

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 mars au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO) sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne <i>tortilla</i> poêlée de légumes et pdt yaourt arôme fruit frais de saison HVE	carottes rapées HVE tortellini tomate mozzarella BIO jus basilic fromage frais à tartiner dessert lacté (gélifié) saveur vanille	roulade de volaille (et cornichon) <i>œuf dur (mayonnaise)</i> manchons de poulet rôtis <i>bouchées de blé</i> purée potiron et pdt tomme banane	salade de maïs (et cœur de palmier) jambon* qualité supérieure <i>quenelles nature sauce tomate</i> beignets de salsifis emmental à la coupe fruit frais BIO	tomates vinaigrette hoki MSC (plein filet) pané (et citron) chou fleur BIO sauce blanche(et pdt) crème anglaise œufs à la neige
				

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette rôti de porc* LR sauce brune <i>crêpe fourrée sauce fromage</i> haricots verts CEE2 (échalote) et pdt saint nectaire AOP/AOC individuel pomme production locale HVE	laitue iceberg omelette BIO sauce façon piperade semoule BIO (et ratatouille) yaourt sucré gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	concombres vinaigrette daube de bœuf VBF <i>boulettes de blé pané façon thai</i> lentilles et carottes CEE2 fromage frais arôme fruit frais de saison HVE	carottes râpées BIO émincés de poulet façon kebab <i>galette soja sauce tandoori</i> pommes campagnardes (mayonnaise et ketchup) coulommiers fruit frais BIO	Repas Indien salade de lentilles aux épices tandoori de colin d'Alaska MSC riz BIO à l'indienne (et épinards) fromage frais à tartiner compote aux fruits exotiques
				

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
FERIE	betteraves HVE vinaigrette à l'échalote	œuf dur (mayonnaise)	coleslaw	salade de blé doré
	boulettes agneau sauce au thym <i>garniture orientale végétale</i>	chipolatas grillées* <i>quenelle nature sauce tomate</i>	nuggets poulet BIO <i>bouchées de blé</i>	pizza au fromage (emmental)
	semoule et carottes	pommes grenailles et côtes de blettes	petits pois et carottes CEE2	haricots beurre BIO (échalote)
	fromage BIO	yaourt sucré	chaource AOP/AOC à la coupe	petit fromage frais aux fruits
	éclair au chocolat œuf en chocolat	fruit frais de saison HVE	fraises (et sucre)	fruit frais BIO



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

semaine du 17 au 21 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette	crêpe fourrée au fromage	taboulé	concombres vinaigrette
émincé de poulet BIO et son jus <i>boulettes de soja sauce à la crème</i>	colin d'alaska pané MSC et citron	rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise) <i>garniture provençale végé</i>	steak haché VBF sauce barbecue <i>bouchée de pois</i>	tarte flan au saumon ciboulette
chou fleur CEE2 persillé (et riz)	purée de légumes et pdt BIO	coquillettes à la tomate	épinards au gratin (pdt)	poelée de légumes (pdt)
yaourt sucré BIO local	cantal AOP / AOC individuel	fromage à tartiner ail et fines herbes	velouté aux fruits mixés	fromage BIO
gâteau (pompon cœur cacao)	compote de pomme (HVE)	fruit frais de saison HVE	fruit frais BIO	crème dessert saveur vanille
				

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu AB (écrit en vert)	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

semaine du 24 au 28 avril 2023 Vacances Scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette	achard de légumes HVE	salade de maïs (et tomates)	concombres BIO sauce à l'aneth	Repas Espagnol
bœuf bourguignon VBF <i>palets fromagers emmental</i>	manchons de poulet <i>tortilla</i>	moules sauce à la crème	fusillis BIO (ratatouille) et fromage rapé	melon HVE beignets de calamars (anneau entier)
petits pois CEE2 (et champignons)	courgettes au gratin et pdt	frites	fromage frais sucré	riz BIO façon paëlla
saint nectaire AOP/AOC individuel	fromage frais à tartiner	pointe de brie	fraises (et sucre)	yaourt sucré BIO
quatre quart pur beurre	mousse au chocolat au lait	fruit frais de saison HVE		churros

