

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 29/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves rouges Bio	Betterave	
Boulettes à l'agneau	Boulette à l'agneau	Gluten, Soja
Compote de pommes Bio	Pomme à compote, Sucre semoule, Sucre vanillé, Eau, Jus de fruit pressé	
Légumes couscous	Pois chiche, Huile, Oignon, Raz El Hanout, Tomate, Carotte, Navet, Courgette, Poivron vert, Eau, Sel fin, Poivre blanc, Ail	
Petit suisse	Fromage blanc	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 30/04/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cantal AOP	Cantal	Lait
Concombres Bio	Concombre	
Fruit de saison	Banane, Pomme, Kiwi	
Tortellini ricotta épinard	Tortellini, Sel gros	Gluten, Lait, Oeufs
Vinaigrette	Huile, Vinaigre de vin, Moutarde, Sel fin, Poivre gris	Moutarde, Sulfites

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beurre	Beurre doux	Lait
Et quartier de citron	Citron	
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Petits pois et carottes	Carotte, Petit pois, Poivre gris, Sel fin, Échalion, Huile, Fond de veau	
Poisson MSC pané	Poisson pané	Gluten, Lait, Poissons
Radis roses	Radis	
Yaourt Bio sucré	Yaourt fermier	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 03/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Fruit de saison Bio	Poire, Pomme bicolore, Kiwi	
Haricots plats au beurre	Haricot plat, Sel fin, Poivre blanc, Margarine	
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
Riz IGP	Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz de Camargue, Margarine	
Sauté de bœuf aux olives	Sauté de Boeuf, Oignon, Olives vertes, Farine de blé, Sel fin, Herbes de provence, Ail, Tomate, Eau, Paprika	Gluten

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 06/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes râpées	Carotte	
Fruit de saison Bio	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Petit suisse	Fromage blanc	Lait
Pizza au fromage	Fond de pizza, Coulis de Tomate, Origan/Marjolaine, Chèvre, Bleu, Fromage	Gluten, Lait
Salade verte	Salade laitue	
Vinaigrette	Huile, Vinaigre de vin, Moutarde, Sel fin, Poivre gris	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 07/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cantal AOP	Cantal	Lait
Moussaka	Farine de blé, Lait de vache, Egrené au boeuf, Cumin, Tomate, Thym, Fromage, Sel fin, Poivre blanc, Aubergine, Oignon, Carotte, Poivron rouge, Huile, Muscade, Pomme de terre, Eau, Margarine, Ail	Gluten, Lait
Mousse au chocolat	Chocolat noir, Blanc d'oeuf liquide, Jaune d'oeuf liquide, Sucre semoule, Beurre doux	Lait, Oeufs, Soja
Riz pilaf	Huile, Oignon, Thym, Laurier, Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz indica	
Saucisson sec	Saucisson sec pur porc	Lait
Œuf dur mayonnaise	Oeuf dur, Mayonnaise, Paprika	Moutarde, Oeufs, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 13/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cantal AOP	Cantal	Lait
Haricots verts Bio à l'ail	Haricot vert, Sel fin, Poivre blanc, Persil plat, Margarine, Ail	
Normandin au veau	Burger au veau	Soja
Salade de pâtes, maïs et ciboulette	Farfalle, Maïs, Ciboulette, Ail, Huile, Vinaigre de vin, Sel fin, Poivre gris	Gluten, Sulfités
Timbale de glace	Glace	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 14/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison Bio	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Petit suisse	Fromage blanc	Lait
Pizza aux trois fromages	Garniture pizza, Mozzarella, Chèvre, Origan/Marjolaine, Olives noires, Fond de pizza, Bleu	Gluten, Lait
Salade verte Bio	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette	Huile, Vinaigre de vin, Moutarde, Sel fin, Poivre gris	Moutarde, Sulfités
Œuf dur mayonnaise	Oeuf dur, Mayonnaise, Paprika	Moutarde, Oeufs, Sulfités

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 15/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chipolatas aux herbes	Chipolata, Herbes de provence, Huile	
Concombre Bio	Concombre	
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Salsifis à la tomate	Salsifis, Oignon, Sel fin, Poivre gris, Ail, Thym, Tomate, Huile	
Saucisses de volaille Label Rouge	Saucisses de volaille	
Semoule Bio	Semoule de blé, Huile, Sel fin, Poivre gris	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 16/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Frites	Frites, Sel fin	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Fruit de saison	Banane, Pomme, Kiwi	
Poulet rôti Label Rouge	Huile, Herbes de provence, Haut de cuisse de poulet, Sel fin, Poivre blanc	
Salade de brocolis maïs et thon	Échalion, Maïs, Sel fin, Thon au naturel, Brocoli, Poivre noir	Poissons

