



### LUNDI

Potage de potiron   
 Goulash de bœuf   
 Brocolis  
 Emmental   
 Semoule au lait

03

### MARDI

**Chandeleur**   
 Menu des enfants de Jaurès  
 Carottes râpées  
 Spaghettis bolognaise   
 Petit Soignon  
 Crêpe au chocolat



04

### MERCREDI

Batavia  
 Saucisse de Toulouse  
 SP : Saucisse de volaille  
 Lentilles   
 Fromage blanc aromatisé

05

### JEUDI

Oeuf mayonnaise  
 Galette de falafel   
 Haricots verts   
 Edam   
 Fruit de saison

06

### VENDREDI

Endives aux noix  
 Brandade de poisson   
 Boursin  
 Fruit de saison

07

Radis râpés vinaigrette  
 Merguez   
 Tortis  
 St Nectaire  
 Liégeois vanille

10

Potage Crécy  
 Omelette au fromage  
 Ratatouille  
 Camembert   
 Fruit de saison

11

Chou rouge râpé  
 Blanquette de veau   
 Riz  
 Gouda   
 Compote

12

Betteraves et maïs   
 Sauté de dinde à la moutarde   
 Petits pois  
 Milanette  
 Fruit de saison

13

Salade de tortis  
 Poisson pané   
 Chou-fleur persillé   
 Yaourt nature

14

Salade du pêcheur vinaigrette  
 Sauté de porc aux pruneaux  
 Sp: Sauté de dinde aux pruneaux  
 Duo de courgettes  
 Tomme blanche  
 Fruit de saison

17

Céleri rémoulade  
 Filet de poisson citronné   
 Torsades  
 Brie  
 Fruit de saison

18

Potage vermicelle  
 Emincé de bœuf   
 à la provençale  
 Haricots verts   
 Petit suisse  
 Mousse au chocolat

19



Chou blanc râpé vinaigrette  
 Sauté de dinde au romarin   
 Gratin dauphinois  
 Fromage blanc nature

20

Carottes au cumin  
 Dhal de pois chiches  
 Riz  
 Carré de l'Est  
 Tarte aux pommes

21

Salade de mâche, betterave râpée  
 vinaigrette balsamique  
 Poulet à l'estragon   
 Purée  
 Yaourt aux myrtilles

24



Taboulé   
 Bœuf carottes   
 Vache qui rit  
 Eclair au chocolat

25

Salade verte  
 Tartiflette  
 Sp : Tartiflette de volaille  
 Fruit de saison

26

Velouté de courgettes  
 Riz à l'orientale  
 Petits légumes verts  
 Saint Paulin  
 Fruit de saison

27

Coleslaw  
 Filet de lieu Bonne Femme   
 Coquillettes  
 Saint Albray  
 Poire cuite

28



- Viande Française
- CAB TdF - Agriculteurs bio d'Ile-de-France
- Label rouge
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Bleu-Blanc-Coeur
- AOP
- Haute valeur environnementale
- CE2 (certification environnementale 2)
- Repas végétarien
- MSC
- Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
- \*sans sucre ajouté

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, arachide, 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.

Le service restauration de la Ville cuisine tous vos repas. Ce menu est établi à titre indicatif, des modifications peuvent intervenir en fonction des approvisionnements.