



LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

Bonne rentrée

Melon
Poulet Basquaise
Riz
Emmental  
Compote* 


02

Salade du pêcheur vinaigrette
Emincé de volaille à la sauge 
Carottes à l'ail (CE2)
Yaourt nature





03

Haricots verts vinaigrette
Tomate farcie végétale
Spaghetti
Rondelé
Fruit de saison



04

Concombre au fromage blanc
Bœuf à la provençale 
Printanière de légumes (CE2)
Coulommiers
Fruit de saison



05

Betterave vinaigrette 
Filet de colin à la dieppoise 
Gratin de courgettes
Gouda  
Fruit de saison

06

Carottes râpées à l'orange 
Boulettes de bœuf 
Purée de pommes de terre
Petit suisse
Fruit de saison

09

Riz niçois
Brochette de volaille
Haricots verts 
Boursin
Tarte aux pommes 




10

Tsatsiki
Couscous aux 7 légumes
et pois chiches
Semoule
Saint Paulin
Fruit de saison


11

 Pastèque
Goulash de bœuf 
Penne 
Fromage blanc 


12

Tomates à la mozzarella
Filet de lieu à l'oseille 
Potatoes
Camembert  
Fruit de saison


13

Melon jaune
Bœuf bourguignon 
Coquillettes
Perle de lait coco


16

Salade de pommes de terre
échalotes 
Omelette au fromage
Ratatouille
Tomme blanche
Fruit de saison  




17

Radis beurre
Pilon de poulet 5 parfums 
Petits pois / Carottes
Mimolette
Riz au lait



18

Tomate vinaigrette
Saucisse de Toulouse
SP : Saucisse de volaille
Haricots blancs 
Brie
Fruit de saison




19

Salade orientale (tomate,
concombre, coriandre)
Filet de colin à l'ail et au curcuma 
Riz
Comté  
Fruit de saison


20

Lentilles vinaigrette
Linguine à la tomate
Edam  
Fruit de saison


23

Taboulé
Emincé de bœuf aux oignons 
Brocolis
Saint-Nectaire  
Chou vanille



24

Salade de pépinettes et surimi
vinaigrette
Poulet sauté chasseur 
Haricots beurre (CE2)
Port-Salut
Fruit de saison




25

Coleslaw
Blanquette de veau 
Riz
Fromage blanc aux fruits

26

Salade piémontaise 
Poisson pané 
Epinards
Délice au chèvre
Fruit de saison

27


Salade verte
Hachis parmentier 
Cantal  
Fruit de saison

30

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

 AOP


 Produit issu de l'agriculture biologique

 MSC


 Label rouge

 Repas végétarien


 Bleu-Blanc-Coeur *sans sucre ajouté

 Haute valeur environnementale

 IGP

 GAB IDF

 Viande Française

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

CE2 (certification environnementale 2)

