

# MENU DU 2 AU 31 JANVIER 2025

*Bon appétit*

		MERCREDI 1	JEUDI 2	VENREDI 3
		<b>FERIÉ</b>	Pizza 3 fromages ( <i>Emmental, Mozzarella et raclette fumée</i> ) Dos de merlu 🍷 à la sauce normande ( <i>crème, pommes</i> ) Épinards BIO béchamel Clémentine(s) Pain au lait BIO, fromage blanc BIO et sucre	Duo de chou BIO vinaigrette Poulet rôti BIO au jus P/S : quenelle nature à la crème Purée au potimarron BIO 📍 Yaourt BIO aromatisé Pomme BIO, choco BN
LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENREDI 10
Betteraves BIO 📍 vinaigrette Lasagnes au saumon Babybel BIO 🇪🇺 Pomme BIO 📍 🇪🇺 Pain de campagne BIO, beurre, compote BIO pomme/banane	Potage aux champignons BIO et à la Vache qui rit Nems aux légumes et sauce Riz BIO pilaf 🍷 Clémentine(s) Pain de mie, Boursin, jus de pamplemousse	Salade méditerranéenne ( <i>pommes de terre, carottes, champignons, radis, pommes</i> ) Sauté de bœuf BIO au cumin P/S : dos de merlu 🍷 au cumin Carottes BIO Yaourt BIO 📍, sucre Pain au chocolat, banane	Galette pommes de terre/Cantal Petits pois BIO Saint Morêt BIO 🇪🇺 Galette des rois Orange, brioche	Laitue vinaigrette Rôti de veau BIO à la crème P/S : galette de légumes Blé BIO tomates 🍷 Suisse BIO 🇪🇺, sucre Pain de campagne BIO, barre de chocolat, clémentine
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENREDI 17
Filet de colin pané et citron Haricots verts BIO ( <i>huile, ail et persil</i> ) kiri BIO 📍 Orange Crêpe, suisse BIO, sucre	Céleri BIO râpé rémoulade ( <i>mayonnaise</i> ) Steak haché BIO 🍷 P/S : galette au soja BIO, 🍷 Brocoli BIO Fromage blanc BIO 🇪🇺, sucre Pomme BIO, petits beurre BIO	Potage au cresson et à la Vache qui rit Semoule BIO aux pois chiches BIO et petits légumes Clémentine(s) Pain de campagne BIO, pâte à tartiner, compote BIO pomme/ fruits rouges	Carottes râpées BIO 📍 vinaigrette Sauté de veau BIO aux oignons P/S : galette pommes de terre/ Cantal Chou fleur BIO béchamel Crème dessert BIO et équitable au chocolat Banane, palmitos	Laitue vinaigrette Crozets BIO aux lardons BIO, Reblochon AOP et à la crème P/S : crozets BIO au Reblochon AOP et à la crème Yaourt aromatisé BIO 📍 Compote BIO pomme Pain de campagne BIO, Saint-Morêt, clémentine
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENREDI 24
Chou blanc BIO râpé vinaigrette Riz BIO pilaf 🍷 Bolognaise de lentilles BIO 📍 Suisse BIO aromatisé Pain de mie, barre de chocolat, orange	Omelette BIO demi lune, dosette de ketchup Frites BIO 🍷 Fromage blanc BIO 🇪🇺, sucre Moelleux au chocolat Pain de campagne BIO, beurre, pomme BIO	Escalope de poulet au curry P/S : quenelle nature au curry Épinards BIO béchamel Chèvre BIO Banane Croissant, lait BIO	Potage au potimarron BIO 📍 et à la Vache qui rit Poisson frais retour de pêche 🍷 au sel de Guérande Pâtes délicieuses IDF Clémentine(s) Pain de campagne BIO, Kiri, compote BIO pomme/poire	Mâche vinaigrette Rôti de bœuf BIO froid, dosette de moutarde P/S : galette pommes de terre/Cantal Carottes BIO Crème dessert BIO vanille Banane, madeleine BIO
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENREDI 31
Sauté de poulet BIO aux champignons P/S : galette aux légumes Petits pois BIO Brie BIO 📍 🇪🇺 Pomme BIO 📍 🇪🇺 Galette Saint-Michel BIO, compote pomme/ananas	Potage au chou fleur Dos de merlu 🍷 à la crème Boullgour BIO tomates Yaourt BIO 🇪🇺, sucre Pain de campagne BIO, Boursin ail et fines herbes, orange	Endives vinaigrette Gratin dauphinois ( <i>pommes de terre BIO 📍, crème, lait, muscade et Emmental râpé BIO</i> ) Fromage blanc BIO, sucre Banane Pain de mie, barre de chocolat, jus de raisin	Céleri BIO râpé rémoulade ( <i>mayonnaise</i> ) Sauté d'agneau BIO à la Corse ( <i>romarin</i> ) P/S : omelette BIO demi-lune, dosette de ketchup Haricots verts BIO Crème dessert BIO chocolat Clémentine, barre de céréales	Laitue vinaigrette Galette pommes de terre/Cantal Brocoli BIO Suisse BIO 🇪🇺, sucre Duo moelleux, pomme BIO

 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.

**Pour plus d'informations, flashez le QR code**

