



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

FÉRIÉ

01

Lentilles vinaigrette  
Escalope de poulet aux herbes de Provence   
Haricots beurre persillés  
Camembert   
Gâteau de semoule aux raisins

02

Avocat vinaigrette  
Omelette au fromage  
Pommes noisette  
Saint Môret   
Fruit de saison

03

Carottes râpées   
Filet de colin sauce citronnée   
Riz  
Cantal   
Yaourt aux fruits

04

Potage Parmentier  
Boulettes de bœuf   
Poêlée du soleil  
Edam   
Fruit de saison

07

Radis beurre  
Bœuf bourguignon   
Coquillettes  
Fromage blanc   
Abricots au sirop

08

Salade de pépinettes   
Mini pané épinard emmental  
Haricots verts   
Tomme blanche   
Fruit de saison

09

Rosette  
Sp : Saucisson de volaille  
Roussette à l'aneth   
Purée de céleri  
Yaourt aromatisé   
Fruit de saison

10

FÉRIÉ

11

Pamplemousse  
Cordon bleu  
Petits pois   
Saint Albray  
Compote

14

Salade de pommes de terre échalotes  
Filet de cabillaud au four   
Carottes à l'ail   
Emmental   
Yaourt aux fruits

15

Taboulé de choux-fleurs  
Tajine d'agneau   
Semoule  
Petit filou  
Fruit de saison

16

Céleri rémoulade  
Sauté de porc à la provençale  
Sp : Sauté de volaille à la provençale   
Haricots plats d'Espagne  
Gouda   
Beignet au chocolat

17

Salade verte  
Spaghettis bolognaise  
Brie  
Fruit de saison

18

Salade de haricots blancs et thon  
Poulet à l'estragon   
Printanière de légumes  
Yaourt nature   
Fruit de saison

21

Coleslaw  
Tomate farcie  
Riz  
Comté   
Panna cotta mangue

22

Endives rouges vinaigrette  
Normandin de veau à la crème   
Gratin de courgettes  
Coulommiers  
Compote

23

Salade de blé  
Goulash de bœuf   
Brocolis  
Fromage blanc   
Fruit de saison

24

Velouté de potimarron  
Filet de lieu noir sauce au curry et échalotes   
Trio de légumes   
Saint Paulin   
Fruit de saison

25

Salade verte  
Hachis Parmentier   
Port Salut  
Mousse au chocolat

28

Chou rouge râpé  
Sauté de veau aux champignons   
Penne  
Yaourt aromatisé   
Compote

29

**Mexicain**

Salade mexicaine (riz, maïs, haricots rouges, poivrons rouges)  
Pilon de poulet tex mex   
Epis de maïs  
Fromage de chèvre  
Ananas

30

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**

**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.**