



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI



- AOP
- Produit issu de l'agriculture
- MSC
- Label rouge
- Repas végétarien
- Bleu-Blanc-Coeur
- Haute valeur environnementale
- IGP
- GAB TdF  
Agriculteurs BIO d'Ile-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

Rosette  
S/p Galantine de volaille  
Filet de colin/lieu à l'oseille   
Pommes vapeur  
Petit suisse  
Fruit de saison

Potage de lentilles corail  
Cordon bleu  
Poêlée de légumes  
Fromage blanc aux fruits

Taboulé  
Pavé de cabillaud au four   
Haricots beurre persillés  
Camembert   
Eclair au chocolat

Salade verte   
Tartiflette  
SP : Tartiflette de volaille  
Fruit de saison

Salade de pâtes et surimi  
Sauté d'agneau   
Carottes au cumin   
Cantal   
Fruit de saison

Chou rouge râpé   
Tomate farcie végétarienne  
Riz  
Emmental   
Compote

Carottes râpées vinaigrette   
Sauté de volaille sauce forestière   
Printanière de légumes  
Saint Nectaire   
Semoule au lait

Potage Saint Germain  
Omelette au fromage  
Epinards  
Petit filou  
Poire cuite

Concombre sauce tartare  
Carbonade de bœuf   
Penne  
Brie  
Fruit de saison

Coleslaw   
Saucisse de Toulouse  
Sp : Saucisse de volaille  
Haricots blancs à la tomate et au thym   
Yaourt aux fruits

Riz niçois  
Filet de poisson sauce crustacée   
Brocolis  
Edam   
Banane

Endives vinaigrette   
Chili sin carne  
Riz  
Port Salut  
Fruit de saison

Potage Parmentier  
Emincé de bœuf aux olives   
Ratatouille  
Tomme blanche  
Crème dessert caramel

Radis beurre  
Osso bucco de dinde  
Linguine  
Yaourt aromatisé

**MENU DE NOËL**  
Avocat crevettes sauce cocktail  
Filet de volaille sauce foie gras   
Purée de pomme de terre  
Gouda   
Sapin aux 2 chocolats

Salade de tortis vinaigrette  
Filet de poisson pané   
Trio de légumes   
Coulommiers  
Fruit de saison

Soupe de légumes  
Poulet rôti   
Petits pois   
Comté   
Riz au lait

Lentilles vinaigrette  
Gratin de gnocchis  
sauce tomate et mozzarella  
Pont l'Evêque   
Fruit de saison

Salade de pommes de terre échalotes   
Boulettes de bœuf aux 4 épices   
Haricots verts persillés   
Mini pavé d'Affinois  
Liégeois vanille

Concombre vinaigrette  
Filet de lieu sauce normande   
Riz  
Yaourt nature

FÉRIÉ

25

26

27

28

29