

Menu

Du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

<p>Cœur de scarole et oignons frits</p> <p>Vinaigrette nature</p>	<p> Endives vinaigrette</p> <p>Vinaigrette au caramel</p>		<p> Salade de pommes de terre BIO à l'échalote </p>	<p> Carottes râpées BIO </p> <p>Vinaigrette nature</p>
<p> Limande meunière et citron</p> <p>Riz, carottes et navets</p>	<p> Bulgour, lentilles et maïs BIO (julienne de légume, tomate, maïs, lentille, thym, persil)</p>		<p>Sauté de bœuf LR sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)</p> <p>Courgettes à l'ail</p>	<p> Colin poêlé</p> <p>Potiron, béchamel au cheddar</p>
<p>Tomme BIO </p>	<p>Fraidou</p>		<p> Beaufort </p>	<p>Petit suisse BIO nature et sucre </p>
<p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Compote pomme vanille HVE</p>		<p>Fruit ECORESPONSABLE </p>	<p> Cake au citron</p>

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Production locale
- Eco Verger

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

Menu

Du 06 au 10 Octobre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
Salade de lentilles	Concombres BIO vinaigrette		Betteraves BIO vinaigrette	Salade verte BIO et croûtons, vinaigrette miel
	Vinaigrette échalote		Vinaigrette ciboulette	
Boulettes d'agneau sauce lyonnaise (oignon, ail, vinaigre de vin)	Riz IGP et base chili (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)		Rôti de porc LR au jus * Rôti de dinde LR au jus	Calamars à la romaine et sauce aioli
Petits pois			Coquillettes BIO	Légumes aioli (chou fleur, carotte, pomme de terre, haricot vert)
Yaourt nature BIO et sucre	Petit moulé ail et fines herbes		Camembert	Fromage frais aux fruits BIO
Fruit ECORESPONSABLE	Purée pomme pêche		Banane RUP	Crêpe moelleuse sucrée

- Produit BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques**
- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Appellation d'Origine Contrôlée**
- Pêche responsable**
- Production locale**
- Eco Verger**
- Spécialité du chef**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**



L'ILE-DE-FRANCE

Menu

Du 13 au 17 Octobre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 



Salade de mâche

Vinaigrette au piment d'Espelette

Saucisse fumée HVE
* Saucisse de volaille

Lentilles à la paysanne

Saint Nectaire

Flan nappé au caramel

Macédoine mayonnaise

Vinaigrette miel colombo

Omelette BIO
sauce tomate

Riz IGP aux champignons

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Fruit ECORESPONSABLE



Chou blanc sauce
enrobante à l'échalote

Rôti de veau LR
crème champignons

Mélange d'automne
(panais, potiron, patate douce, butternut)

Fromage frais nature et sucre

Cake à la purée de coing



Potage Saint Germain
(aux pois cassés)



Pizza volaille champignons

Salade iceberg

Petit moulé nature



Compote pomme vanille HVE

-  Produit BIO
-  Label Rouge
-  Issu des régions ultra-périphériques

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée
-  Appellation d'Origine Contrôlée

-  Pêche responsable
-  Production locale
-  Eco Verger

-  Spécialité du chef
-  Nouvelle recette
-  Plat durable

