Yaourt aromatisé	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 16/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Brocolis	Brocoli, Sel fin, Poivre blanc, Huile	
Filet de colin MSC	Colin d'Alaska, Sel fin, Poivre gris, Huile	Poissons
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Sauce crème	Crème fraîche, Sel fin, Poivre gris, Échalion, Beurre doux, Fond de volaille, Vin blanc	Lait, Sulfites
Taboulé (à la semoule Bio)	Semoule de blé, Tomate, Concombre, Menthe, Oignon, Jus de fruit/légume, Huile, Eau, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Sulfites