



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

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

 **Produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles**

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, archide, 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**



Lentilles vinaigrette
Galette italienne
Haricots beurre persillés
Fromage blanc nature 

01

Tomates mozzarella
Filet de colin sauce armoricaine 
Pommes vapeur
Cantal  
Crème dessert pistache 

02

Concombre à la vinaigrette
Sauté de veau à la sauge
Gratin dauphinois 
Tomme blanche 
Fruit de saison

05

Salade de perles
Porc à l'ananas 
Sp : Volaille à l'ananas 
Petits pois aux oignons nouveaux 
Petit suisse
Fruit de saison

06

Œuf dur mayonnaise
Lasagnes
aux aubergines et à la ricotta
Mimolette
Mousse au chocolat au lait

07

Radis râpés
Boulettes de bœuf 
à la sauce tomate
Coquillettes
Yaourt aromatisé 

08

Salade piémontaise
Haché de thon provençal
Chou-fleur béchamel 
Camembert  
Fruit de saison

09

Carottes râpées
Poulet rôti
Purée de pommes de terre
Edam  
Compote *

12

Betteraves  /maïs
Omelette au fromage
Épinards
Saint-Morêt
Riz au lait

13



Pastèque
Merguez
Duo de courgettes
à l'ail / Boulgour
Mini cabrette
Tarte grillé abricot

14

Taboulé
Emincé de bœuf aux poivrons
Carottes à la crème 
Saint-nectaire  
Salade de fruits
frais exotiques

15

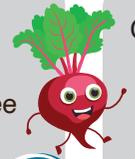
Melon
Blanquette de poisson
à l'oseille
Riz
Yaourt bulgare

16



Salade de pommes
de terre au Comté
Brochette de dinde marinée
Ratatouille
Yaourt aux fruits 

19



Concombre au fromage blanc
Bœuf bourguignon 
Torsades 
Emmental 
Fruit de saison

20



Pastèque
Chili con carne
(haricots rouges) 
Riz
Yaourt nature

21

Salade de pâtes au basilic
Dos de colin pané
Haricots verts à l'ail 
Brie
Crêpe au sucre

22

Pois chiches vinaigrette 
Quenelles végétariennes sauce
tomate et champignons
Brocolis
Carré frais 
Fruit de saison

23

Melon
Couscous aux 7 légumes
Semoule
Comté  
Crème dessert vanille 

26

Riz niçois
Rôti de dinde froid 
Poêlée campagnarde
Coulommiers
Fruit de saison

27

Carottes râpées à l'orange
Poulet basquaise 
Gratin de courgettes
Carré de l'Est
Compote*

28

Macédoine de légumes
vinaigrette
Sauté d'agneau au thym 
Haricots blancs persillés 
Fromage blanc
sur lit de fruits

29

Salade grecque
Filet de lieu sauce crustacée 
Potatoes
Saint Paulin  
Fruit de saison

30

