

caisse des écoles Paris Onze 1 - MENUS MATER MENU SEMAINE DU LUNDI 01 SEPTEMBRE 2025 AU VENDREDI 31 OCTOBRE 2025				
Appellation d'origine contrôlée Agriculture biologique Aide UE à destination des écoles Indication géographique protégée Commerce équitable Appellation d'origine protégée Label rouge Aide UE à destination des écoles Pêche durable Local 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 01/09/2025	MARDI 02/09/2025	MERCREDI 03/09/2025	JEUDI 04/09/2025	VENDREDI 05/09/2025
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Betteraves cuites et sa vinaigrette balsamique SULFITES Lasagnes aux légumes GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUF, SOJA Petit suisse LAIT (LACTOSE) Compote de pomme-poire Pain GLUTEN	Concombre en vinaigrette MOUTARDE, SULFITES Pizza 4 fromages GLUTEN, LAIT (LACTOSE) Yaourt aux fruits mixés LAIT (LACTOSE) Prune Pain GLUTEN	Salade verte aux croûtons et sa vinaigrette GLUTEN, MOUTARDE, SULFITES Emincé de bœuf à la sauce tomate Lentilles à la sauce tomate CELERI Carottes fondantes bio LAIT (LACTOSE) Comté LAIT (LACTOSE) Pomme Bicolore bio Pain GLUTEN	Melon Bio Blanquette de veau bio CELERI , GLUTEN, LAIT (LACTOSE) Blanquette végétarienne au haricots blancs CELERI , GLUTEN, LAIT (LACTOSE) Haricots verts bio Crème dessert vanille bio LAIT (LACTOSE) Pain GLUTEN	Radis en vinaigrette MOUTARDE, SULFITES Filet de lieu noir à l'huile d'olive POISSON Égrené de blé aux pois chiches bio GLUTEN Riz pilaf Pont l'évêque LAIT (LACTOSE) Yaourt au citron LAIT (LACTOSE) Pain GLUTEN
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Yaourt sucré bio LAIT (LACTOSE) Brioche tranchée au chocolat aux noisettes FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	Compote de pomme-poire Baguette avec de la confiture GLUTEN	Poire comice bio Galettes pur beurre GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	Banane Baguette viennoise chocolat au lait GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	Pain au lait et confiture GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF Compote de pommes fraises
Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages © Easilys				

1 - MENUS MATER

MENU SEMAINE DU LUNDI 01 SEPTEMBRE 2025 AU VENDREDI 31 OCTOBRE 2025



Appellation
d'origine contrôlée



Agriculture
biologique



Aide UE à
destination des
écoles



Indication
géographique
protégée



Commerce équitable



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Aide UE à
destination des
écoles



Pêche durable



Local

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 08/09/2025	MARDI 09/09/2025	MERCREDI 10/09/2025	JEUDI 11/09/2025	VENDREDI 12/09/2025
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Œufs durs à la Mayonnaise MOUTARDE, OEUF, SULFITES Tortelloni aux fromages - sauce tomate GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF Fromage blanc bio LAIT (LACTOSE) Prune Pain GLUTEN	Pastèque bio Filet de colin sauce tartare MOUTARDE, OEUF, POISSON, SULFITES Galette de pois chiches sauce tartare GLUTEN, MOUTARDE, OEUF, SULFITES Courgettes sautées Gouda bio LAIT (LACTOSE) Flan vanille nappé caramel LAIT (LACTOSE) Pain GLUTEN	Carottes râpées bio en vinaigrette MOUTARDE, SULFITES Bœuf façon bourguignon GLUTEN Emincé végétal façon bourguignon LAIT (LACTOSE) Pâtes torti semi complètes BIO ** LAIT (LACTOSE) Yaourt brassé à la banane ou citron LAIT (LACTOSE) Pain GLUTEN	Tomates bio en vinaigrette MOUTARDE, SULFITES Sauté de porc bio à la provençale Omelette bio LAIT (LACTOSE), OEUF Duo de brocoli et de chou-fleur LAIT (LACTOSE) Cantal LAIT (LACTOSE) Banane Pain GLUTEN	Salade verte Bio aux maïs et sa vinaigrette MOUTARDE, SULFITES Galette de seitan aux légumes CELERI , FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), LUPIN, MOUTARDE, SESAME , SOJA Purée de pommes de terre LAIT (LACTOSE) Saint nectaire LAIT (LACTOSE) Raisin blanc Pain GLUTEN
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette et chocolat au lait GLUTEN, LAIT (LACTOSE) Compote de pommes fraises 	Baguette viennoise, confiture GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF Yaourt sucré bio LAIT (LACTOSE)	Pain au lait et confiture GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF Pomme rouge bio 	Brioche tranchée au chocolat aux noisettes FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF Yaourt à la vanille IDF LAIT (LACTOSE)	Pain de campagne tranché avec de la confiture GLUTEN Compote de pomme-poire

