



LUNDI

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

MARDI

Salade de coeurs d'artichaut
Dinde à la dijonnaise
Poêlée de légumes et mini penne
Babybel
Fruit de saison **02**

MERCREDI



Salade verte
Petit salé aux lentilles
SP : Escalope de dinde
Saint Albray
Compote* **03**

JEUDI

Concombre vinaigrette
Omelette au fromage
Pomme noisettes
Yaourt aux fruits
04

VENDREDI

Potage aux vermicelles
Filet de poisson sauce citronnée
Chou-fleur béchamel
Brie
Riz au lait **05**



Betterave vinaigrette
Tajine d'agneau
Semoule
Mimolette
Pamplermousse et sucre **08**

Velouté de légumes
Sauté de volaille à l'ail
Petits pois
Camembert
GALETTE DES ROIS
09

Salade de pommes de terre aux herbes
Nuggets de poulet ketchup
Brocolis
Cantal
Fruit de saison **10**

Carottes râpées
Filet de lieu sauce safranée
Riz
Fromage blanc vanille **11**



Lentilles vinaigrette
Penne à la crème et aux champignons
Comté
Fruit de saison
12

Crème Dubarry
Brochettes de volaille
Poêlée tex mex
Yaourt nature
15

Taboulé
Estouffade de boeuf
Duo de carottes ail et persil
Edam
Fruit de saison **16**



Oeuf mayonnaise
Raviolis de légumes
Sauce tomate
Tomme blanche
Fruit de saison **17**

Chou blanc râpé
aux raisons secs
Veau Marengo
Coquillettes
Saint nectaire
Mousse aux chocolat **18**

Salade piémontaise
Colin à la dieppoise
Epinards
Kiri
Beignet à la framboise **19**

Concombre vinaigrette
Filet de volaille sauce suprême
Farfalles
Port Salut
Ile Flottante **22**

Riz à la mexicaine
Mini pané épinards emmental
Printanière de légumes
Fromage blanc nature
23

Endives
Poulet rôti au zaatar**
Purée de pomme de terre
Coulommiers
Pêche cuite au naturel **24**

Soupe de poisson
Emincé de boeuf aux oignons
Gratin de courgettes
Saint Morêt
Fruit de saison
25

Céleri rémoulade
Saumonette à l'aneth
Riz
Yaourt aromatisé
26

Radis râpés vianigrette
Spaghetti à la bolognaise
Emmental
Crème dessert pistache **29**

Salade de coeurs de blé à l'estragon
Poulet sauté chasseur
Haricots verts
Brebicrème
Fruit de saison **30**



Salade verte
Croziflette
SP : Croziflette de dinde
Fruit de saison **31**

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

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

**Zaatar : épice libanaise (sumac, sésame et thym)