--	--	--	--	--

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

semaine du 2 au 5 mai 2023 Vacances Scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé	laitue iceberg	œufs dur + mayonnaise	macédoine
	semoule BIO			
	crêpes fourrées sauce au fromage	rôti de bœuf froid VBF (et cornichon) <i>garniture de lentilles à la tomate végété</i>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	roti de porc *LR sauce pruneaux <i>quenelle nature sauce pruneaux</i>
	haricots beurre CEE2 (échalote)	mezze penne	trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	purée pomme de terre nature BIO
	yaourt framboise BIO local	carré de l'est	petit fromage frais sucré	cantal AOP/AOC individuel
	brownie	crème dessert vanille	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE

--	--	--	--	--

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

semaine du 9 au 12 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	carottes râpées HVE	concombres vinaigrette	céleri rémoulade	œuf dur mayonnaise
	émincés de poulet BIO sauce façon rougail <i>rougail végétal</i>	carbonade de bœuf VBF <i>crêpe fourrée sauce fromage (emmental)</i>	tarte au fromage (emmental)	Cassolette colin d'alaska MSC quenelles de brochet
	pommes façon sarladaises	poêlée de légumes et riz	épinards sauce blanche (pdt)	semoule BIO
	mimolette	velouté aux fruits mixés	fromage BIO individuel	petit fromage frais arôme
	compote BIO	tarte au flan	melon HVE	fraises (et sucre)
				

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit
produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

semaine du 15 au 19 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette boulette de blé panée tortis BIO (et ratatouille) chaource AOP / AOC à la coupe fruit frais de saison HVE	salade verte BIO hachis parmentier au bœuf VBF <i>parmentier végétarien</i> st paulin dessert lacté BIO	pizza au fromage (emmental) rôti de porc* froid (et mayonnaise) <i>boulettes de soja sauce tomate</i> batonnière aux carottes jaunes (riz) yaourt sucré fruit frais de saison HVE	FERIE	



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

semaine du 22 au 26 mai 2023 DECOUVERTE DES TERROIRS DU SUD

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	carottes râpées HVE au citron	œuf dur et mayonnaise	demi pamplemousse BIO (et sucre)	tomates aux olives vertes
émincés de poulet BIO sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché	beignets de calamars (et citron)	garniture cassoulet* (saucisses et saucisson à l'ail)	mezze penne napolitaine BIO
quenelles nature sauce miel et romarin	boulettes de soja sauce axoa végétal		tortilla	
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises	riz (et courgettes)	haricots blancs à la tomate	
fromage frais ail et fines herbes	yaourt sucré BIO	fromage blanc nature + miel	bûche au lait de mélange	pont l'évêque AOP/AOC à la coupe
crème dessert saveur pralinée	gâteau basque	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	pêche au sirop



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mai au 2 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	pastèque HVE	carottes râpées HVE	concombres vinaigrette BIO	betteraves HVE mimosa
	roti de porc* LR au jus	pilons de poulet rôtis	hoki MSC pané (et citron)	lentilles BIO à la tomate
	palets fromager à l'emmental	bouchées de blé		
	poêlée 4 légumes BIO (et pdt BIO)	petits pois CEE2	purée de pomme de terre et courgettes	riz BIO
	velouté aux fruits mixés	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré	coulommiers
	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	gélifié saveur vanille	cerises	fruit frais de saison HVE



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	taboulé semoule BIO	accras de morue	tomates sauce ciboulette	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF sauce poivrade <i>boulettes de blé pané façon thai</i>	haché au cabillaud façon brandade	paupiette au veau sauce forestière <i>quenelle nature sauce forestière végét</i>	omelette BIO et fromage râpé	lasagnes au bœuf VBF
chou fleur CEE2 et pdt persillées	haricots verts et beurre HVE (échalote)	purée pomme de terre et patate douce	carottes BIO et pdt BIO persillées	<i>ravioli aux légumes au gratin</i>
saint nectaire AOP/AOC à la coupe	suisse aux fruits BIO	pointe de brie	fromage frais à tartiner	yaourt arôme
compote de pomme (HVE)	gâteau moelleux au chocolat	fruit frais de saison HVE	liégeois saveur vanille	fruit frais de saison BIO
				

