



Appellation d'origine contrôlée



Agriculture biologique



Aide UE à destination des écoles



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée



Label rouge



Aide UE à destination des écoles



Pêche durable

Origine des viandes :

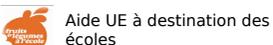
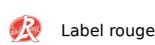
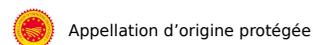
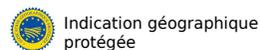
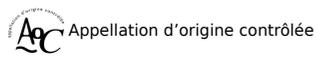
Nées, élevées, abattues : **en France**
Boeuf race à viande : Label rouge ou Bio
Agneau : Label rouge ou Bio
Veau : Bio
Porc : Label rouge
Volaille : Label rouge ou Bio



LUNDI 25/11/2024	MARDI 26/11/2024	MERCREDI 27/11/2024	JEUDI 28/11/2024	VENDREDI 29/11/2024
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Salade piémontaise (pommes de terre, tomate, oeuif, cornichons, mayonnaise) MOUTARDE, OEUF, SULFITES 	Salade composée Bio MOUTARDE, SULFITES 	Salade de blé, raisins secs GLUTEN, SULFITES 	Betterave, pomme, noix FRUITS A COQUE, MOUTARDE, SULFITES 	Feuilleté au fromage maison GLUTEN, LAIT (LACTOSE)
	Emincé de boeuf façon Marengo 	Rougail de saucisse de volaille SULFITES 	Tortelloni aux fromages, sauce tomate aux petits légumes GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	Filet de colin à la bordelaise GLUTEN, LAIT (LACTOSE), POISSON
Chili végétarien SESAME , SOJA 				
Bouलगour bio et Légumes CELERI , GLUTEN 	Gratin dauphinois LAIT (LACTOSE)	Riz bio LAIT (LACTOSE) 	Salade vinaigrette SULFITES	Pommes de terre vapeur LAIT (LACTOSE)
Gouda bio LAIT (LACTOSE) 		Yaourt brassé à la banane LAIT (LACTOSE) 	Comté LAIT (LACTOSE) 	Yaourt nature bio IDF LAIT (LACTOSE)
Fruit de saison bio (clémentine) 	Compote de pomme-poire 		Ile flottante LAIT (LACTOSE), OEUF	Kiwi
Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Brioche tranchée, confiture GLUTEN, OEUF 	Baguette, chocolat noisette FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 		Gaufre GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA	Baguette viennoise chocolat au lait GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF
Lait bio LAIT (LACTOSE) 		Lait briquette LAIT (LACTOSE) 	Yaourt nature bio IDF LAIT (LACTOSE) 	
	Banane équitable 	Poire bio comice 		Orange

1 - MENUS MATER

MENU SEMAINE DU LUNDI 25 NOVEMBRE 2024 AU VENDREDI 03 JANVIER 2025



Origine des viandes :

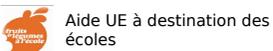
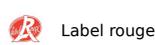
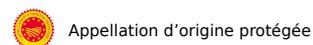
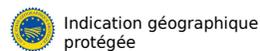
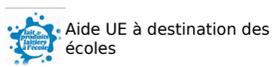
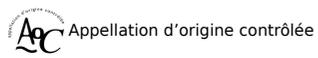
Nées, élevées, abattues : **en France**
Boeuf race à viande : Label rouge ou Bio
Agneau : Label rouge ou Bio
Veau : Bio
Porc : Label rouge
Volaille : Label rouge ou Bio



