

Déjeuners de la semaine du 02 au 06 Février 2026

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Pomelos BIO Rosette de Lyon Salade composée BIO	Céleri remoulade BIOLOCAL 1.8.11 Rillettes BBC Salade composée BIO	Croisillion au fromages 1.2.4.8 Salade composée BIO	Salade de bettrave BIOLOCAL et œuf BIO 8 Maquereau, sauce moutarde 9.10.11 Salade composée BIO	Lentilles en salade BIOLOCAL Pâté de campagne BBC Salade composée BIO
Tajine aux abricots VOF Merguez VBF 1.2.4 Légumes couscous 6	Omelette BIO aux champignons 8 Riz BIO Pilaf	°Lasagne de légumes BIO 1.4.8	Mijoté de bœuf VBF à la provençale 1.2.4 Penne BIO 6	Chippolata VPF Epinards à la crème 6
Semoule BIO 1.6 Tajine de poisson MSC aux moules 3.4.9.10	Haut de cuisse de poulet au miel BIOLOCAL 1.2.4 Brocolis BIO vapeur persillées 6	°Boulettes végétales à la tomate Coquilettes aux légumes BIO 6	Haricot vert BIO sauté à l'ail Fenouil BIOLOCAL Roti 6	Purée de pomme de terre Filet de hoki MSC sauce vin blanc 3.4.9.10.14
*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 BIOLOCAL	Cookies 1.4.6.8 *Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	Riz au lait 6 *Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL

!! 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 écoles

Plat végétarien Produit bio et local:BIOLOCAL



Diner de la semaine du 02 au 06 Février 2026

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Buffet d'entrées Potage Maison	Buffet d'entrées Potage Maison	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées Potage Maison
Wings de poulet VVF à la mexicaine 1.2.8.4	Steak haché VBF sauce béarnaise 1.8	Filet de merlu MSC sce hollandaise 3.5.9.10	°Spaghetti aux légumes 4.6	Escalope de dinde VVF à la viennoise 1.2.4.6
Coquillettes BIO et Panais braisés BIOLOCAL 6	Quinoa BIO aux légumes 4.6	Pommes Dauphine 4 Haricot vert BIO		Purée de carottes 4
Camembert BIO 6	Emmental BIO 6	Fromage Blanc BIOLOCAL	Fromage aux herbes 6	Laitage BIO 6
*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	Tarte au chocolat 1.4.8	*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	Crème dessert 6	*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL
	*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL		*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	

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

Le Proviseur

P. FOURNIÉ



L'administratrice

Me AUCLAIR-MOHAMADOU



Le Technicien restauration

C. CHAUMON

Déjeuners de la semaine du 09 au 13 Février 2026

Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Rilette BBC Concombre BIO la menthe Salade composée BIO	Salade de chou rouge BIOLOCAL et feta 6 chorizo VPF Salade composée BIO	Paté de foie Taboulé maison 6.11 Salade composée BIO	Celeris remoulade BIOLOCAL aux pommes 1.8.11 Pamplemousse BIO Salade composée BIO	Salade de Coquillette aux poivron Betterave BIOLOCAL vinaigrette Salade composée BIO
Sauté de veau marengo VBF 1.2.4 Salsifis 6	Haut de cuisse BIOLOCAL VVF tandoori 1.2.4 Sauté de porc au caramel VPF 1.2.4	Omelette BIO au fromage 1.4.8 Nugget de cantal AOP 1.6	Curry de légumes et Patate douce BIOLOCAL 4.6	Osso buco de dinde VVF Filet de colin MSC au épices exotique 3.4.9.10
Pennes BIO 6 Filet de poisson MSC sauce vierge 3.5.9.10	Boulgour BIO à la tomates 6 Haricots beurre 6	Petits pois BIO sautés à la romaine 6 Carotte BIO vichy 6	Riz BIO basmati Dahl de Lentilles BIOLOCAL	Farfales BIO 6 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 BIOLOCAL	Tarte au pommes 1.2.4.6.8 *Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	flan 1.2.4.6.8 *Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL

!! 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 écoles

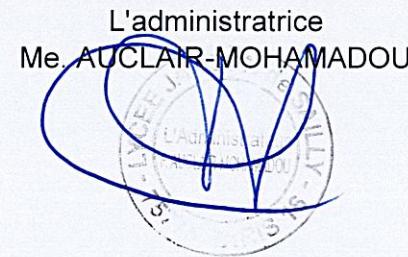
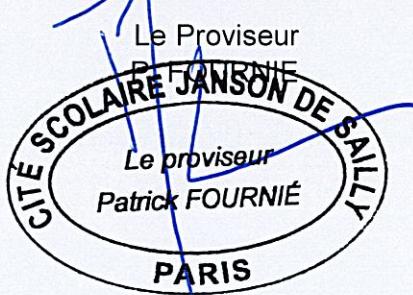
Plat végétarien Produit bio et local:BIOLOCAL



Diner de la semaine du 09 au 13 Février 2026

Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Buffet d'entrées Potage Maison	Buffet d'entrées Potage Maison	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées Potage Maison
Filet de poisson MSC au crevettes 3.4.9.10	Sauté de bœuf forestier VBF 1.2.4	Tasty crousty VVF sauce fromagère	Pot au feu VBF aux légumes de saison BIOLOCAL 1.2.4	Pizza au légumes ou aux 4 fromages 1.2.4.6.8
Gratin de potimarron BIOLOCAL 4.6	Purée de légumes de patate douce	RiZ basmati BIO	Pomme de terre BIOLOCAL 1,6	
Laitage BIO 6	Laitage BIO 6	Fromage Blanc BIOLOCAL	Laitage BIO 6	Laitage BIO 6
*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	Muffin au myrtilles 1.2.4.6.8 *Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	Compotes de fruit *Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL

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



Le Technicien restauration
C. CHAUMON