1 - MENUS MATER

MENU SEMAINE DU LUNDI 01 SEPTEMBRE 2025 AU VENDREDI 31 OCTOBRE 2025



Appellation
d'origine contrôlée



Agriculture
biologique



Aide UE à
destination des
écoles



Indication
géographique
protégée



Commerce équitable



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Aide UE à
destination des
écoles



Pêche durable

Local

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 15/09/2025	MARDI 16/09/2025	MERCREDI 17/09/2025	JEUDI 18/09/2025	VENDREDI 19/09/2025
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Coleslaw MOUTARDE, OEUF 	Sardines à l'huile sur lit de salade POISSON	Concombre à la menthe MOUTARDE, SULFITES		Salade Bio de maïs et cœurs de palmiers MOUTARDE, SULFITES
Couscous végétarien (Semoule servie à part) GLUTEN 	Sauté de veau Bio à la sauce tomate 	Sauté de bœuf façon Strogonoff LAIT (LACTOSE)	Haricots verts vinaigrette MOUTARDE, SULFITES 	Croustillant fromager BIO GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF
Semoule bio GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	Cari de lentilles 	Emincé vegetal façon Strogonoff GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	Raviolis de légumes GLUTEN 	Haricots verts bio
Tomme grise LAIT (LACTOSE) 	Carottes fondantes bio LAIT (LACTOSE) 	Pommes de terre fondantes 	Crème dessert vanille bio LAIT (LACTOSE) 	Livarot LAIT (LACTOSE)
Pomme Bicolore bio 	Yaourt nature bio IDF LAIT (LACTOSE) 	Comté LAIT (LACTOSE) 	Compote de pommes fraises 	Raisin blanc
Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN 	Poire conférence 	Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN
		Pain GLUTEN 		
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Brioche tranchée à la confiture GLUTEN, OEUF 	Baguette au chocolat aux noisettes FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	Pain au lait et confiture GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	Pain de campagne tranché et carré frais GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	Baguette viennoise chocolat au lait GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF
Yaourt sucré bio LAIT (LACTOSE) 	Compote de pommes fraises 	Crème dessert vanille bio LAIT (LACTOSE) 	Banane 	Compote de pomme-poire

1 - MENUS MATER

MENU SEMAINE DU LUNDI 01 SEPTEMBRE 2025 AU VENDREDI 31 OCTOBRE 2025



Appellation
d'origine contrôlée



Agriculture
biologique



Aide UE à
destination des
écoles



Indication
géographique
protégée



Commerce équitable



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Aide UE à
destination des
écoles



Pêche durable

Local

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 22/09/2025	MARDI 23/09/2025	MERCREDI 24/09/2025	JEUDI 25/09/2025	VENDREDI 26/09/2025
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Tomates bio et maïs bio en vinaigrette MOUTARDE, SULFITES 	Pastèque bio 	Salade mélangée à la fourme d'Ambert et Noix FRUITS A COQUE, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, SULFITES 	Concombre en vinaigrette MOUTARDE, SULFITES	Melon Bio
Omelette bio LAIT (LACTOSE), OEUF 	Sauté de bœuf à la sauce tomate 	Parmentier végétal à l'égrené de pois bio GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	Filet de colin citronné à l'huile d'olive POISSON 	Pilons de poulet à la basquaise
Chou fleur à la crème LAIT (LACTOSE) 	Sauté végétal à la sauce tomate 	Flan vanille nappé caramel LAIT (LACTOSE) 	Carré d'épeautre aux légumes CELERI , GLUTEN 	Croustillant de pois chiche et mayonnaise GLUTEN, MOUTARDE, OEUF, SULFITES
Saint nectaire LAIT (LACTOSE) 	Brocolis bio au beurre LAIT (LACTOSE) 	Banane équitable 	Courgettes gratinées LAIT (LACTOSE) 	Pommes de terre persillées LAIT (LACTOSE)
Tarte aux pommes GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	Camembert bio LAIT (LACTOSE) 	Pain GLUTEN 	Cantal LAIT (LACTOSE) 	Fromage frais aux fruits LAIT (LACTOSE)
Pain GLUTEN 	Prune Bio 		Compote de pommes fraises 	Pain GLUTEN
			Pain GLUTEN 	
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette au chocolat aux noisettes FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	Pain au lait et confiture GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	Baguette viennoise chocolat au lait GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	Baguette au beurre GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	Pain de campagne tranché avec de la confiture GLUTEN
Lait bio LAIT (LACTOSE) 	Yaourt sucré bio LAIT (LACTOSE) 	Compote de pomme-poire 	Crème dessert vanille bio LAIT (LACTOSE) 	Pomme Bicolore bio

