



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Concombre vinaigrette  
Sauté de veau aux olives vertes  
Gratin de courgettes  
Cantal  
Galette des rois

03

Salade de lentilles  
Dinde à la dijonnaise  
Poêlée de légumes et mini penne  
Babybel  
Fruit de saison

04

Radis beurre  
Cordon bleu  
Brocolis  
Petit suisse  
Compote\*

05

Potage Crécy  
Omelette au fromage  
Ratatouille  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison

06

Macédoine de légumes  
Filet de poisson sauce citronnée  
Riz  
Brie  
Fruit de saison

07

Betterave vinaigrette  
Bœuf stroganoff  
Pommes vapeur  
Mimolette  
Yaourt aux fruits

10

Potage de potiron  
Escalope de poulet au miel  
et à la coriandre  
Petit pois/Carottes  
Camembert  
Fruit de saison

11

Salade verte  
Lasagne saumon épinards  
Comté  
Compote\*

12

Carottes râpées  
Colombo de poulet  
Riz  
Kiri  
Arlequin

13

Œuf mayonnaise  
Céréales méditerranéennes  
Haricots verts au lait de coco  
Gouda  
Fruit de saison

14

Crème Dubarry  
Poulet rôti  
Potatoes  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison

17

Taboulé  
Mijoté d'agneau  
Haricots beurre  
Edam  
Liégeois aux fruits

18

Endives aux noix  
Boulettes de bœuf au bleu  
Purée de potimarron  
Port salut  
Fromage blanc

19

Céleri rémoulade  
Riz Biryani  
Emmental  
Pêche au naturel

20

Salade de tortis multicolore  
Colin à la provençale  
Trio de légumes  
Yaourt au chocolat  
Salade de fruits

21

Chou rouge râpé  
Emincé de volaille à l'estragon  
Poêlée de légumes  
Cheddar  
Brownie au chocolat

24

Soupe de légumes  
Daube de bœuf  
Gratin dauphinois  
Saint-Paulin  
Fruit de saison

25

Salade verte  
Tagliatelles aux fruits de mer  
Coulommiers  
Poire au naturel

26

Œuf poché  
Mini pané épinards emmental  
Carottes persillées  
Saint Morêt  
Yaourt vanille

27

Salade de haricots verts  
Saumonette à l'aneth  
Riz  
Petit suisse aromatisé  
Fruit de saison

28

Salade verte  
Spaghettis à la bolognaise  
Saint-nectaire  
Compote\*

31



Origine bœuf : France  
Origine veau : France/ Allemagne/ Pays-Bas  
SP : sans porc  
N° d'agrément : FR 94 079 003 CE

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l, lupin, mollusque, UnPAI (Projet d'Accueil Individualisé) est mis en place dans les restaurants scolaires. Conformément au décret 20021465 du 17 décembre 2002, relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration (J.O. du 19 décembre 2002), nous vous informons de l'origine (c'est-à-dire, né, élevé, abattu dans le même pays) du bœuf et du veau.

Le service restauration de la Ville cuisine tous vos repas. Ce menu est établi à titre indicatif, des modifications peuvent intervenir en fonction des approvisionnements.

AOP  
 AB Produit issu de l'agriculture biologique

MSC

Label rouge

Repas végétarien

Bleu-Blanc-Coeur

GAB îdF  
Agriculteurs Bio de l'Île-de-France

Viande Française

\*sans sucre ajouté