



Déjeuners de la semaine du 04 au 07 Mai 2026

Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
Salade de tomate BIOLocal / Pomelos BIO Salade composée BIO	Terrine de campagne BBC Concombre BIOLocal à la menthe Salade composée BIO	Feuilleté au fromage Carottes Rapée BIOLocal Salade composée BIO	Salade de mâche BIO aux lardons VVF Courgette rapée BIOLocal Salade composée BIO	
boulettes pois chiche à la menthe / courgette	Escalope de dinde panée sauce forestière	Omelette BIO au fromage Carottes vichy	Sauté de porc VPF à la moutarde Poisson sauce aux fruits de mer	
Riz Basmati BIO Ratatouille Maison BIO	Macaroni BIO Haricots beurre ail et persil	Purée de pomme de terre Tomates BIO à la provençale	Quinoa BIO à la tomate Poêlée de navets	
*Laitage nature BIO 6	*Laitage nature BIO 6	*Laitage nature BIO 6	*Laitage nature BIO 6	
*Fruit de saison BIO et LOCAL	Flan patissier *Fruit de saison BIO et BIO LOCAL	*Fruit de saison BIO et LOCAL	Beignet au sucre *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 écoles

Plat végétarien Produit bio et local:**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