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 17/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Coulis de fruits rouges	Coulis	
Et quartier de citron	Citron	
Filet de colin MSC	Lieu noir, Sel fin, Poivre blanc, Huile, Thym, Jus de fruit pressé	Poissons, Sulfites
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Fromage Blanc Bio	Fromage blanc	Lait
Purée de carottes et pommes de terre	Poivre blanc, Sel fin, Lait de vache, Carotte, Margarine, Pomme de terre	Lait
Taboulé (à la semoule Bio)	Semoule de blé, Tomate, Concombre, Menthe, Oignon, Jus de fruit pressé, Huile, Eau, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 21/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fromage AOP	Cantal	Lait
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Parmentier de lentilles	Eau, Sel fin, Huile, Tomate, Lentille verte, Poivre gris, Oignon, Tomate, Sucre semoule, Chapelure, Pomme de terre	Gluten
Salade verte	Salade laitue	
Tomate	Tomate	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Vinaigre de vin, Moutarde, Sel fin, Poivre gris	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 22/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes à l'agneau à l'Indienne	Boulette à l'agneau, Cumin, Ail, Noix de Coco, Tomate, Huile, Oignon, Poivron vert	Gluten, Soja, Sulfites
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Légumes couscous	Pois chiche, Huile, Oignon, Raz El Hanout, Tomate, Carotte, Navet, Courgette, Poivron vert, Eau, Sel fin, Poivre blanc, Ail	
Macédoine mayonnaise	Macédoine de légumes, Sel fin, Poivre gris, Persil plat, Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Semoule Bio	Semoule de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Eau	Gluten
Yaourt Bio sucré	Yaourt fermier	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 23/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Concombre Bio	Concombre	
Et fromage râpé	Emmental	Lait
Gâteau au yaourt	Yaourt nature, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots beurre persillés	Haricot beurre, Persil plat, Sel fin, Poivre blanc, Margarine	
Pâtes Bio	Torti, Sel gros, Huile	Gluten
Sauce Bulgare	Fromage blanc, Paprika, Concentré de fruit, Cerfeuil, Ciboulette, Sel fin, Poivre gris	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 24/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cornichons	Cornichon	Moutarde
Filet de poisson	Lieu noir, Thym, Sel fin, Poivre blanc, Huile	Poissons
Fruit de saison Bio	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Petit suisse	Fromage blanc	Lait
Pommes de terre persillées	Pomme de terre, Persil plat, Sel fin, Poivre blanc, Huile	
Pâté de campagne	Pâté de campagne	Gluten, Lait
Sauce provençale	Tomate, Oignon, Ail, Huile, Thym, Laurier, Sel fin, Poivre gris, Poivron vert, Poivron rouge, Paprika	
Terrine de légumes	Terrine aux légumes	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Tomates rôties	Tomate, Sel fin, Poivre gris, Huile, Thym	

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 27/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Et beurre	Beurre doux	Lait
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Fruit de saison Bio	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Jambon braisé	Jambon blanc	
Jambon de dinde	Jambon de dinde	
Petits pois et carottes	Petit pois, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Margarine, Thym, Laurier	
Radis roses	Radis	

