

Menu

Du lundi 23 au vendredi 27 mars 2026

Lundi

Menu
végétarien

Salade verte

et lamelles œufs durs bio

Carré de Seitan bio (seitan bio (gluten de blé), pommes de terre bio, emmental bio)

Stick de ketchup

Haricots verts bio du soleil (ail et basilic)

Semoule au lait

Madeleine bio

Barre pâtissière
Lait nature bio
Purée de pomme et fraise bio

Mardi

Emincé de bœuf Label Rouge

Façon Tikka Massala

(tomate bio, oignons, ail, coriandres, amandes effilées, yaourt, épices massalé)

Riz bio créole

Camembert bio

Poire

Pain bio
Confiture de fraise
Fruit de saison

Mercredi

Salade de pâte (pépinettes bio, concombre, tomate, ciboulette, ail, basilic et huile d'olive)

Filet de poisson blanc frais

sauce napolitaine (tomate bio, ail, basilic et huiles d'olive)

Brocolis bio à l'ail

Fromage Vache qui rit bio

Banane bio

Brioche aux pépites de chocolat
Fruit de saison

Jeudi

Menu LOCAL

Carottes râpées bio d'Île-de-France
et pomme bio d'Île-de-France

Cuisse de poulet label rouge

Purée de pois cassé bio d'Île-de-France

(pois cassé bio d'Île-de-France, flocons de pommes de terre bio, lait bio, beurre et muscade)

Crème dessert vanille bio d'Île-de-France

Pain bio au sésame
Fromage fouetté bio
Fruit de saison

Pain bio produit localement

(atelier dans le 78 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)

Menu végétarien

Journée nationale
du fromage

Vendredi

Concombre bio à la menthe
(Fromage frais et menthe fraîche)

Penne bio semi-complète
sauce fromagère (bleu, emmental, Parmigiano reggiano, ail)

Gouda bio

Purée de pomme et abricot bio

Baguette viennoise du boulanger
Petit suisse nature
Fruit de saison



Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France, à l'exception du veau (France ou né en Allemagne, élevé et abattu en Hollande) et de l'agneau (Irlande/N.-Zélande)

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Label Rouge

Volaille de qualité certifiée



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée



Fruits et légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles

La liste des allergènes présents dans les menus est disponible sur demande à la CDE13. Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.