1 - MENUS MATER

MENU SEMAINE DU LUNDI 01 SEPTEMBRE 2025 AU VENDREDI 31 OCTOBRE 2025



Appellation
d'origine contrôlée



Agriculture
biologique



Aide UE à
destination des
écoles



Indication
géographique
protégée



Commerce équitable



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Aide UE à
destination des
écoles



Pêche durable

Local

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 29/09/2025	MARDI 30/09/2025	MERCREDI 01/10/2025	JEUDI 02/10/2025	VENDREDI 03/10/2025
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Œufs durs à la Mayonnaise MOUTARDE, OEUF, SULFITES	Tomates bio en vinaigrette MOUTARDE, SULFITES	Céleri rémoulade bio MOUTARDE, OEUF	Betteraves et maïs en vinaigrette MOUTARDE, SULFITES	Salade verte Bio aux maïs et sa vinaigrette MOUTARDE, SULFITES
Tortelloni aux fromages - sauce tomate GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	Filet de lieu noir à l'huile d'olive POISSON	Bœuf façon bourguignon GLUTEN	Quiche aux épinards maison GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	Sauté de veau bio à la crème LAIT (LACTOSE)
Yaourt brassé à la banane ou citron LAIT (LACTOSE)	Galette de seitan aux légumes CELERI , FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), LUPIN, MOUTARDE, SESAME , SOJA	Emincé végétal façon bourguignon LAIT (LACTOSE)	Comté LAIT (LACTOSE)	Dahl de lentilles Bio SULFITES
Banane équitable	Carottes fondantes bio LAIT (LACTOSE)	Riz bio LAIT (LACTOSE)	Moelleux au chocolat, crème anglaise GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA	Pommes de terre fondantes
Pain GLUTEN	Fromage frais aux fruits LAIT (LACTOSE)	Pont l'évêque LAIT (LACTOSE)	Pain GLUTEN	Coulommiers bio LAIT (LACTOSE)
	Pain GLUTEN	Compote de pommes	Pain GLUTEN	Compote de pommes fraise
		Pain GLUTEN		Pain GLUTEN

Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Pain au lait et confiture GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	Pain de campagne tranché et carré frais GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Baguette viennoise chocolat au lait GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	Madeleines GLUTEN, OEUF	Brioche tranchée au chocolat aux noisettes FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF
Crème dessert vanille bio LAIT (LACTOSE)	Pomme Bicolore bio	Banane	Yaourt sucré bio LAIT (LACTOSE)	Poire conférence

1 - MENUS MATER

MENU SEMAINE DU LUNDI 01 SEPTEMBRE 2025 AU VENDREDI 31 OCTOBRE 2025



Appellation
d'origine contrôlée



Agriculture
biologique



Aide UE à
destination des
écoles



Indication
géographique
protégée



Commerce équitable



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Aide UE à
destination des
écoles



