





### LUNDI

Salade verte  
Spaghetti bolognaise  
Saint-nectaire    
Liégeois pomme framboise

03


Menu «écocitoyen» proposé par les enfants Camus

### MARDI

Pastèque  
Poulet au curry   
Riz  
Boursin  
Fraises chantilly

04

### MERCREDI

Œuf dur mayonnaise  
Mini pané épinard emmental  
Printanière de légumes  
Petit-suisse  
Arlequin 


05

### JEUDI

 Betteraves vinaigrette  
Filet de colin sauce safranée  
Farfalles    
Cantal    
Fruit de saison

06


### VENDREDI

Salade de tomates, concombre et maïs  
Wing's de poulet  
Potatoes  
Kiri  
 «Crèmeuh» chocolat


07

MENU L'école est finie


VIVE LES VACANCES

Melon  
Filet de volaille au paprika   
Gratin de courgettes  
Fromage blanc sur lit de fruits

10

Taboulé  
Sauté de veau à la moutarde  
Brocolis  
Edam   
Fruit de saison

11

Coleslaw  
Filet de lieu sauce Bercy  
Pâtes tortis tricolores  
Chèvreatine  
Fruit de saison 



12

Salade de riz à la mexicaine vinaigrette  
Omelette au fromage  
Epinards  
Yaourt aromatisé


13

## FÉRIÉ

14

Salade de pommes de terre aux échalotes  
Boulettes de bœuf   
sauce tomate  
Haricots plats d'Espagne à l'ail  
Yaourt nature 




17

Feuilleté au fromage et salade verte  
Brochette de dindonneau   
Ratatouille/blé  
Mimolette  
Fruit de saison

18

Radis râpés  
Tomate farcie végétale  
Riz  
Brie  
Crème dessert caramel


19

Salade de pâtes au surimi  
Emincé de bœuf   
sauce au bleu  
Carottes à la ciboulette   
Camembert   
Fruit de saison



20

Tomates mozzarella  
Roussette aux câpres  
Pommes vapeur  
Gouda  
Eclair au chocolat

21

Carottes râpées  
Chipolatas  
Sp : Saucisses de volaille  
Gratin dauphinois  
Le petit moulé nature  
Fruit de saison 



24

Salade de pépinettes au thon vinaigrette  
Poulet rôti   
Petits pois/Carottes  
Comté   
Gâteau au fromage blanc



25

Tzatziki  
Moussaka végétarienne  
Riz  
Coulommiers  
Compote\*

26

Pastèque  
Tagine de veau aux olives   
Semoule  
 Yaourt brassé aux fruits

27

Salade de céréales méditerranéennes  
Cabillaud sauce citron   
Poêlée du soleil   
Délice à l'emmental  
Fruit de saison

28

 AOP  
 Produit issu de l'agriculture biologique  
 MSC  
 Label rouge  
 Repas végétarien  
 Bleu-Blanc-Coeur

 Haute valeur environnementale  
 IGP  
 GAB IdF  
Agriculteurs Bio d'Ile-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 10mg/kg ou 10mg/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

