

Déjeuners de la semaine du 23 au 27 Mars 2026

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Mortadelle VPF Salade de choux BIOLOCAL Salade composée BIO	Carottes râpées et céleri BIO 2 Pamplemousse BIO Salade composée BIO	Oufs dur mayonnaise 1.4.6.8 Concombre à la Bulgare Salade composée BIO	Jambon sec VPF Courgettes rapées au citron BIO Salade composée BIO	Feuilleté au fromage 1.2.4.6.8 Betteraves BIOLOCAL Salade composée BIO
Cordon bleu VVF 1.3.6.8.9.10 Filet de poisson MSC Sauce Napolitaine 1.4.6.9.10	DHAL de lentilles corail BIO Epinard à la crème 6	Jambon blanc BBC VPF Sauce forestière 1.2.4.6 Aile de raie MSC aux câpres 1.4.6.9.10	Poulet BIOLOCAL à la basquaise 1.2.4 Merguez VOF	Steak haché VBF sauce à l'échalote 1.2.4.6 Filet de poisson meunière MSC Citron BIO 1.3.4.9.10
Purée de carottes 4.6 Courgettes BIO à l'ail 6	Tomates farcie végétal Riz BIO aux amandes	Pomme grenailles BIOLOCAL 6 Brocolis BIO 6	Semoule BIO Ratatouille 1.6	Macaronis BIO 4 Haricot vert BIO 6
*Laitage nature BIO 6	*Laitage nature BIO 6	*Laitage nature BIO 6	*Laitage nature BIO 6	*Laitage nature BIO 6
Muffin aux pépites de chocolat 1.4.6.8 *Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	Biscuit *Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	Flan au caramel BIO 5.6 *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 23 au 27 Mars 2026

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
Filet mignon VPF au miel BIOLOCAL 1.2.4 Pommes Boulangères BIOLOCAL 1.2.4.6.8	Brandade de poisson et aux légumes 1.4.6.9.10	Capelletis au 5 fromages 4.6	Palette fumée VPF Haricots lingots et carottes 6	Quiche au chèvre et aux épinards BIO SALADE VERTE 1.2.4.6.8
Laitage BIO 6	Laitage BIO 6	Fromage Blanc BIOLOCAL	Laitage BIO 6	Laitage BIO 6
*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	Tarte au chocolat 1.4.6.8 *Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	Ile flottante 6.8 *Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL

VPF: 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 30 mars au 03 Avril 2026

Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
salade de thon 9.10 Betteraves persillées BIOLOCAL Salade composée BIO	Salade Coleslaw BIOLOCAL Terrine de campagne BBC Salade composée BIO	Salade de haricots verts BIO Quinoa BIO et avocat Salade composée BIO	Macédoine mayonnaise 1.11 Pamplemousse BIO Salade composée BIO	Oeufs dur sauce aurore 1.8.11 Concombre BIO à la menthe Salade composée BIO
Escalope viennoise 1.3.6.8.9.10 Emincé de bœuf VBF aux oignons 1.2.4.6	Chipolatas VBF Filet de Lieu MSC Sauce vierge 1.4.6.9.10	Rougail de pois chiche BIOLOCAL Courgette farcie aux légumes et Tempé BIOLOCAL	Pilon de poulet BIOLOCAL au romarin du potager 1.2 Cote de porc VPF Sauce moutarde 1.2.4.11	Paupiette de veau VBF Sauce forestière 1.2.4.6 Gratin de poisson MSC aux fruits de mer 1.4.6.9.10
Petits pois et carottes BIO 1.6 Purée de céleri 2.4.6	Lentilles BIO 1 Brocolis BIO 6	Riz BIO arlequin Gratin de blettes BIO 1.2.6	FRITES 1 Endives braisées 6	Pommes vapeur BIO Champignons et patates douces 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	*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	Ananas frais BIO *Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	Compote BIO *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 30 mars au 03 Avril 2026

Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
Filet de poisson MSC Sauce Dieppoise 1.4.6.9.10 Gratin de choux fleur BIO 1.2..4.6	Poulet rôti BIOLOCAL 1.2.4 Printanière de légumes 6	Hachis parmentier au canard VVF ou aux légumes 2.4.6	Pizza aux légumes 1.4.6 Salade de roquette	Spagettis à la bolognaise VBF ou au pesto 1.2.4.6
Laitage BIO 6	Laitage BIO 6	Fromage Blanc BIOLOCAL	Laitage BIO 6	Laitage BIO 6
*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	Cookie au chocolat 1.4.6.8 *Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	Tiramisu 1.4.6.8 *Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	*Fruit de saison BIO et BIOLOCAL

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