

# Menu

Du lundi 30 mars au vendredi 03 avril 2026

## Lundi

Saucisse de Toulouse Label rouge  
(Plat de substitution : saucisse de volaille façon Toulouse)

Purée de pommes de terre bio  
(flocons de pommes de terre bio, lait bio, beurre et muscade)

Pont l'Evêque AOP

Pomme bio d'Île-de-France

Céréales nature  
Lait nature bio  
Purée de pomme et fraise



## Mardi

Taboulé bio aux herbes fraîches et épices (semoule bio)

Filet de poisson aux céréales  
**Chou romanesco** à la crème

Yaourt nature bio

Kiwi bio

Pain bio  
Confiture de fraise  
Fruit de saison

## Mercredi

Menu  
végétarien

Tomate huile d'olive et basilic

Omelette bio Tortilla  
(œuf, pommes de terre bio, oignons)

Petits pois à l'anglaise

Fromage Saint Môret bio

Beignet fourrée framboise

Pain au lait  
Fruit de saison



## Jeudi

Menu  
Renaissance

Carottes râpées bio,  
raisins secs, jus d'orange et tomme de brebis

Rôti de dinde Label Rouge,  
cannelle et gingembre

Lentilles bio d'Île-de-France  
aux **marrons**

Purée de pomme et poire bio

Baguette viennoise du boulanger  
Petit suisse nature  
Fruit de saison

**Pain bio produit localement**

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

## Vendredi

Menu  
végétarien

Céleri bio rémoulade (mayonnaise bio)

Boulettes de chèvre et miel bio  
sauce au fromage blanc bio d'Île-de-France  
aux herbes (échalote, coriandre, ciboulette,  
menthe et persil)

Boulgour bio et ratatouille

Yaourt bio aromatisé fraise d'Île-de-France

Pain de mie complet bio  
Fromage fouetté bio  
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.