



### LUNDI

Velouté de potimarron  
Boulettes de bœuf   
à la napolitaine  
Carottes à l'ail   
Gouda  
Fruit de saison

03



### MARDI

Céleri râpé rémoulade  
Chili sin carne  
Riz  
Fromage blanc nature   
Fruit de saison

04

### MERCREDI

MENU ANTILLAIS

Concombre sauce vinaigrette antillaise  
Fricassée de poulet créole   
Purée de patate douce  
Brie  
Banane

05

### JEUDI

Salade de pommes de terre  
Veau Marengo   
Petits pois aux oignons nouveaux  
Emmental   
Crème dessert vanille

06

### VENDREDI

Radis beurre  
Bourride provençale et aïoli   
Pommes vapeur  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison

07



Salade de lentilles vinaigrette  
Sauté de porc à la sauge  
SP : sauté de volaille à la sauge  
Haricots beurre (CE2)  
Cantal   
Fruit de saison

10



Betterave vinaigrette  
Bœuf bourguignon   
Torsades   
Coulommiers  
Fruit de saison

11

Salade de pépinettes  
Cuisse de poulet rôti   
Gratin de courgette  
Chamois d'or  
Fromage blanc aux fruits

12



Carottes râpées  
Tomate farcie végétale   
Riz complet  
Pont l'Evêque   
Donut

13

Coleslaw  
Poisson pané   
Printanière de légumes  
Comté   
Flanby

14

Soupe poireaux, pommes de terre  
Omelette au fromage  
Brocolis  
Mimolette  
Semoule au lait

17

Laitue  
Rösti burger  
Ratatouille  
Vache qui rit   
Fruit de saison

18

Salade de riz au thon  
Emincé de bœuf au saté   
(sauce aux cacahuètes)  
Haricots verts persillés   
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison

19

Chou rouge râpé  
Poulet aux herbes de Provence   
Macaronis  
Camembert   
Compote

20

Rosette  
S/p Cervelas de volaille  
Filet de colin beurre   
maître d'hôtel  
Riz safrané  
Tomme blanche  
Fruit de saison

21

Feuille de chêne  
Sauté de dinde aux champignons   
Poêlée de petits légumes et mini penne  
Petit suisse  
Fruit de saison

24

Chou blanc râpé aux raisins secs  
Carbonade Flamande   
Pommes vapeur  
Saint-Nectaire   
Yaourt aux fruits

25

Oeuf dur vinaigrette  
Lasagne ricotta épinards  
Port Salut  
Fruit de saison

26

Concombre vinaigrette  
Saucisse de Toulouse  
SP : Saucisse de volaille  
Purée de carottes  
Tartare nature  
Fruit de saison

27

Taboulé   
Cabillaud sauce citronnée   
Chou-fleur persillé   
Saint-Paulin  
Fromage blanc nature

28



Salade de pommes de terre échalotes  
Tajine d'agneau aux fruits secs  
Carottes à l'ail   
Edam  
Yaourt brassé nature

31

AOP

Produit issu de l'agriculture biologique

MSC

Label rouge

Repas végétarien

Bleu-Blanc-Coeur

Haute valeur environnementale

IGP

GAB IdF Agriculteurs de l'Île-de-France

Viande Française

\*sans sucre ajouté

CE2 (certification environnementale 2)

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, 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