Pêche durable

Local

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 06/10/2025	MARDI 07/10/2025	MERCREDI 08/10/2025	JEUDI 09/10/2025	VENDREDI 10/10/2025
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Carottes râpées bio en vinaigrette MOUTARDE, SULFITES	Sardines à l'huile sur lit de salade POISSON	Salade de cœurs de palmiers et sa vinaigrette MOUTARDE, SULFITES	Betteraves en vinaigrette MOUTARDE, SULFITES	
Chili sin carne GLUTEN, SESAME	Sauté de porc bio à la provençale	Sauté de bœuf façon Strogonoff LAIT (LACTOSE)	Filet de Lieu noir à la crème LAIT (LACTOSE), POISSON	Concombres en vinaigrette MOUTARDE, SULFITES
Blé bio GLUTEN	Carré d'épeautre aux légumes CELERI , GLUTEN	Egrené végétal façon Strogonoff GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Emincé végétal à la crème LAIT (LACTOSE)	Croustillant fromager BIO GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF
Cantal LAIT (LACTOSE)	Epinards à la crème LAIT (LACTOSE)	Pommes de terre fondantes	Pâtes bio rigol'Othe IDF LAIT (LACTOSE)	Haricots verts bio
Pomme Bicolore bio	Yaourt nature bio IDF LAIT (LACTOSE)	Livarot LAIT (LACTOSE)	Edam bio LAIT (LACTOSE)	Yaourt brassé à la banane ou citron LAIT (LACTOSE)
Pain GLUTEN	Pain GLUTEN	Poire conférence	Flan vanille nappé caramel LAIT (LACTOSE)	Pain GLUTEN
		Pain GLUTEN	Pain GLUTEN	
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Brioche tranchée à la confiture GLUTEN, OEUF	Baguette au chocolat aux noisettes FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Pain au lait et confiture GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	Pain de campagne tranché et carré frais GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Baguette viennoise chocolat au lait GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF
Yaourt au citron LAIT (LACTOSE)	Compote de pomme-poire	Yaourt sucré bio LAIT (LACTOSE)	Compote de pommes fraises	Banane équitable

1 - MENUS MATER

MENU SEMAINE DU LUNDI 01 SEPTEMBRE 2025 AU VENDREDI 31 OCTOBRE 2025



Appellation
d'origine contrôlée



Agriculture
biologique



Aide UE à
destination des
écoles



Indication
géographique
protégée



Commerce équitable



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Aide UE à
destination des
écoles



Pêche durable

Local

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 13/10/2025	MARDI 14/10/2025	MERCREDI 15/10/2025	JEUDI 16/10/2025	VENDREDI 17/10/2025
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Salade orientale (Concombres, tomates, olives noires huile d'olive) 	Petit pain mozzarella GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Achard de légumes revisité 	Œufs durs à la Mayonnaise MOUTARDE, OEUF, SULFITES 	Betteraves en vinaigrette MOUTARDE, SULFITES
Tajine végétarienne 	Torti'Othe à la sauce bolognaise LAIT (LACTOSE) 	Bœuf façon colombo 	Mijoté de poulet à l'ancienne LAIT (LACTOSE) 	Lasagnes ricotta épinards GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF
Semoule bio GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	Torti'Othe à la sauce bolognaise végétarienne LAIT (LACTOSE) 	Emincé végétal façon colombo 	Fricassée véggie à l'ancienne LAIT (LACTOSE) 	Edam bio LAIT (LACTOSE)
Pont l'évêque LAIT (LACTOSE) 	Comté LAIT (LACTOSE) 	Riz pilaf 	Pommes de terre à la forestière	Moelleux au chocolat, crème anglaise GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA
Tarte aux pommes GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	Fromage blanc bio et coulis de fruits rouges LAIT (LACTOSE) 	Yaourt sucré bio LAIT (LACTOSE) 	Brie du Roi LAIT (LACTOSE) 	Pain GLUTEN
Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN 	Poire comice bio 	Ronde du Paris-Brest FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA	
		Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN 	
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette au chocolat aux noisettes FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	Pain au lait et confiture GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	Baguette viennoise chocolat au lait GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	Baguette au beurre GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	Pain de campagne tranché et carré frais GLUTEN, LAIT (LACTOSE)
Lait bio LAIT (LACTOSE) 	Yaourt sucré bio LAIT (LACTOSE) 	Compote de pomme-poire 	Crème dessert vanille bio LAIT (LACTOSE) 	Poire conférence

1 - MENUS MATER

MENU SEMAINE DU LUNDI 01 SEPTEMBRE 2025 AU VENDREDI 31 OCTOBRE 2025



Appellation
d'origine contrôlée



Agriculture
biologique



Aide UE à
destination des
écoles



Indication
géographique
protégée



Commerce équitable



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Aide UE à
destination des
écoles



