



Déjeuners de la semaine du 09 au 12 mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Salade de riz BIO aux thon Champignons à la grecque Salade composée BIO	Œuf dur BIO mayonnaise Betteraves BIO IDF Salade composée BIO	Salade de tomate BIO Pomelos BIO Carotte et radis BIO IDF	Terrine de campagne BBC Maquereaux au vin blanc Salade composée BIO
	Poisson meunière MSC	Filet de colin MSC beurre citron	Sauté de porc VPF au miel	Saute de bœuf VBF provençal
	Pomme de terre BIO IDF	Quinoa à la tomate BIO	Riz BIO aux lentilles	Coquillettes BIO
	Cordon bleu	Cuisse de poulet VVF aux olives	Poisson frais du jour beurre blanc	Omelette BIO au fromage
	Duo de haricots	Duo de courgette BIO	Blette BIO IDF provençales	Ratatouille BIO
	Laitage BIO	Laitage BIO	Laitage BIO	Laitage BIO
	Tomme blanche		Camembert	Emmental
	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO
Gateaux BIO	Muffin au chocolat	Beignet Chocolat		

°plat végétarien *aide union européenne à destination des écoles



Dîners de la semaine du 09 au 13 mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
FERIE	Echine de Porc VVF à la moutarde	Pizza aux légumes	Sauté de poulet VVF aux épices	Brochette de dinde VVF à l'oriental
	Pommes grenailles BIO IDF			Poêlée Marrakech et semoule BIO
	Tomates Rotie BIO	Salade verte BIO	Boulgour BIO aux légumes	Laitage BIO
	Laitage BIO	Laitage BIO St Paulin	Laitage BIO Gouda	Laitage BIO Emmental
	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO
	Tarte aux poires	Cocktail de fruits au sirop	Gâteau de semoule	

Huile d'olive vierge extra BIO (cuisson et assaisonnement: riz, blé, boulgour, légumes verts). Beurre bio.



Le Technicien restauration
C. CHAUMON





Déjeuners de la semaine du 15 au 17 mai 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves BIO Jambon sec Salade composée BIO	Tomates/ mozarella BIO Rillettes BBC Salade composée BIO	Soja et maïs à l'ananas Pamplemousse BIO Salade composée BIO	FERIE	FERIE
Bœuf bourguignon BIO VBF Roulé végétarien aux épices	Boulettes végétales à la mexicaine Riz pilaf BIO	Parmentier de canard VVF Salade verte		
Semoule aux raisins BIO Légume du soleil	Pavé de poisson à l'anis MSC Poelee champignons et brocolis	Parmentier Végétarien		
Laitage BIO	Laitage BIO St Paulin	Laitage BIO Mimolette		
Fruits frais BIO Pavé fruits rouges ou exotique	Fruits frais BIO Biscuit BIO	Fruits frais BIO		

° plat végétarien * aide union européenne à destination des écoles



Dîners de la semaine du 15 au 17 mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	FERIE	FERIE
Pennes BIO à la primavera	Faux filet / entrecote BIO VBFB Sauce Poivre	Roti de bœuf VBFB BIO au romarin BIO du potager		
	pommes de terre BIO IDF en robe des champs et tomates rotie BIO	Carottes persillées BIO		
Laitage BIO BRIE	Laitage BIO Pyrénées	Laitage BIO Camembert		
Fruits frais BIO Sunday vanille Chocolat	Fruits frais BIO Tarte pommes rhubarbe	Fruits frais BIO		

Huile d'olive vierge extra **BIO** (cuisson et assaisonnement: riz, blé, boulgour, légumes verts). Beurre bio.



Le Technicien restauration
C. CHAUMON