



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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI



Salade piémontaise végétarienne
Piperade
Chamois d'or
Fruit de saison

01

Pastèque
Gardiane de bœuf camarguaise
Riz
Fromage blanc nature

02

Salade de concombre/maïs
Boulettes d'agneau au thym
Gratin de courgettes
Tomme blanche
Brownie aux noix de pécan

03

Melon
Filet de poisson à l'oseille
Pommes duchesse
Coulommiers
Compote

04

MENU CHINOIS

Salade de carottes vinaigrette au sésame
Poulet aux 5 parfums
Poêlée de nouilles asiatiques
Perle de lait sur lit de mangue passion

07

Salade niçoise
Merguez
Ratatouille/Semoule
Edam
Fruit de saison

08

Tomates mozzarella
Sauté de dinde à la provençale
Pommes de terre grenailles à l'huile d'olive et au sel de Guérande
Camembert
Twix glacé

09

Betteraves vinaigrette
Riz cantonnais végétarien
Samos
Fruit de saison

10

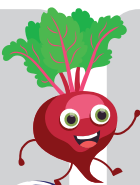
Salade de perles
Filet de colin aux moules
Trio de légumes
Yaourt aux fruits

11



FERMÉ

14



FÉRIÉ

15



Céleri rémoulade
Jambon de Paris
Sp : Jambon de dinde
Coquillettes
Yaourt nature

16

Salade de riz
Pavé gourmand Milano (polenta, courgettes)
Petits pois/Carottes
Carré frais
Fruit de saison

17

Radis râpés vinaigrette
Filet de lieu sauce normande
Pommes vapeur
Emmental
Tarte au citron meringué

18

Salade de pommes de terre échalotes
Côte de porc grillée
Sp : Escalope de volaille grillée
Haricots verts à l'ail
Brie
Fruit de saison

21

Œuf dur mayonnaise
Tagliatelles
Poêlée de légumes du soleil au pesto
Saint-paulin
Snickers glacé

22

Salade de lentilles
Emincé de bœuf aux poivrons
Carottes à la crème
Petit-suisse
Fruit de saison

23

Tomates vinaigrette
Poulet Yassa
Riz
Yaourt cacao

24

Taboulé
Poisson à la provençale
Beignet de chou-fleur
Comté
Fruit de saison

25

Melon d'Espagne
Paëlla
Fromage blanc aux fruits

28

Salade du pêcheur
Veau Marengo
Haricots beurre persillés
Gouda
Fruit de saison

29



Concombre vinaigrette
Cuisse de poulet à l'ail
Torsades
Cantal
Compote

30

Coleslaw
Tagine de légumes
Semoule
Saint-nectaire
Crème dessert chocolat

31

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 : céréales contenant du gluten, crustacés, 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