

Déjeuners de la semaine du 15 au 19 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate BIO LOCAL mozzarella (1,11) Melon BIO Salade composée BIO	Œuf dur BIO /mayonnaise (1, 8,11) Rillettes BBC Salade composée BIO	Salade Coleslaw BIO LOCAL (1,8,11) Poireau / vinaigrette (1,11) Salade composée BIO	Carotte rapée BIO LOCAL (1,11) Feuilleté aux fromages Salade composée BIO	Salade de lentille Bio LOCAL (6) Concombres BIO à la menthe (6) Salade composée BIO
Sauté de dinde VVF au paprika (1,4) Riz BIO pilaf (6)	°Galette végétal (4) °Boulette de Pois chiche BIO	Omelette BIO aux fromages (8) Pomme de terre Persilliées BIO LOCAL (6)	Sauté de Bœuf VBF olives (1,4) Pavé de poisson à la bordelaise (2,9,10)	Escalope viennoise VVF (1,4,8) Poêlée de légumes villageoise
Dos de colin MSC au citron (2,9,10) Courgette sauté BIO LOCAL (6)	Haricots blancs BIO LOCAL à la tomate (2,4) Haricot vert BIO (6)	Rôti de porc VPF sauce moutarde (1,11) Brunoise de légume (6)	Coquillettes BIO (6) Brocolis BIO (6)	Foie de veau VBF vinaigre de framboise Purée de haricot vert
*Laitage nature BIO (6)	*Laitage nature BIO (6)	*Laitage nature BIO (6)	*Laitage nature BIO (6)	*Laitage nature BIO (6)
*Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	Biscuit BIO (1,4,8) *Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	*Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	Tarte Coco (1,4,8) *Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	*Fruit de saison BIO

!! LISTE DES ALLERGENES A TITRE INDICATIF SOUS RESERVE DE MODIFICATION LE JOUR DE MENU !! 1.Arachide 2.Céleris 3.Crustacés 4.Gluten (pain TLJ) 5.Fruit à coque 6.Lait 7.Lupin 8.Oeuf 9.Poisson 10.Fruit de mer 11.Moutarde 12.Sésame 13.Soja 14.Sulfites.

Le vinaigre contient naturellement des sulfites, par conséquent toutes les vinaigrettes et la moutarde en contiennent.

Pain **BIO** IDF Tous les mardi et jeudi soir

*aide union européenne à destination des école

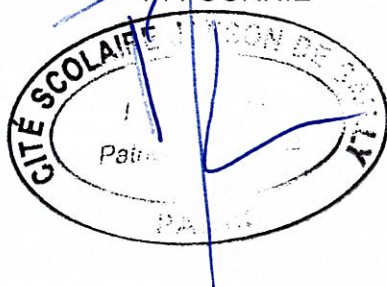
°Plat végétarien

Diner de la semaine du 15 au 19 septembre 2025

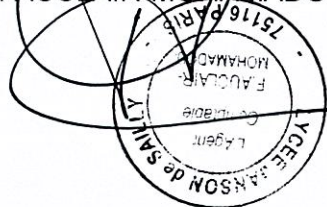
	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Buffet d'entrées Potage	Buffet d'entrées Potage	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées Potage
°Spaghetti aux légumes (6) BIO IDF	Emincé veau VBF aux champignons BIO LOCAL Boulgour BIO	Pizza végétarienne ou aux fromages / salade verte BIO Tomates BIO	Pilons de poulet BIO au herbes du potager (1,2) Purée de panais	Pavé de poisson MSC beurre blanc (2,9,10) Riz BIO aux courgettes Bio LOCAL
St nectaire AOP(6)	Fromage de chèvre (6)	*Fromage Blanc BIO LOCAL	*Laitage nature BIO (6)	*Emmental BIO (6)
*Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	Biscuit BIO *Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	*Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	Flan pâtissier (1,4,8) *Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	*Fruit de saison BIO et BIO LOCAL

VBF: viande bovine Française, **VPF:** viande porcine Française, **VOF:** viande ovine Française, **VVF:** viande de volaille Française,

Le Proviseur
P. FOURNIE



L'administratrice
Me. AUCLAIR-MOHAMADOU



Le Technicien restauration
C. CHAUMON

Déjeuners de la semaine du 22 au 26 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mortadelle VPF Courgette rapée au cumin BIO LOCAL Salade composée BIO	Pâté en croûte de volaille VVF Tomates BIO LOCAL / maïs Salade composée BIO	Chou rouge BIO LOCAL aux pommes Maquereau / citron (9,10) Salade composée BIO	Oeuf dur BIO / mayonnaise (8) Melon BIO Salade composée BIO	Salade piémontaise (4,11) Pastèque BIO Salade composée BIO
Cordon bleu VVF (1,2,4) Filet de hoki MSC sauce Nantua (2,9,10)	°Chili sin carne au tempé de pois BIO IDF	Omelette BIO Basquaise (8) Polenta BIO crémeuse	Chippolata VPF Merguez VOF	Rôti de porc BBC °Boulettes de légumes BIO
Coquillette BIO (4,6) Champignons BIO LOCAL Persillées (6)	Chili aux Légumes BIO LOCAL Riz BIO pilaf (6)	Filet de colin MSC sauce Napolitaine (2,9,10) Courgette BIO sauté à l'ail (6)	Frites (6) Haricots verts BIO (6)	Lentilles vertes BIO LOCAL Carottes BIO persillées (6)
*Laitage nature BIO (6)	*Laitage nature BIO (6)	*Laitage nature BIO (6)	*Laitage nature BIO (6)	*Laitage nature BIO (6)
*Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	Biscuit BIO (1,4,8) *Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	*Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	Tarte Normande (1,4,8) *Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	*Fruit de saison BIO et BIO LOCAL

!! LISTE DES ALLERGENES A TITRE INDICATIF SOUS RESERVE DE MODIFICATION LE JOUR DE MENU !! 1.Arachide 2.Céleris 3.Crustacés 4.Gluten (pain TLJ) 5.Fruit à coque 6.Lait 7.Lupin 8.Oeuf 9.Poisson 10.Fruit de mer 11.Moutarde 12.Sésame 13.Soja 14.Sulfites.