LUNDI 02/12/2024	MARDI 03/12/2024	MERCREDI 04/12/2024	JEUDI 05/12/2024	VENDREDI 06/12/2024
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Carottes râpées vinaigrette citronnée SULFITES 	Duo de choux vinaigrette MOUTARDE, SULFITES 	Salade de riz, avocat, maïs vinaigrette SULFITES 	Haricots verts et maïs vinaigrette SULFITES 	Endives, pommes, croûtons vinaigrette GLUTEN, MOUTARDE, SULFITES
		Parmentier de boeuf maison GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	Filet de cabillaud sauce tomate POISSON 	Blanquette de veau bio CELERI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE)
Bolognaise végétale aux Lentilles 	Omelette bio sauce tomate LAIT (LACTOSE), OEUF 	Parmentier de patates douces et pois chiches GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	Galette de soja sauce tomate GLUTEN, SOJA 	Blanquette végétarienne aux haricots rouges SULFITES
Pâtes torti semi-complètes BIO LAIT (LACTOSE) 	Poêlée de légumes LAIT (LACTOSE) 		Potatoes GLUTEN	Riz pilaf
	Camembert bio LAIT (LACTOSE) 	Bûche de fromages LAIT (LACTOSE)	Yaourt nature bio IDF LAIT (LACTOSE) 	Edam bio LAIT (LACTOSE)
Fromage blanc bio LAIT (LACTOSE) 	Tarte Bourdaloue (poire amandes) FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	Fruit de saison bio (clémentine) 	Banane bio 	Moelleux au chocolat GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF
Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Cookies x2u GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	Baguette viennoise chocolat au lait GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	Baguette, confiture GLUTEN 	Pain de campagne tranché chocolat aux noisettes FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	
Lait bio LAIT (LACTOSE) 	Yaourt brassé à la banane LAIT (LACTOSE) 		Lait bio LAIT (LACTOSE) 	Yaourt nature bio IDF LAIT (LACTOSE)
		Kiwi		Orange

1 - MENUS MATER

MENU SEMAINE DU LUNDI 25 NOVEMBRE 2024 AU VENDREDI 03 JANVIER 2025



Origine des viandes :
 Nées, élevées, abattues : **en France**
Boeuf race à viande : Label rouge ou Bio
Agneau : Label rouge ou Bio
Veau : Bio
Porc : Label rouge
Volaille : Label rouge ou Bio



LUNDI 09/12/2024	MARDI 10/12/2024	MERCREDI 11/12/2024	JEUDI 12/12/2024	VENDREDI 13/12/2024
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Céleri rémoulade MOUTARDE, OEUF 	Salade composée Bio MOUTARDE, SULFITES 	Salade de penne, thon, maïs et dés d'emmental GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, POISSON, SULFITES 	Betteraves Bio coriandre fraîche et mâche vinaigrette MOUTARDE, SULFITES 	Salade de pommes de terre, haricots rouges vinaigrette MOUTARDE, SULFITES
	Boeuf à la provençale 	Sauté de dinde façon tex mex SESAME, SULFITES 		Filet de Cabillaud huile d'olive citron POISSON
Croustillants de blé sauce tartare CELERI, GLUTEN, MOUTARDE, OEUF, SULFITES	Galette d'haricots rouges BIO sauce provençale GLUTEN 	Flan de légumes CELERI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	Tortelloni aux fromages, sauce tomate aux petits légumes GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	Dahl de lentilles BIO IDF au lait de coco SULFITES
Brocolis bio au beurre citronné LAIT (LACTOSE) 	Potatoes GLUTEN	Purée de carottes LAIT (LACTOSE) 	Salade vinaigrette SULFITES	Riz bio LAIT (LACTOSE)
Gouda bio LAIT (LACTOSE) 	Fromage blanc bio LAIT (LACTOSE) 		Tomme blanche LAIT (LACTOSE)	Camembert bio LAIT (LACTOSE)
Crème dessert vanille bio LAIT (LACTOSE) 	Kiwi	Compote de pomme-banane 	Mousse au chocolat LAIT (LACTOSE) 	Fruit de saison bio (clémentine)
Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette, chocolat au lait GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	Beignet au chocolat FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA	Madeleines individuelles x2u GLUTEN, OEUF 	Brioche tranchée, confiture GLUTEN, OEUF 	Pain de campagne tranché confiture GLUTEN
	Lait bio LAIT (LACTOSE) 	Yaourt brassé à la banane LAIT (LACTOSE) 		Yaourt sucré bio 100g LAIT (LACTOSE)
Poire bio conférence 			Jus d'orange L 	

