



LUNDI

Concombre à la vinaigrette
Tajine de légumes
Semoule
Fromage blanc

02

MARDI

Piémontaise
Poulet basquaise
Haricots verts à l'ail
Edam
Fruit de saison

03

MERCREDI

Carottes râpées vinaigrette
Boulettes de bœuf
au céleri branche
Fusilli
Brie
Fruit de saison

04

JEUDI

Salade mêlée
Saucisse de Toulouse
Sp : Saucisse de volaille
Lentilles
Yaourt aromatisé

05

VENDREDI

Riz niçois
Matelote de poisson
Trio de légumes
Saint Paulin
Ananas

06

Salade de pommes
de terre persillées
Fricassée de volaille
aux champignons
Petits pois/carottes
Cantal
Fruit de saison

09

Tomates à la mozzarella
Emincé de bœuf aux oignons
Gratin dauphinois
Rondelé ail et fines herbes
Compote pomme coing

10

Salade de pâtes
Omelette au fromage
Epinards
Yaourt vanille

11

Chou rouge vinaigrette
Sauté de dinde dijonnaise
Poêlée de légumes aux marrons
Chèvreline
Donut

12

Rosette
Sp : Saucisson de volaille
Saumonette sauce nantua
Farfalles
Camembert
Fruit de saison

13

SEMAINE DU GOÛT : UN JOUR UNE COULEUR

Carottes râpées à l'orange
Poisson tandoori
Purée de potiron
Mimolette
Kaki

16

Endives
Blanquette de veau
Riz
Fromage blanc

17

Oeuf dur mayonnaise
Volaille à la crème safranée
Epis de maïs
Emmental
Tarte au citron

18

Betterave vinaigrette
Spaghettis bolognaise
Yaourt à la fraise

19

Lentilles vertes vinaigrette
Galette végétale
Haricots verts persillés
Babybel
Crème dessert pistache

20

Céleri vinaigrette
Boeuf Stroganoff
Riz pilaf
Yaourt aromatisé

23

Salade de haricots blancs
Penne au gorgonzola
Brocolis
Mini-Roitelet
Fruit de saison

24

Radis râpés vinaigrette
Sauté agneau à l'orientale
Gratin de courgettes
Gouda
Liégeois chocolat

25

Taboulé
Cordon bleu
Carottes à la ciboulette
Coulommiers
Fruit de saison

26

Salade de tomates au basilic
Brandade de poisson
Brebis crème
Poire cuite

27

Salade du pêcheur à la vinaigrette
Normandin de veau
Ratatouille
Saint-nectaire
Crème dessert caramel

30

MENU HALLOWEEN

Racines maléfiques
(Coleslaw)
Chair de zombie grillée
(Wing's de poulet)
Sourire de sorcière
(Pommes smile)
Fromage répugnant (Tomme noire)
Fantôme ensanglanté
(Perle de lait sur lit de framboise)

31

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

Fruits, légumes et 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