Le vinaigre contient naturellement des sulfites, par conséquent toutes les vinaigrettes et la moutarde en contiennent.

Pain **BIO** IDF Tous les mardi et jeudi soir

*aide union européenne à destination des école

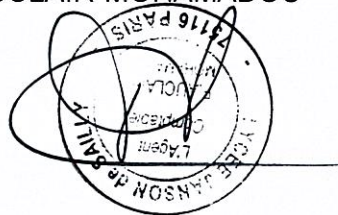
°Plat végétarien

Diner de la semaine du 22 au 26 septembre 2025

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Buffet d'entrées Potage	Buffet d'entrées Potage	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées Potage
Hachis parmentier de bœuf VBF ou aux Légumes (1,4)	Escalope de dinde VVF à l'estragon (1,2) Gratin de pommes de terre BIO LOCAL (4) Tomates provençales BIO LOCAL	Penne BIO aux saumons ou Penne BIO aux épinards (1,4,9,10)	Emincé de Bœuf VBF sauce aux poivres (1,2,4) Patates douce rôtis BIO et BIO IDF (4)	Tarte au poireaux (1,4,8) Salade verte BIO / Tomates BIO LOCAL
Tomme blanche (6)	*Mimolette BIO (6)	*Fromage blanc nature BIO LOCAL (6)	*Fromage à la coupe AOP	*Babybel BIO (6)
*Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	Ile flottante (6,8) *Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	*Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	Tarte aux fruits (1,4,8) *Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	*Fruit de saison BIO et BIO LOCAL



L'administratrice
Me. AUCLAIR-MOHAMADOU



Le Technicien restauration
C. CHAUMON

Déjeuners de la semaine du 29 septembre au 03 Octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates BIO LOCAL / dés de fromage (6) Céleri BIO LOCAL rémoulade (8,11) Salade composée BIO	Melon BIO Pamplemousse BIO Salade composée BIO	Feuilleté maraîcher BIO (1,8,,6) Jambon de montagne BBC Salade composée BIO	Oeuf dur BIO / mayonnaise (8) Salade BIO Salade composée BIO	Rillettes BBC Betteraves BIO LOCAL /maïs Salade composée BIO
Filet de poisson meunière MSC (1,9,10) Chou farci VPF	Korma de légumes BIO IDF au curry (6) Riz basmati BIO (6)	°Tarte aux légumes /salade verte BIO	Haut de cuisse poulet BBC Andouillette AAAAA , sauce moutarde (11)	Poisson Blanc MSC au beurre citron (8,9) °Quenelles Nature sauce bechamel (4)
Macaronis BIO (4,6) Trio de légumes BIO LOCAL (6)	Carottes BIO persillées °Boulettes de lentilles BIO	Raie aux câpres (6,9,10) Poelée campagnarde	Frites (1) Haricots verts BIO (6)	Blé BIO Façon pilaf (4,6) Légumes à la méridionale
*Laitage nature BIO (6)	*Laitage nature BIO (6)	*Laitage nature BIO (6)	*Laitage nature BIO (6)	*Laitage nature BIO (6)
*Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	Tate au chocolat *Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	*Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	Flan nappé caramel *Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	*Fruit de saison BIO et BIO LOCAL

!! LISTE DES ALLERGENES A TITRE INDICATIF SOUS RESERVE DE MODIFICATION LE JOUR DE MENU !! 1.Arachide 2.Céleris 3.Crustacés 4.Gluten (pain TLJ) 5.Fruit à coque 6.Lait 7.Lupin 8.Oeuf 9.Poisson 10.Fruit de mer 11.Moutarde 12.Sésame 13.Soja 14.Sulfites.

Le vinaigre contient naturellement des sulfites, par conséquent toutes les vinaigrettes et la moutarde en contiennent.

Pain **BIO** IDF Tous les mardi et jeudi soir

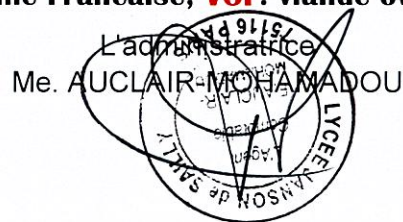
*aide union européenne à destination des école

°Plat végétarien

Diner de la semaine du 29 septembre au 03 Octobre 2025

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Buffet d'entrées Potage	Buffet d'entrées Potage	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées Potage
*Pizza aux légumes/ salade de mesclun (1,8)	Wings de poulet BIO marinés au paprika fumé Purée de patates douces	Gnocchi au fromage / Salade verte BIO (6)	Sauté de poulet BIO Coquillettes BIO / Brunoise de légume (6)	Filet de merlu MSC au beurre blanc (9,10) Riz BIO et aubergines rôtis BIO LOCAL (6)
Edam BIO (6)	Buche de chèvre (6)	*Fromage blanc nature BIOLOCAL	Tomme blanche (6)	Fromage frais (6)
*Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	Tiramisu *Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	*Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	Cœur de liégeois *Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	*Fruit de saison BIO et BIO LOCAL

VBF: viande bovine Française, **VPF:** viande porcine Française, **VOF:** viande ovine Française, **VVF:** viande de volaille Française,



Le Technicien restauration
C. CHAUMON