Pêche durable

Local

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 20/10/2025	MARDI 21/10/2025	MERCREDI 22/10/2025	JEUDI 23/10/2025	VENDREDI 24/10/2025
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Salade de cœurs de palmiers et sa vinaigrette MOUTARDE, SULFITES 	Salade verte aux maïs et sa vinaigrette MOUTARDE, SULFITES 	Œuf dur mayonnaise sur lit de salade MOUTARDE, OEUF, SULFITES 	Céleri rémoulade bio MOUTARDE, OEUF 	Salade d'endives aux dés d'emmental et aux noix FRUITS A COQUE, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, SULFITES
Omelette bio LAIT (LACTOSE), OEUF 	Bœuf sauté aux petits légumes CELERI 	Gratin de pomme de terre et courgettes à l'italienne GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	Filet de lieu noir à l'huile d'olive POISSON 	Sauté de dinde à la provençale
Chou fleur à la crème LAIT (LACTOSE) 	Petits pois LAIT (LACTOSE) 	Fromage frais aux fruits LAIT (LACTOSE) 	Pâtes bio rigol'Othe IDF LAIT (LACTOSE) 	Brocolis bio au beurre LAIT (LACTOSE)
Gouda bio LAIT (LACTOSE) 	Cantal LAIT (LACTOSE) 	Pomme golden 	Yaourt à la vanille IDF LAIT (LACTOSE) 	Saint nectaire LAIT (LACTOSE)
Yaourt brassé à la banane ou citron LAIT (LACTOSE) 	Poire conférence 	Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN 	Crème dessert vanille bio LAIT (LACTOSE)
Pain GLUTEN 	Pain GLUTEN 			Pain GLUTEN

Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette viennoise, confiture GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	Baguette au chocolat aux noisettes FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	Pain au lait et confiture GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	Pain de campagne tranché et carré frais GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	Madeleines GLUTEN, OEUF
Pomme rouge bio 	Lait bio LAIT (LACTOSE) 	Banane équitable 	Yaourt sucré bio LAIT (LACTOSE) 	Compote de pomme-poire

1 - MENUS MATER

MENU SEMAINE DU LUNDI 01 SEPTEMBRE 2025 AU VENDREDI 31 OCTOBRE 2025



Appellation
d'origine contrôlée



Agriculture
biologique



Aide UE à
destination des
écoles



Indication
géographique
protégée



Commerce équitable



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Aide UE à
destination des
écoles



Pêche durable

Local

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 27/10/2025	MARDI 28/10/2025	MERCREDI 29/10/2025	JEUDI 30/10/2025	VENDREDI 31/10/2025
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Coleslaw MOUTARDE, OEUF Croustillant de pois chiche et mayonnaise GLUTEN, MOUTARDE, OEUF, SULFITES Poêlée de légumes (Ch.Fleur, Brocolis, H.vert et Carottes) LAIT (LACTOSE) Coulommiers bio LAIT (LACTOSE) Yaourt aux fruits mixés LAIT (LACTOSE) Pain GLUTEN	Concombre et maïs en vinaigrette MOUTARDE, SULFITES Tajine de pois chiches et légumes (carottes et courgettes) Semoule bio GLUTEN, LAIT (LACTOSE) Comté LAIT (LACTOSE) Banane équitable Pain GLUTEN	Carottes râpées à la vinaigrette citronnée MOUTARDE, SULFITES Parmentier de boeuf maison GLUTEN, LAIT (LACTOSE) Yaourt nature bio IDF LAIT (LACTOSE) Tarte Bourdaloue (poire amandes) FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF Pain GLUTEN	Betteraves cuites et sa vinaigrette balsamique SULFITES Filet de colin à l'huile d'olive POISSON Epinards à la crème LAIT (LACTOSE) Pont l'évêque LAIT (LACTOSE) Pomme Bicolore bio Pain GLUTEN	Haricots verts vinaigrette MOUTARDE, SULFITES Blanquette de veau bio CELERI , GLUTEN, LAIT (LACTOSE) Riz bio LAIT (LACTOSE) Petit suisse aux fruits LAIT (LACTOSE) Pain GLUTEN
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Brioche tranchée au chocolat aux noisettes FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF Crème dessert vanille bio LAIT (LACTOSE)	Pain de campagne à la confiture GLUTEN Yaourt à la vanille IDF LAIT (LACTOSE)	Galettes pur beurre GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF Compote de pomme-banane	Baguette au beurre GLUTEN, LAIT (LACTOSE) Lait au chocolat en briquette LAIT (LACTOSE)	Madeleines GLUTEN, OEUF Poire conférence