



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENREDI

-  **AOP**
-  **Produit issu de l'agriculture biologique**
-  **MSC**
-  **Label rouge**
-  **Repas végétarien**
-  **Bleu-Blanc-Coeur**
-  **IGP**
-  **GAB Îdf**
Agriculteurs Île-de-France
-  **Viande Française**
- *sans sucre ajouté**

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 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusque, Un PAI (Projet d'Accueil Individualisé) est mis en place dans les restaurants scolaires.




Origine de la viande bovine (née, élevée et abattue) : **France** / Origine de la viande porcine, ovine et de volaille (élevée et abattue) : **France**

Salade de pommes de terre 
Omelette
Ratatouille 
Coulommiers
Fruit de saison



04

Radis râpés
Chili con carne 
Riz
Yaourt 
Arlequin 


05

Taboulé 
Escalope de volaille marinée 
Petits pois à la française 
Leerdameer
Fruit de saison


06

Endives à la vinaigrette
Veau Marengo 
Coquillettes
Emmental 
Yaourt pâtissier




07

Coleslaw
Hoky sauce safranée
Pomme vapeur
Petit suisse 
Compote


08

Concombre au fromage blanc et à la menthe
Parmentier provençal végétarien
Edam
Compote 




11

Haricots verts vinaigrette
Bœuf au saté 
Riz 
Tartare ail et fines herbes
Fruit de saison 



12

Betteraves vinaigrette 
Chipolatas aux herbes
Sp : Saucisses de volaille
Gratin de courgettes
Chamois d'or
Fromage blanc aux fruits

13

Salade piémontaise 
Poulet rôti à l'origan 
Chou romanesco
Petit suisse 
Fruit de saison


14

Carottes râpées à l'orange 
Blanquette de poisson
Poêlée de légumes et mini penne
Carré frais 
Tarte grillée cerise



15

FÉRIÉ


18

Salade verte
Raviolis aux légumes du soleil 
Saint Albray
Ananas en cube



25

REPAS DE PÂQUES
Saucisson à l'ail
Sp : Cervelas de volaille
Sauté d'agneau au romarin 
Haricots verts à l'ail 
Délice de Camembert
Cloche de Pâques au chocolat



19

Tomates à la vinaigrette
Pâtes à la carbonara
Le P'tit Soignon
Compote 



20

Lentilles à la vinaigrette
Carbonade de bœuf 
Carottes Vichy 
Mimolette
Fruit de saison




21

Œuf poché et salade
Riz pilaf 
Poêlée de légumes
Yaourt 
Fruit de saison


22

Riz niçois
Poulet sauce aigre douce 
Brocolis au jus 
Bleu douceur
Danette vanille

26

Concombre vinaigrette
Côte de porc à la moutarde 
Sp : Escalope de volaille à la moutarde 
Poêlée de demi-grenailles
Cantal 
Yaourt «Perle de lait»

27

Crêpe aux champignons
Piperade
Mini Roitelet
Fruit de saison 

28

Asperges vinaigrette
Poisson au lait de coco 
Riz
Kiri 
Fruit de saison

29