

LUNDI

02

RADIS RÂPÉS VINAIGRETTE
OMELETTE
GRATIN DE POMMES
DE TERRE
SAINT PAULIN
MOUSSE AU CHOCOLAT

09

SALADE VERTE
HACHIS PARMENTIER
TOMME BLANCHE
FRUIT DE SAISON

16

TERRINE DE VOLAILLE
EMINCÉ DE BŒUF AUX
CHAMPIGNONS
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
(CE2)
YAOURT NATURE

23

CAROTTES RÂPÉES
À L'ORANGE
COUSCOUS DE LÉGUMES
ET POIS CHICHES
PETIT SOIGNON
COMPOTE

30

POTAGE PARMENTIER
SAUTÉ DE DINDE AUX
HERBES DE PROVENCE
BROCOLIS
CARRÉ DE L'EST
FRUIT DE SAISON

MARDI

03

SALADE DE POMMES DE
TERRE ÉCHALOTES
CUISSÉ DE POULET RÔTI
BROCOLIS
EMMENTAL
FRUIT DE SAISON

10

TABOULÉ
MERGUEZ
RATATOUILLE
DANETTE VANILLE

17

SAUTÉ DE PORC À LA
MOUTARDE ANCIENNE
SP : ESCALOPE DE VOLAILLE
À LA MOUTARDE ANCIENNE
GRATIN DE COURGETTES
GOUDA
FRUIT DE SAISON

24

SALADE DE FARFALLES
ET DÉS D'EMMENTAL
POULET AU LAIT DE COCO
EPINARDS
FRUIT DE SAISON

MERCREDI

04

CHOU BLANC À LA
VINAIGRETTE
SAUTÉ D'AGNEAU À
L'ORIENTALE
SEMOULE
YAOURT AUX FRUITS

11

FÉRIÉ
ARMISTICE 1918

18

CHOU ROUGE RÂPÉ
CHILI CON CARNE
RIZ
FROMAGE BLANC
AROMATISÉ

25

SAUTÉ DE VEAU MARENGO
PETITS POIS
AUX OIGNONS
MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON

JEUDI

05

BOULETTES DE BŒUF AU
CÉLERI BRANCHE
POÊLÉE CAMPAGNARDE
MINI PAVÉ D'AFFINOS
FRUIT DE SAISON

12

SALADE DE LENTILLES
LINGUINES
SAUTÉ DE COURGETTES
À L'HUILE D'OLIVE
ET À L'ORIGAN
FROMAGE BLANC NATURE

19

POTAGE CRÉCY
GALETTE
HARICOTS VERTS À L'AIL
COMTÉ
FRUIT DE SAISON

26

COLESLAW
SAUCISSE DE TOULOUSE
SP : SAUCISSE DE VOLAILLE
HARICOTS BLANCS PERSILLÉS
CRÈME CARAMEL

VENDREDI

06

CÉLERI RÉMOULADE
FILET DE CABILLAUD
PENNE
EDAM
COMPOTE

13

CAROTTES RÂPÉES
FILET DE COLIN SAUCE
AU BEURRE ET ÉCHALOTES
RIZ COMPLET
CANTAL
CRÊPE AU SUCRE

20

RADIS BEURRE
CABILLAUD À L'ANETH
COQUILLETES
CAMEMBERT
ECLAIR AU CHOCOLAT

27

ENDIVES AUX NOIX
SAUMON
PURÉE DE POTIRON
YAOURT NATURE

NOV
2026

-  AOP
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  MSC
-  Label rouge
-  Repas végétarien
-  Bleu-Blanc-Coeur
-  Haute valeur environnementale
-  IGP
-  Fromage à la coupe
-  Vienne Française
-  Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

*sans sucre ajouté
CE2 (certification environnementale 2)

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**

SP : sans porc
N° d'agrément : FR 94 079 003 CE

LE SERVICE
RESTAURATION DE LA VILLE
CUISE TOUTS VOS REPAS.
CE MENU EST ÉTABLI À TITRE
INDICATIF, DES MODIFICATIONS
PEUVENT INTERVENIR
EN FONCTION DES
APPROVISIONNEMENTS.

Bon appétit
les petits !

ILLIERS
sur
Marne