

Déjeuners de la semaine du 06 au 10 Octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Paté de campagne BBC Concombres BIO LOCAL à la menthe Salade composée BIO	Cœur d'artichaud Carotte BIO LOCAL à l'orange.11 Salade composée BIO	Mousse de canard VVF Tomates BIO IDF au thon Salade composée BIO	Radis BIO LOCAL / beurre BIO .6 Sardine / beurre (9) Salade composée BIO	Salade de pois chiche BIO LOCAL Pamplemousses BIO Salade composée BIO
Sauté de dinde VVF au curry.2 Dos de merlu MSC au citron.3.9.10	Boulette Végétal BIO .1.4.13	°Nems aux légumes.1 Sauter de porc VVF au caramel 1.4.6	Jambon grillé BBC Filet de merlu MSC aux épices	Nuggets de poulet frais VVF .4 Gratin de poisson MSC .1,6.9.10
Boulgour BIO 1.6 Courgettes Sautées BIO LOCAL .1.6	Semoule BIO .1.4 Légumes couscous BIO LOCAL .4	Poêlé champignons BIO LOCAL .4 Riz BIO au poivrons BIO LOCAL .4	Coquillette BIO .4.6 Haricot vert BIO .6	Pomme de terre BIO LOCAL Brocolis BIO .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	Compote de pomme BIO IDF *Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	*Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	Beignet au chocolat.1.4 *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 LOCAL** Tous les mardi et jeudi soir

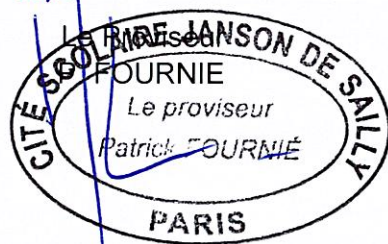
*aide union européenne à destination des écoles

°Plat végétarien

Diner de la semaine du 06 au 10 Octobre 2025

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Buffet d'entrées Potage	Buffet d'entrées Potage	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées Potage
Croque Monsieur au Jambon BBC ou légumes BIO LOCAL	Blanquette de poisson MSC .4.5.6.9.10	Filet de poissons MSC à l'oseille.3.5.9.	Escalope de dinde VVF à la provençales.2.4	Emincé de bœuf VBF au paprika .1.2
Salade verte	Riz BIO / Carotte BIO LOCAL .6	Pomme boulangère BIO ET LOCAL	Polenta Crémeuse .4.6	Gratin de Potimarron BIO LOCAL .6
Emmenta BIO	Crème de guyère BIO	Yaourt nature BIO LOCAL	Gouda au cumin à la coupe.6	Cammenbert BIO .6
*Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	Mousse au café *Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	*Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	Riz au lait *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,



L'administratrice
Me. AUCLAIR-MOHAMADOU

Le Technicien restauration
C. CHAUMON

Déjeuners de la semaine du 13 au 17 Octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sardines / beurre .9.10 Rillettes BBC Salade composée BIO	Coleslaw BIO LOCAL Crevettes roses / citron.10 Salade composée BIO	Rosette de Lyon VPF Céleri BIO IDF rémoulade 2.1.11 Salade composée BIO	Tomates BIO LOCAL vinaigrette Rillettes BBC Salade composée BIO	Carotte rapée BIO LOCAL cœur de palmier Salade composée BIO
Cordon bleu VVF.4 Filet de poisson meunière 3.9.10	Dhal de lentilles au légumes BIO LOCAL Fenouille BIO LOCAL	Tomate farcie VBF Tomate BIO LOCAL à la provençales	Pilons de poulet BIO VVF Laqué au miel BIO LOCAL Sauté de bœuf VBF aux oignons (2,5)	Blanquette de dinde VVF Poisson Napolitain (3,9,10)
Petis pois BIO.6 Carotte vichy BIO.6	Penne BIO.4.6 Brocolis BIO 6	Courgette sauté à l'ail BIO LOCAL.6 Pomme de terre BIO persillées.6	Riz Basmati BIO Julienne de légume	Purée de pomme de terre Carotte persillés BIO
*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	Beignet aux pommes *Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	*Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	Eclaire au café *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.

°Plat végétarien

*aide union européenne à destination des écoles



Diner de la semaine du 13 au 17 Octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Buffet d'entrées Potage Dos de colin MSC rôti au beurre citron(3,9,10) Longe de porc BBC Quinoa BIO / Courgette BIO LOCAL	Buffet d'entrées Potage Haut de cuisse de poulet BIO VVF Basquaise.1.2 Chou-fleur BIO persillé / Coquillette BIO	Buffet d'entrées Omelette BIO au fromage.8 Gratin de poireaux / pommes de terre BIO LOCAL (6)	Buffet d'entrées Emincé de porc à la moutarde VPF (11) / filet de merlu MSC au citron Blé BIO à la tomate	Buffet d'entrées Potage Pavé de Hoki MSC à l'estragon(3,9,10) Poêlée rustique (patatoes et legumes poêlés)
*Edam BIO.6	Babybel.6	Laitage BIO LOCAL.6	Buche de chèvre.6	Fromage frais.6
crème brûlé.6.4 *Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	Muffin chocolat maison.1.6.8 *Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	*Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	Mousse chocolat.6.8 *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

PATRICK JANSO

Le proviseur
Patrick JOURNÉ

PARIS

L'administratrice

Me. AUCLAIR-MOHAMADOU

Le Technicien restauration

C. CHAUMON