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 28/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Au miel	Miel	
Carottes râpées	Carotte	
Filet de merlu MSC	Merlu, Sel fin, Citron, Thym, Huile, Poivre gris	Poissons
Fondue de poireaux	Poireau, Oignon, Crème fraîche, Sel fin, Poivre gris, Moutarde à l'ancienne, Beurre doux	Lait, Moutarde, Sulfites
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Fromage blanc Bio	Fromage blanc	Lait
Riz IGP	Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz de Camargue, Margarine	
Sauce tartare	Échalion, Cornichon, Cerfeuil, Sel fin, Poivre blanc, Mayonnaise, Ciboulette, Estragon	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Vinaigre de vin, Moutarde, Sel fin, Poivre gris	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 29/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio mimosa	Betterave, Oeuf dur	Oeufs
Coeur de blé	Coeur de blé, Sel gros	Gluten
Foies de volailles persillés	Foies de volaille, Sel fin, Poivre gris, Beurre doux, Persil plat	Lait
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Haricots beurre vapeur	Haricot beurre, Poivre gris, Sel fin	
Pomme au four à la cannelle	Pomme à compote, Sucre semoule, Beurre doux, Cannelle	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 30/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bruschetta au fromage	Pain bruschetta, Tomate, Sel fin, Tomate, Mozzarella, Basilic, Oignon, Margarine, Ail, Thym, Poivre gris, Laurier	Gluten, Lait
Cantal AOP	Cantal	Lait
Salade de pâtes Bio	Farfalle, Ciboulette, Huile, Vinaigre de vin, Sel fin, Poivre gris, Échalote, Tomate	Gluten, Sulfites
Salade verte Bio	Salade et mélange de salade	
Timbale de glace	Glace	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 31/05/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Petit suisse	Fromage blanc	Lait
Pilons de poulet rôtis	Pilon de poulet, Sel fin, Paprika, Jus de fruit pressé, Ail, Sauce Soja, Thym, Poivre gris, Huile	Gluten, Soja, Sulfites
Ratatouille aux légumes Bio	Poivron mélange, Aubergine, Huile, Paprika, Thym, Basilic, Tomate, Sel fin, Courgette, Oignon, Ail, Poivre blanc, Sucre semoule	
Salade de pommes de terre	Pomme de terre, Persil plat, Huile, Sel fin, Poivre gris, Vinaigre blanc	Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 03/06/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote de pommes Bio	Pomme à compote, Sucre semoule, Sucre vanillé, Eau, Jus de fruit pressé	
Petit suisse	Fromage blanc	Lait
Quiche fromagère (aux œufs Bio)	Fond de tarte brisée, Oeuf liquide entier, Fromage blanc, Crème fraîche, Lait de vache, Muscade, Fromage, Sel fin, Poivre blanc, Semoule de maïs (polenta)	Gluten, Lait, Oeufs
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 04/06/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes braisées	Carotte, Oignon, Sel fin, Poivre blanc, Laurier, Thym, Huile	
Crêpe au fromage	Crêpe, Lait de vache, Farine de blé, Beurre doux, Parmesan, Sel fin, Poivre gris	Gluten, Lait, Oeufs
Et fromage râpé	Emmental	Lait
Fruit de saison Bio	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Haut de cuisse de poulet, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Thym, Herbes de provence	
Pâtes Bio	Torti, Sel gros, Huile	Gluten

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 05/06/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Haricots verts Bio	Haricot vert, Sel fin, Poivre blanc, Margarine, Thym	
Normandin au veau	Burger au veau	Soja
Salade de riz, maïs et ciboulette	Maïs, Sel fin, Sel gros, Riz indica, Poivre blanc, Huile, Ciboulette	
Sauté de porc façon Marengo	Sauté de porc, Vin blanc, Tomate, Oignon, Champignon de Paris, Tomate, Sel fin, Thym, Farine de blé, Carotte, Margarine, Eau, Huile	Gluten, Sulfites
Timbale de glace	Glace	Lait

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Concombre Bio	Concombre	
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Lasagnes Bolognaise	Margarine, Farine de blé, Lait de vache, Egrené au boeuf, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Oignon, Tomate, Tomate, Fromage, Lasagnes à garnir, Muscade, Basilic, Ail, Huile	Gluten, Lait
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 07/06/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Et quartier de citron	Citron	
Filet de colin MSC	Lieu noir, Sel fin, Poivre blanc, Huile, Thym, Jus de fruit pressé	Poissons, Sulfites
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Gratin de légumes Bio	Courgette, Lait de vache, Farine de blé, Margarine, Sel fin, Poivre gris, Fromage, Oignon, Ail, Muscade, Huile	Gluten, Lait
Gâteau au yaourt du chef	Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Yaourt nature, Arôme	Gluten, Lait, Oeufs
Salade de pâtes, tomate, maïs, échalote, basilic, vinaigrette	Maïs, Tomate, Huile, Sel fin, Poivre gris, Penne, Échalion, Basilic, Vinaigre blanc, Moutarde	Gluten, Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 10/06/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cantal AOP	Cantal	Lait
Flan nappé caramel	Flan	Lait
Purée de carottes et pommes de terre	Poivre blanc, Sel fin, Lait de vache, Carotte, Margarine, Pomme de terre	Lait
Saucisses de volaille Label Rouge	Saucisses de volaille	
Saucisses grillées	Chipolata	Gluten, Sulfites
Taboulé (à la semoule Bio)	Semoule de blé, Tomate, Concombre, Menthe, Oignon, Jus de fruit pressé, Huile, Eau, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Sulfites

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Fruit de saison Bio	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Omelette aux pommes de terre	Pomme de terre, Oeuf liquide entier, Sel fin, Beurre doux	Lait, Oeufs
Salade verte	Salade laitue	
Tomates Bio	Tomate	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Vinaigre de vin, Moutarde, Sel fin, Poivre gris	Moutarde, Sulfites