1 - MENUS MATER

MENU SEMAINE DU LUNDI 25 NOVEMBRE 2024 AU VENDREDI 03 JANVIER 2025



Appellation d'origine contrôlée



Agriculture biologique



Aide UE à destination des écoles



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée



Label rouge



Aide UE à destination des écoles



Pêche durable

Origine des viandes :

Nées, élevées, abattues : **en France**
Boeuf race à viande : Label rouge ou Bio
Agneau : Label rouge ou Bio
Veau : Bio
Porc : Label rouge
Volaille : Label rouge ou Bio



LUNDI 16/12/2024	MARDI 17/12/2024	MERCREDI 18/12/2024	JEUDI 19/12/2024	VENDREDI 20/12/2024
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Carottes râpées et vinaigrette SULFITES 	Sardines à l'huile POISSON	Salade de pommes de terre, olives noires MOUTARDE, SULFITES	Feuilleté maison aux 3 fromages GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	Entrées "responsable"
			Salade mélangée et vinaigrette au miel MOUTARDE, SULFITES	
	Emincé de boeuf façon Marengo 	Filet de poisson meunière GLUTEN, LAIT (LACTOSE), POISSON 	Wings de poulet sauce barbecue SULFITES 	
Raviolis tofu basilic bio sauce tomate CELERI , GLUTEN, LAIT (LACTOSE), SOJA 	Curry de haricots rouges SULFITES 	Omelette bio au fromage LAIT (LACTOSE), OEUF 	Croustillants de blé sauce barbecue CELERI , GLUTEN, SULFITES 	Lasagnes ricotta épinards GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF
Salade vinaigrette SULFITES	Carottes confites LAIT (LACTOSE) 	Coquillettes bio GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	Pommes duchesse	Salade vinaigrette SULFITES
Camembert bio LAIT (LACTOSE) 	Yaourt nature bio IDF LAIT (LACTOSE) 	Pont l'évêque LAIT (LACTOSE) 	Sapin en fête, Père Noël en chocolat	Laitage "responsable"
Compote de pommes 	Kiwi	Riz au lait LAIT (LACTOSE) 	Fruit de saison bio (clémentine) 	Desserts "responsable"
Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN

1 - MENUS MATER

MENU SEMAINE DU LUNDI 25 NOVEMBRE 2024 AU VENDREDI 03 JANVIER 2025



Appellation d'origine contrôlée



Agriculture biologique



Aide UE à destination des écoles



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée



Label rouge



Aide UE à destination des écoles



Pêche durable

Origine des viandes :

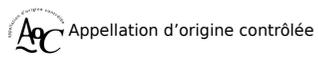
Nées, élevées, abattues : **en France**
Boeuf race à viande : Label rouge ou Bio
Agneau : Label rouge ou Bio
Veau : Bio
Porc : Label rouge
Volaille : Label rouge ou Bio



Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette, chocolat noisette FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	Cookies x2u GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	Pain au lait x 2u GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	Baguette viennoise confiture de lait GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	Pain de campagne tranché confiture GLUTEN
Yaourt nature bio IDF LAIT (LACTOSE) 	Lait bio LAIT (LACTOSE) 		Yaourt à boire fraise bio LAIT (LACTOSE) 	
		Orange		Compote de pomme-banane
LUNDI 23/12/2024	MARDI 24/12/2024	MERCREDI	JEUDI 26/12/2024	VENDREDI 27/12/2024
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Betteraves vinaigrette SULFITES 	Salade de pâtes vinaigrette soja basilic GLUTEN, MOUTARDE, SOJA, SULFITES 		Carottes râpées vinaigrette citronnée SULFITES 	Pomelos rose
	Bœuf façon bourguignon GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 		Blanquette de poisson GLUTEN, LAIT (LACTOSE), POISSON 	
Chili sin carne SESAME, SOJA 				Falafels sauce tomate GLUTEN
Blé bio GLUTEN 	Purée de potiron LAIT (LACTOSE)		Riz bio LAIT (LACTOSE) 	Brocolis bio au beurre citronné LAIT (LACTOSE)
Comté LAIT (LACTOSE) 	Camembert bio LAIT (LACTOSE) 		Edam bio LAIT (LACTOSE) 	Petit suisse aux fruits LAIT (LACTOSE)
Gaufre au chocolat GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA	Banane bio 		Fruit de saison bio (clémentine) 	Clafoutis aux cerises GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF
Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN 		Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN

1 - MENUS MATER

MENU SEMAINE DU LUNDI 25 NOVEMBRE 2024 AU VENDREDI 03 JANVIER 2025



Appellation d'origine contrôlée



Agriculture biologique



Aide UE à destination des écoles



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée



Label rouge



Aide UE à destination des écoles



Pêche durable

Origine des viandes :
 Nées, élevées, abattues : **en France**
Boeuf race à viande : Label rouge ou Bio
Agneau : Label rouge ou Bio
Veau : Bio
Porc : Label rouge
Volaille : Label rouge ou Bio



Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
	Madeleines individuelles x2u GLUTEN, OEUF 		Galettes pur beurre GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	Pain de campagne tranché chocolat aux noisettes FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE)
Briquette de lait LAIT (LACTOSE) 	Yaourt nature bio IDF LAIT (LACTOSE) 			Yaourt nature bio IDF LAIT (LACTOSE)
Poire bio conférence 			Pomme Golden 	
LUNDI 30/12/2024	MARDI 31/12/2024	MERCREDI	JEUDI 02/01/2025	VENDREDI 03/01/2025
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Coleslaw (carottes bio et chou blanc, raisins mayonnaise) MOUTARDE, OEUF 	Salade de boulgour aux raisins et citron GLUTEN, SULFITES 		Salade composée Bio MOUTARDE, SULFITES 	Radis vinaigrette SULFITES
	Quiche maison épinard fromage GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUF, SULFITES 		Filet de lieu sauce provençale POISSON 	Boeuf sauté aux olives
Parmentier de carottes-lentilles FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 				
	Salade vinaigrette SULFITES		Pommes de terre persillées LAIT (LACTOSE) 	Boulgour GLUTEN, LAIT (LACTOSE)
Gouda bio LAIT (LACTOSE) 	Riz au lait LAIT (LACTOSE) 		Carré Frais LAIT (LACTOSE) 	Edam bio LAIT (LACTOSE)
Compote de pomme-poire 	Fruit de saison bio (clémentine) 		Kiwi bio français	Crème dessert caramel LAIT (LACTOSE), OEUF
Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN 		Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN

1 - MENUS MATER

MENU SEMAINE DU LUNDI 25 NOVEMBRE 2024 AU VENDREDI 03 JANVIER 2025



Appellation d'origine contrôlée



Agriculture biologique



Aide UE à destination des écoles



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée



Label rouge



Aide UE à destination des écoles



Pêche durable

Origine des viandes :
 Nées, élevées, abattues : **en France**
Boeuf race à viande : Label rouge ou Bio
Agneau : Label rouge ou Bio
Veau : Bio
Porc : Label rouge
Volaille : Label rouge ou Bio



Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Madeleines individuelles x2u GLUTEN, OEUF 	Beignet au chocolat FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA		Cookies x2u GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	Galettes pur beurre GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF
Yaourt brassé à la banane LAIT (LACTOSE) 	Briquette de lait LAIT (LACTOSE) 		Yaourt nature bio IDF LAIT (LACTOSE) 	
				Banane équitable