



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

- AOP
- Produit issu de l'agriculture biologique
- MSC
- Label rouge
- Repas végétarien
- Bleu-Blanc-Coeur
- Haute valeur environnementale
- IGP
- GAB IGF
Agriculteurs 90 d'Île-de-France
- Viande Française
- *sans sucre ajouté
- CE2 (certification environnementale 2)



Taboulé
Poulet rôti
Printanière de légumes (CE2)
Yaourt aux fruits

01

Pommes de terre échalotes
Omelette au fromage
Brocolis
Saint Paulin
Fruit de saison



02

Salade de pépinettes
à l'huile d'olive
Boulettes de bœuf
sauce forestière
 Haricots verts persillés
Boursin
Fruit de saison

03

Chou rouge vinaigrette
Cabillaud à la provençale
Riz
Emmental
Tarte au citron meringué

04

Salade piémontaise
Poisson pané
Haricots beurre (CE2)
Cantal
Danette pistache

07

Concombre vinaigrette
Bœuf aux oignons
Gratin dauphinois
Coulommiers
Fruit de saison

08

Sardine à l'huile
Blanc de poulet sauce suprême
Petits pois à la française (CE2)
Saint-Nectaire
Riz au lait

09

Terrine de volaille
Veau Marengo
Pommes vapeur
Edam
Fruit de saison

10

Endives aux noix
Penne
au gorgonzola
Petit suisse
Fruit de saison

11



SEMAINE DU GOÛT : Pour ta santé une alimentation saine et équilibrée, apprend à reconnaître les familles d'aliments en t'aidant des couleurs de l'affiche

Carottes râpées vinaigrette
Sauté de porc
Lentilles
Sp : Sauté de volaille
Lentilles
 Camembert
Fruit de saison

14

Salade de riz complet au thon
Poulet au citron et au thym
Courgettes à l'ail
Tartare
Crème caramel

15

Tomates cerises et mozzarella
Tajine de légumes et pois chiches
Semoule complète
 Délice de chèvre
 Compote sans sucre ajouté

16

Salade de mâche et betterave
Fricassée de volaille
au lait de coco
Purée de patate douce
 yaourt nature
Fruit de saison

17

Salade de pâtes semi-complètes
Colin sauce aux crustacés
Ratatouille
Comté
Crêpe au sucre

18



Salade du pêcheur
Emincé de bœuf au paprika
Chou-fleur béchamel gratiné
Gouda
Fruit de saison

21

Tomates à la vinaigrette
Saucisse de Toulouse
SP : Saucisse de volaille
Haricots blancs
 Yaourt aromatisé

22

Céleri rémoulade
Paëlla
Brie
Liégeois chocolat



23

Potage de potiron
Grignottes de blé emmental
Carottes persillées (CE2)
Port salut
Fruit de saison

24

Concombre au fromage blanc
Filet de poisson citronné
Purée de céleri
Tomme blanche
Fruit de saison

25

Radis et beurre
Carbonade flamande
Pommes vapeur
Milanette
Fruit de saison

28

Carottes râpées vinaigrette
Cuisse de poulet sauce soja
Poêlée de nouilles asiatiques
Carré de l'Est
Mousse de marron

29

Lentilles vinaigrette
Riz à l'orientale
Petits légumes verts
 Saint Nectaire
Fruit de saison

30

L'oeil d'halloween
Spaghettis bolognaise
de sorcière
Bave de crapaud
Dessert du vampire

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 : 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