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Friand au fromage	Friand et feuilleté	Gluten, Lait
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Haricots beurre à l'ail	Haricot beurre, Ail, Sel fin, Poivre gris, Margarine	
Pêche au sirop	Pêche	
Sauté de veau Marengo	Sauté de veau, Ail, Carotte, Oignon, Thym, Laurier, Tomate, Oignon, Vin blanc, Champignon de Paris, Beurre doux, Sel fin, Poivre gris, Farine de blé, Fond de veau	Gluten, Lait, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 13/06/2024

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Et quartier de citron	Citron	
Pastèque	Pastèque	
Piperade	Poivron rouge, Oignon, Ail, Tomate, Sel fin, Thym, Huile, Sucre semoule, Poivre gris, Laurier	
Poisson MSC meunière	Poisson meunière	Gluten, Poissons
Semoule Bio	Semoule de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Eau	Gluten
Timbale de glace	Glace	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 14/06/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brunoise de légumes	Poivre gris, Sel fin, Ail, Carotte, Poireau, Céleri, Persil plat, Beurre doux	Céleri, Lait
Fruit de saison Bio	Poire, Pomme bicolore, Kiwi	
Petit suisse	Fromage blanc	Lait
Riz de Camargue IGP pilaf	Huile, Oignon, Thym, Riz de Camargue, Eau, Sel fin, Poivre blanc, Laurier	
Salade de haricots verts	Huile, Sel fin, Poivre noir, Moutarde, Vinaigre blanc, Haricot vert	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce curry	Margarine, Farine de blé, Échalion, Lait de coco, Curry, Sel fin, Poivre blanc, Carotte, Ail, Huile, Eau	Gluten
Émincé de dinde	Emincé de dinde, Margarine, Sel fin, Poivre blanc, Oignon, Carotte, Ail	

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 17/06/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crêpe au fromage	Crêpe, Lait de vache, Farine de blé, Beurre doux, Parmesan, Sel fin, Poivre gris	Gluten, Lait, Oeufs
Fromage AOP	Cantal	Lait
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Omelette aux oignons	Oeuf liquide entier, Lait de vache, Oignon, Sel fin, Poivre gris, Margarine	Lait, Oeufs
Poêlée de courgettes	Oignon rouge, Courgette, Persil plat, Margarine, Sel fin, Poivre gris	

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 18/06/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote de pommes Bio	Pomme à compote, Sucre semoule, Sucre vanillé, Eau, Jus de fruit pressé	
Frites	Frites, Sel fin	
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Hamburger au bœuf	Pain burger/bagel, Steak haché, Salade iceberg, Tomate, Oignon, Cheddar, Beurre doux, Sel fin, Poivre gris	Gluten, Lait
Melon	Melon	

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 19/06/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blé Bio pilaf	Coeur de blé, Sel gros	Gluten
Brunoise de légumes	Brunoise de légumes, Sel fin, Poivre blanc, Huile	Céleri
Clafoutis aux pommes	Oeuf liquide entier, Sucre semoule, Farine de blé, Lait de vache, Arôme, Sel fin, Pomme	Gluten, Lait, Oeufs
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Rognons à la moutarde	Rognon de boeuf, Sel fin, Poivre gris, Beurre doux	Lait
Sauce madère	Madère dénaturé, Échalion, Beurre doux, Sel fin, Poivre gris, Fond de veau, Eau, Crème fraîche	Lait, Sulfites
Tomates Bio	Tomate	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 20/06/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison Bio	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Haut de cuisse de poulet, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Thym, Herbes de provence	
Petits Suisses sucrés	Fromage blanc	Lait
Purée de courgettes	Courgette, Sel fin, Poivre gris, Beurre doux, Ail	Lait
Sauce barbecue	sauce barbecue	Gluten, Lait, Sulfites
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

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 21/06/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Grande salade de pommes de terre au thon et œuf	Tomate, Pomme de terre, Échalion, Persil plat, Crème fraîche, Oeuf dur, Thon au naturel, Cornichon, Mayonnaise, Sel fin, Poivre gris	Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Pastèque	Pastèque	
Yaourt Bio sucré	Yaourt fermier	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 24/06/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Fruit de saison	Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane	
Piperade	Poivron rouge, Oignon, Ail, Tomate, Sel fin, Thym, Huile, Sucre semoule, Poivre gris, Laurier	
Taboulé (à la semoule Bio)	Semoule de blé, Tomate, Concombre, Menthe, Oignon, Jus de fruit pressé, Huile, Eau, Sel fin, Poivre blanc	Gluten, Sulfités
Émincé de bœuf	Oignon, Emincé de Boeuf, Poivre gris, Sel fin, Beurre doux	Lait

