










LUNDI

Salade du pêcheur 
Boulettes de bœuf sauce roquefort 
Haricots beurre persillés
Petit suisse
Fruit de saison 





02

MARDI

Avocat vinaigrette
Jambon de Paris 
Sp : Jambon de dinde 
Coquillettes 
Carré de l'est
Compote* 





03

MERCREDI

Taboulé 
Fricassée de volaille au paprika 
Carottes à la crème 
Port salut
Fruit de saison 



04

JEUDI

Betteraves vinaigrette 
Croq légumes
Ratatouille  / Blé
Edam 
Mousse au chocolat 

05

VENREDI

Haricots verts vinaigrette 
Calamar à la romaine
Riz à la tomate
Coulommiers
Yaourt aromatisé 




06

Menu ukrainien




Salade de chou rouge
et carottes
Ragoût de bœuf à l'ukrainienne
(poivrons, tomates, olives vertes
et paprika) 
Pommes vapeur
Fromage blanc 
Fruit de saison 

10





Menu proposé par les enfants de
l'accueil de loisir de Jaurès maternel

Tomates à la vinaigrette
Penne brocolis 
sauce crème parmesan
Petit nova aux fruits 
Pêche au naturel 



11

Lentilles vinaigrette 
Poisson pané
Duo de courgettes à l'ail
Gouda 
Semoule au lait 



09

Pâté de campagne
Sp : Coupelle de volaille
Poulet rôti 
Petits pois aux oignons 
Comté 
Fruit de saison 





12

Salade verte
Brandade de poisson 
Chamois d'or
Pomme cuite 




13

Œuf dur mayonnaise
Tagine d'agneau à l'abricot 
Semoule
Chavroux
Fruit de saison 




16

Salade de pommes de terre
échalotes 
Omelette au fromage
Epinards 
Camembert 
Fruit de saison 





17

Concombres à la vinaigrette
Blanquette de veau 
Riz
Mimolette 
Yaourt aux fruits 




18

Salade verte 
Spaghetti bolognaise 
Tomme blanche
Compote* 



19

Pastèque
Filet de poisson dieppoise 
Poêlée de trio de légumes 
Emmental 
Beignet à la framboise 



20

Radis râpés
Emincé de dinde aux herbes
de provence 
Purée de carottes
Babybel 
Yaourt au chocolat 

23




Céleri rémoulade
Tomate farcie végétale
Riz 
Saint nectaire
Liégeois aux fruits 

24

Salade de farfales à l'huile
d'olive (concombre, maïs, basilic)
Emincé de bœuf aux oignons 
Légumes sautés au soja
Boursin
Fruit de saison 




25

FÉRIÉ




Rosette
Sp : Galantine de volaille
Cabillaud sauce ciboulette 
Potatoes
Cantal 
Fruit de saison 

26

27

Concombres au fromage blanc
Bœuf bourguignon 
Macaroni
Chanteneige 
Compote* 

30

Riz niçois
Poulet Vallée d'Auge 
Haricots verts persillés 
Brie
Flan nappé caramel 

31

 AOP
 Produit issu de l'agriculture
biologique
 MSC
 Label rouge
 Repas végétarien
 Bleu-Blanc-Coeur
 IGP
 GAB îdf
Agriculteurs 100 d'Île-de-France
 Viande Française
*sans sucre ajouté

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**