

MENU DU 1^{ER} AU 30 MAI 2026

Bon
appetit

				VENDREDI 1 ^{ER}
				FÉRIÉ
LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
Ravioli aux légumes et emmental râpé BIO Babybel BIO Pomme BIO Pain de campagne BIO, beurre, compote BIO pomme/banane	Carottes BIO IDF râpées et dés d'emmental Dos de merlu sauce napolitaine (tomate, herbes de Provence) Semoule BIO Kiwi Baguette BIO, barre de chocolat, suisse BIO et sucre	Laitue vinaigrette Sauté de veau BIO sauce catalane (tomates, poivrons) P/S : flan de courgettes Petits pois BIO Yaourt BIO aromatisé Banane, croissant	Saucisse de Francfort P/S : quenelle nature sauce au curry Purée au lait Fromage blanc BIO* et sucre Fraises Rocher coco, yaourt BIO et sucre	FÉRIÉ
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Hachis Parmentier (bœuf) P/S : brandade de morue Suisse BIO et sucre Compote BIO pomme/poire Pomme BIO, pain de campagne BIO, confiture	Céleri BIO râpé rémoulade mayonnaise Filet de colin pané et citron Pommes de terre grenaille Crème chocolat BIO et équitable Kiwi, crêpe	Concombre BIO vinaigrette et féta Sauté de bœuf BIO stroganof (paprika) P/S : lentilles, pois chiches et épeautre à la sauce tomate Carottes BIO Fraises Gaufre, lait BIO	FÉRIÉ	FERMÉ
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Carottes BIO râpées vinaigrette Boulettes de pois/tournesol sauce au curry Riz BIO pilaf Fromage blanc BIO et sucre Fruit, pain de mie, confiture	Omelette BIO dosette de ketchup Boulgour BIO tomate Tome BIO Kiwi Baguette BIO, barre de chocolat, compote BIO pomme/fruits rouges	Concombre BIO vinaigrette Rôti de bœuf BIO froid dosette de ketchup P/S : galette de haricots rouges Épinards BIO béchamel Yaourt BIO IDF aromatisé Fraises, pain au chocolat	Menu établi d'après les propositions d'un groupe d'élèves de Victor Duruy Fruit, miches de campagne BIO, beurre	Poisson frais retour de pêche meunière Chou fleur BIO béchamel Chèvre BIO Fraises Gaufrettes, suisse BIO et sucre
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
FÉRIÉ	Brandade de morue fraîche et emmental râpé BIO Yaourt BIO et sucre Pomme BIO Pain de campagne BIO, beurre, compote pomme/ananas	Céleri BIO rémoulade (mayonnaise) Galette pommes de terre/cantal Petits pois BIO Suisse BIO et sucre Fruit, pain au lait	Concombre BIO vinaigrette et féta Sauté de veau BIO à la basquaise (poivrons) P/S : pavé quinoa/lentilles Brocoli BIO Éclair au chocolat Fraises, baguette BIO, barre de chocolat	Cuisse de pintade rôtie au four P/S : dos de merlu sauce dieppoise (moules, crevettes, crème) Haricots verts BIO Carré BIO Fraises Muffin, fromage blanc BIO et sucre

Pain bio à tous les repas

Subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles

Circuit court (Île-de-France)

Cuisson sur place à l'école

P/S : Plat de substitution

Goûter Maternelles (tous les jours) Primaires (mercredis et vacances)

Conformément au décret n°2022-65 du 26/01/2022 fixant les modalités d'étiquetage de l'origine des viandes autres que bovines en restauration, les viandes (de bœuf, veau, agneau, porc, volaille) sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 dit INCO du 22/11/2011, les menus peuvent contenir : 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.

Suivez nos vidéos et nos actualités en flashant le QR code

Fruits et légumes de saison