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 25/06/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cantal AOP	Cantal	Lait
Chili sin carne	Haricot rouge, Tomate, Tomate, Poivron jaune, Maïs, Oignon, Ail, Laurier, Sel fin, Carotte, Eau, Huile, Paprika, Cumin	
Pastèque	Pastèque	
Pot glacé	Glace	Lait
Riz IGP	Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz de Camargue, Margarine	

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 26/06/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Courgette farcie (au porc)	Courgette, Sel fin, Poivre gris, Chair à saucisse, Ail	Sulfités
Courgette farcie au bœuf	Courgette farcie	Gluten, Soja
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Tarte aux abricots	Fond de tarte sucré, Crème fraîche, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Sucre semoule, Abricot, Arôme, Semoule de maïs (polenta)	Gluten, Lait, Oeufs
Œuf dur mayonnaise	Oeuf dur, Mayonnaise, Paprika	Moutarde, Oeufs, Sulfités

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 27/06/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves rouges	Betterave	
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Fruit de saison Bio	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Grande salade de pâtes, jambon, tomate, maïs et olives	Farfalle, Maïs, Sel fin, Poivre gris, Huile, Vinaigre balsamique, Jambon blanc	Gluten, Sulfites
Salade de pâtes, jambon de dinde, tomate et maïs	Emincé de poulet, Feta, Concombre, Tomate, Basilic, Échalion, Sel fin, Poivre blanc, Sel gros, Eau, Macaronis, Huile	Gluten, Lait
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 28/06/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Compote de pommes Bio	Jus de fruit pressé, Pomme à compote	Sulfites
Fish & chips de colin MSC	Lieu noir, Farine de blé, Eau pétillante, Sel fin, Poivre noir, Oeuf liquide entier	Gluten, Oeufs, Poissons
Frites	Frites, Sel fin	
Petits Suisses sucrés	Fromage blanc	Lait
Tomate	Tomate	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 01/07/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fromage AOP	Cantal	Lait
Fruit de saison Bio	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Gaspacho de tomates au basilic	Tomate, Vinaigre de Xérès, Basilic, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Ail	Sulfites
Hachis Parmentier aux carottes	Egrené au boeuf, Huile, Oignon, Ail, Tomate, Thym, Sel fin, Poivre blanc, Lait de vache, Muscade, Margarine, Chapelure, Carotte, Pomme de terre	Gluten, Lait
Salade verte	Salade laitue	

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

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cake marbré au chocolat du chef	Farine de blé, Sucre semoule, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Oeuf liquide entier, Sel fin, Cacao, Arôme, Beurre doux, Lait de vache	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Coeur de blé	Coeur de blé, Sel gros	Gluten
Courgettes Bio braisées	Thym, Eau, Sel fin, Poivre gris, Courgette, Margarine, Ail	
Filet de colin MSC au citron	Colin d'Alaska, Citron, Sel fin, Poivre gris, Huile	Poissons
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Melon	Melon	

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 03/07/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fromage	Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté	Lait
Fromage blanc Bio	Fromage blanc	Lait
Houmous du chef et son toast	Pois chiche, Concentré de fruit, Cumin, Huile, Ail, Sel fin, Persil plat, Pain de mie, Poivre gris	Gluten, Sulfites
Légumes tajine	Aubergine, Courgette, Poivron vert, Oignon, Tomate, Huile, Sel fin, Poivre gris, Raz El Hanout, Abricot, Ail, Thym	Sulfites
Semoule Bio	Semoule de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Eau	Gluten
Tajine de volaille	Sauté de poulet, Oignon, Coriandre fraîche, Abricot, Sel fin, Poivre gris, Raz El Hanout, Mélanges d'épices, Farine de blé, Amande, Beurre doux	Fruits à coques, Gluten, Lait, Sulfites

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 04/07/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Concombre Bio	Concombre	
Fruit de saison Bio	Pomme bicolore, Kiwi, Banane	
Lasagnes aux légumes	Margarine, Farine de blé, Lait de vache, Carotte, Oignon, Lasagnes à garnir, Paprika, Curry, Ail, Sel fin, Poivre blanc, Courgette, Aubergine, Muscade, Champignon de Paris, Mozzarella, Fromage	Gluten, Lait
Petits Suisses sucrés	Fromage blanc	Lait
Salade verte	Salade batavia	
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile	Moutarde, Sulfités

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 05/07/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chips	Chips	
Compote de pommes à boire	Compote	
Kiri	Fromage portion	Lait
Melon	Melon	
Sandwich au jambon de dinde, crudités	Pain de mie, Emincé de poulet, Salade batavia, Tomate, Mayonnaise, Curry	Gluten, Oeufs