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	œuf dur sauce cocktail	repas Américain laitue iceberg	concombres BIO sauce ciboulette	repas fraich'attitude tomates cerises "à croquer"
émincés de volaille BIO sauce au curry <i>couscous végétarien</i>	parmentier végétarien	cheeseburger VBF <i>bouchées de pois</i>	rôti de bœuf VBF et ketchup <i>œufs durs et mayonnaise</i>	tarte flan au saumon ciboulette
semoule BIO (et courgettes BIO)		frites	beignets de brocolis	épinards au gratin (pdt)
chaource AOP/AOC à la coupe	yaourt BIO local et circuit court	fromage frais à tartiner	saint paulin	petit fromage frais sucré
spécialité pomme abricot	fruit frais de saison HVE	cookie sirop de grenadine	fruit frais de saison BIO	clafoutis aux cerises



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque HVE rôti de porc LR * sauce moutarde <i>crêpes fourrées sauce fromage</i> courgettes au gratin (blé doré) bûche au lait de mélange crème dessert BIO saveur vanille	salade verte nuggets de poulet BIO <i>bouchées de blé</i> haricots verts CEE 2 (échalote) fromage frais sucré fruit frais de saison HVE	<i>repas FROID</i> <i>rillettes au thon</i> rôti de bœuf VBF froid (et cornichon) <i>œufs durs froids et mayonnaise</i> salade de tomates et pépinettes <i>petit fromage frais sucré</i> tarte aux pommes	betteraves HVE vinaigrette à la framboise palets fromagers emmental petits pois carottes HVE cantal AOP/AOC individuel fruit frais de saison HVE	concombres vinaigrette BIO colin d'Alaska pané MSC riz BIO et tomates concassées fromage BIO individuel cocktail de fruits au sirop
		 ALLOCATIONS FAMILIALES Caf de l'Essonne		

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

semaine du 26 juin au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées HVE	pâté de volaille <i>demi pamplemousse et sucre</i>	laitue iceberg	<i>repas FROID de fin d'année</i> melon BIO	concombres vinaigrette BIO
émincé de poulet au cumin <i>duo lentilles et carotte aux tomates</i>	ravioli au bœuf VBF	sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes <i>boulettes de soja sauce aux olives vertes</i>	jambon* qualité supérieure <i>œufs durs froids et mayonnaise</i>	falafels BIO (et sauce blanche ciboulette froide)
coquillettes BIO	<i>ravioli aux légumes</i>	purée céleri et pomme de terre	taboulé (tomate, concombre...)	haricots beurre et verts CEE2 (échalote)
coulommiers	emmental à la coupe	fromage blanc arôme	camembert	yaourt sucré BIO
fruit frais de saison HVE	compote de pomme HVE (réserve)	fruit frais de saison HVE	mousse chocolat au lait jus de pomme	biscuit



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

 CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

semaine du 3 au 7 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes	betteraves vinaigrette HVE	roulade de volaille (et cornichon) <i>radis (et beurre)</i>	tomates vinaigrette	melon HVE
manchons de poulet rôtis <i>palets fromager emmental</i>	steak haché VBF sauce tomate <i>galette de soja sauce tomate</i>	rôti de poulet froid et ketchup <i>garniture provençale végétale</i>	omelette BIO	pépites de colin d'Alaska pané MSC et citron
trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	frites	coquillettes et courgettes	semoule BIO (et ratatouille)	épinard au gratin et pdt
fromage à tartiner	fromage blanc sucré	petit fromage frais sucré	mimolette	yaourt BIO parfum vanille
tarte grillé aux abricots	fruit frais BIO	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	madeleine



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit
produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable