

## Déjeuners de la semaine du 04 au 07 Mai 2026

Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
Salade de tomate <b>BIO</b>	Terrine de campagne <b>BBC</b>	Feuilleté au fromages 1.2.6.8	Œuf <b>BIO</b> mayonnaise	
Pomelos <b>BIO</b>	Comcombre <b>BIO</b> à la menthe	Carottes Rapée <b>BIO</b>	Courgette rapé <b>BIO</b>	
Salade composée <b>BIO</b>	Salade composée <b>BIO</b>	Salade composée <b>BIO</b>	Salade composée <b>BIO</b>	
Curry de pois chiche <b>BIO</b> / courgette <b>BIO</b> / tomates <b>BIO</b> 6	Escalope de dinde <b>VVF</b> sauce forestière 1.2.4.11	Omelette <b>BIO</b> aux fromages 1.8	Sauté de porc <b>VPF</b> à la moutarde 1.2.4.11	
	Filet de limande / Citron <b>BIO</b> 1.2.4.5.8.9.10.11	Pilon de poulet <b>VVF BIOLOCAL</b> grillé au herbes du potagé 1.2.11	Filet de poisson <b>MSC</b> au fruit de mer 1.2.3.4.9.10	
Riz Basmati <b>BIO</b>	Macaroni <b>BIO</b> 4.6	Purée de pomme de terre 6	Blé <b>BIO</b> à la tomates 4.6	
Ratatouille Maison <b>BIO</b>	Haricots beurre ail et persilles	Tomates <b>BIO</b> à la provençales	Poélé Tex mex	
*Laitage nature <b>BIO</b> 6	*Laitage nature <b>BIO</b> 6	*Laitage nature <b>BIO</b> 6	*Laitage nature <b>BIO</b> 6	
*Fruit de saison <b>BIO</b> et <b>BIOLOCAL</b>	Flan patissier 1.2.4.6.8 *Fruit de saison <b>BIO</b> et <b>BIOLOCAL</b>	*Fruit de saison <b>BIO</b> et <b>BIOLOCAL</b>	Beignet au sucre 1.2.4.6.8 *Fruit de saison <b>BIO</b> et <b>BIOLOCAL</b>	

**!! 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 04 au 07 Mai 2026

Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
Buffet d'entrées Potage Maison	Buffet d'entrées Potage Maison	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	
Penne <b>BIO</b> à la sicilienne / tomates cerise <b>BIO</b> / haricot vert <b>BIO</b> 1.2.4.6	Tajine de bœuf au Abricots <b>VBF</b> 1.2.11  Gratin de pomme de terre <b>BIO</b> / chou fleur <b>BIO</b> 1.2 .6	Pizza aux fromages et °légumes / Salade <b>BIO</b> 1.2.4.6.8	Blanquette de Poulet <b>VVF</b> <b>BIOLOCAL</b> 1.2.11  Poelé campagnarde 1.2.4.6	
*Camenbert <b>BIO</b> 6	*Camenbert <b>BIO</b> 6	Laitage <b>BIO</b> 6	*Camenbert <b>BIO</b> 6	
Tarte aux pommes 1.2.4.6.8 *Fruit de saison <b>BIO</b> et <b>BIOLOCAL</b>	*Fruit de saison <b>BIO</b> et <b>BIOLOCAL</b>	*Fruit de saison <b>BIO</b> et <b>BIOLOCAL</b>	Tarte au citron 1.2.4.6.8 *Fruit de saison <b>BIO</b> et <b>BIOLOCAL</b>	

**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 11 au 13 Mai 2026

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 14
Salade de tomates <b>BIO</b> / Mozzarella 6 Rillettes <b>BBC</b> Salade composée <b>BIO</b>	Salade de mache aux croutons 4 Betterave <b>BIO</b> rapées / feta Salade composée <b>BIO</b>	Jambon blanc <b>VPF BBC</b> / cornichon Lentille en salade <b>BIO</b> Salade composée <b>BIO</b>		
Sauté de poulet <b>VVF</b> au miel <b>BIOLocal</b> 1.2.11 Filet de poisson <b>MSC</b> sauce vin blanc 1.2.3.4.9.10	Poêlé de patate de douce au cumin et paprika / pois chiche <b>BIOLocal</b> 1.2.4.6	Burger végétarien 1.2.4.6.11  Burger de bœuf <b>VBF</b> 1.2.4.6.11		
Haricot vert <b>BIO</b> à l'ail 6  Poêlé Villageoise 1.2.4.6	Parmentier aux légumes 1.2.4.6	Frites 1  Salsifis 6		
*Laitage nature <b>BIO</b> (6)	*Laitage nature <b>BIO</b> (6)	*Laitage nature <b>BIO</b> (6)		
*Fruit de saison <b>BIO</b> et <b>BIOLocal</b>	Barre glacé 1.2.4.6.8 *Fruit de saison <b>BIO</b> et <b>BIOLocal</b>	Mousse au chocolat 1.2.4.6.8 *Fruit de saison <b>BIO</b> et <b>BIOLocal</b>		

!! 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 11 au 13 Mai 2026

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 14
Buffet d'entrées Potage Maison	Buffet d'entrées Potage Maison	Buffet d'entrées		
Spaghetti à la carbonara VPF ou ° primavera 1.2.4.6	Brochette de dinde VVF au Romarin du potager 1.2.11  Lentilles et carottes BIO 1.2	Gratin de poisson colin et saumon 1.2.3.4.6.9.10  Boulgour BIO aux légumes 1.2.4.6		
*Laitage nature BIO 6	*Laitage nature BIO 6	*Laitage nature BIO 6		
Tarte au chocolat 1.2.4.6.8 *Fruit de saison BIO et BIOLOCAL	Riz aux lait 1.2.4.6.8 *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