

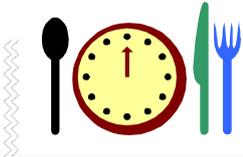


Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 3 au 9 février 2025



	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Entrée	Taboulé bio	Salade verte vinaigrette maison	Salade coleslaw	Menu asiatique <i>Samossas de légume</i> <i>Riz bio</i> <i>cantonnais</i> <i>(Riz basmati bio, petits pois et œuf)</i> <i>Fromage blanc bio</i> <i>Ananas au sirop</i>	Mais et radis vinaigrette maison
Plat	Sauté de veau marengo	Brandade parmentière	Escalope de poulet à la crème		Filet de colin sauce piperade (poivron, tomate et oignon)
Accompagnement	Haricots beurre persillés	/	Pâtes papillons		Chou-fleur et romanesco
Fromage /laitage	Chanteneige bio	Bûche du pilât	Yaourt à la vanille		Comté AOP
Dessert	Fruit frais	Purée de fruit	Fruit frais		Crêpe fraîche Et pâte à tartiner chocolat noisette
Goûter*	Quatre quart Petit nova	Pain/beurre Chocolat Fruit frais	Pain Crème de gruyère bio Jus d'orange		Palet breton Yaourt à boire Fruit frais

E:\MS_Syrec_mater_menus_scolaires\centr 1025.doc

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composants: 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.

Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	Label rouge
Pêche durable MSC	Filière Bleu Blanc Cœur
Aquaculture responsable	Produit de proximité
Haute valeur environnementale	Œufs de plein air

Plat Veggie :
Plat sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) et/ou animale (fromages, œufs).

Aide de l'EU à destination des écoles



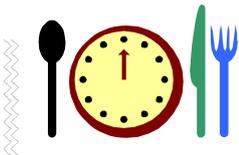


Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 10 au 16 février 2025



	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Entrée	Pizza bio au fromage	Menus élaborés par des enfants délégués de l'école R.Boivin à Pierrefitte	Salade de tortis	Pamplemousse <i>Mater : pur jus</i>	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes
Plat	Sauté de bœuf au paprika		Filet de cabillaud crème d'aneth	Emincé de volaille	Mijoté haricots rouges et blancs
Accompagnement	Petits pois	<i>Batavia, croûtons, dés de fromage et vinaigrette maison</i>	Gratin de brocolis	Purée crécy	Riz bio
Fromage /laitage	Yaourt aromatisé	Palet croustillant/ sauce barbecue	Boursin nature	Petit no va nature	Carré de l'est
Dessert	Fruit frais bio	Frites	Fruit frais		Pêche au sirop
Goûter*	Pain Kiri Jus d'ananas	Brownie/crème anglaise	Pain Beurre/confiture Yaourt à boire	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Madeleine fourrée fraise Lait nature Fruit frais

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composants: 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.



Plat cuisiné maison

* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc



Pêche durable MSC



Aquaculture responsable

Haute valeur environnementale



issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label rouge



Filière Bleu Blanc Cœur



Produit de proximité



Œufs de plein air



Plat Veggie :

Plat sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) et/ou animale (fromages, œufs).



Aide de l'EU à destination des écoles

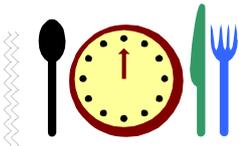


Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 17 au 23 février 2025



	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Entrée	Salade de pomme de terre <i>Vinaigrette maison</i>	Salade verte vinaigrette maison	Rillettes de thon / citron	Couscous légumes et pois chiches bio	Salade de betteraves bio <i>vinaigrette maison</i>
Plat	Omelette au fromage	Cubes de colin panés aux céréales / citron	Poulet rôti	Filet de poisson sauce matelote	
Accompagnement	Haricots verts persillés	Epinards bio à la crème	Penne bio aux petits légumes	Semoule bio	Pommes vapeur
Fromage /laitage	Emmental bio	St Bricet	Fromage blanc aux fruits	Tomme blanche	Yaourt nature Bio
Dessert	Fruit frais bio	Purée de fruit	Fruit frais	Mousse au chocolat bio	Fruit frais
Goûter* <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Brioche aux pépites chocolat Petit nova	Pain/beurre chocolat Fruit frais	Gaufre liégeoise Lait chocolat	Pain/Beurre Miel Fruit frais	Pain Gouda bio Jus de pomme

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composants: 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.



Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	Label rouge
Pêche durable MSC	Filière Bleu Blanc Cœur
Aquaculture responsable	Produit de proximité
Haute valeur environnementale	Œufs de plein air



Plat Véggie :

Plat sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) et/ou animale (fromages, œufs).



Aide de l'EU à destination des écoles



Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 24 février au 2 mars 2025

	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Entrée	Céleri rémoulade 	Salade verte vinaigrette maison	Œufs dur bio Mayonnaise	Carottes râpées 	Nuggets de blé / ketchup
Plat	Saucisse de volaille	Marmite du pêcheur 	Poêlée de légumes wok et boulgour 	Rôti de veau 	
Accompagnement	Lentilles	Riz bio 	/	Beignets de courgettes	Purée de potiron
Fromage /laitage	Fromage blanc bio 	Petit louis	St Nectaire AOP 	Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers
Dessert	Fruit frais	Cubes de poire au sirop	Fruit frais bio 	Galettes bretonnes	Fruit frais
Goûter*	Biscuits fourrés au chocolat Compote de pomme bio 	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Pain Beurre/confiture Lait nature	Pain Crème de gruyère bio Fruit frais	Marbré Yaourt à boire

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composantes: 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.

Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	Label rouge
Pêche durable MSC	Filière Bleu Blanc Cœur
Aquaculture responsable	Produit de proximité
Haute valeur environnementale	Œufs de plein air

Plat Véggie :
Plat sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) et/ou animale (fromages, œufs).

Aide de l'EU à destination des écoles

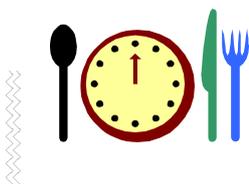


Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 3 au 9 mars 2025



	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Entrée	Roulé au fromage	Salade verte vinaigrette maison	Salade Cole slow	Pamplemousse Mater : pur jus	Maïs et betteraves bio vinaigrette maison
Plat	Steak haché	Lasagnes de légumes	Emincé de dinde sauce forestière	Dahl de lentilles corail	Filet de cabillaud
Accompagnement	Petits pois et carottes	/	Pommes campagnardes	Riz basmati bio	Gratin de brocolis
Fromage /laitage	Petit nova aux fruits	Tomme noire	Yaourt nature Bio	Crème dessert bio vanille	Crème de gruyère bio
Dessert	Fruit frais	Beignet aux pommes	Fruit frais	Fruit frais bio	Fruit frais bio
Goûter*	Pain kiri Jus d'orange	Pain / beurre Chocolat Fruit frais	Muffin Lait chocolat	Pain Beurre/confiture Fruit frais	Petits beurre Compote à boire

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composantes: 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.



Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	Label rouge
Pêche durable MSC	Filière Bleu Blanc Cœur
Aquaculture responsable	Produit de proximité
Haute valeur environnementale	Œufs de plein air

Plat Veggie :
Plat sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) et/ou animale (fromages, œufs).



○ Aide de l'EU à destination des écoles



Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 10 au 16 mars 2025



	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Entrée	Salade verte vinaigrette maison	Salade de pomme de terre	Spaghetti bio à la bolognaise végétale	Carottes râpées	Taboulé bio
Plat	Sauté de veau à l'ancienne	Omelette bio		Poulet rôti	Filet de lieu sauce crème de curry
Accompagnement	Haricots panachés	Epinards bio à la crème	Avec emmental râpé bio	Purée de pomme de terre	Julienne de légumes
Fromage /laitage	Fromage blanc bio	Mimolette	Yaourt aromatisé	Carré de l'est	St Môret bio
Dessert	Madeleine	Fruit frais	Fruit frais bio	Purée de fruit	Fruit frais
Goûter*	Pain Emmental bio Fruit frais	Pain Pâte à tartiner Lait nature	Gâteau pom-pom cacao Jus de pomme	Pain Beurre/confiture Fruit frais	Biscuits nappés chocolat Yaourt à boire

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composants: 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.



Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	Label rouge
Pêche durable MSC	Filière Bleu Blanc Cœur
Aquaculture responsable	Produit de proximité
Haute valeur environnementale	Œufs de plein air

Plat Veggie :
Plat sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) et/ou animale (fromages, œufs).

Aide de l'EU à destination des écoles

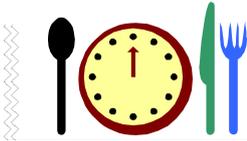


Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 17 au 23 mars 2025



	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Entrée	Salade de betteraves bio vinaigrette maison	Salade Cole slow	Salade verte, maïs bio et thon vinaigrette maison	Œuf dur bio mayonnaise	Tajine de légumes et pois chiches
Plat	Bœuf bourguignon	Dos de colin meunière / citron	Croque-fromage 	Grillade de porc* Sp : escalope de poulet	
Accompagnement	Pommes vapeur	Haricots beurre persillés	-	Purée de pois cassés 	Riz bio
Fromage /laitage	Yaourt nature Bio	St Paulin	Fromage blanc vanillé	Petit chèvre frais	Comté AOP
Dessert	Fruit frais	Ananas au sirop	Cookie bio 	Fruit frais	Fruit frais
Goûter* <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain /beurre Chocolat Lait nature	Biscuits fourrés fraise Petit nova Fruit frais	Pain Crème de gruyère bio Fruit frais	Pain / beurre Miel Jus d'orange	Gaufre liégeoise Compote à boire

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composantes: 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.



Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	Label rouge
Pêche durable MSC	Filière Bleu Blanc Cœur
Aquaculture responsable	Produit de proximité
Haute valeur environnementale	Œufs de plein air

Plat Veggie :
Plat sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) et/ou animale (fromages, œufs).

Aide de l'EU à destination des écoles



Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 24 au 30 mars 2025

	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Entrée	Crêpe au fromage	Salade verte vinaigrette maison	Céleri rémoulade	Menu à thème	Carottes râpées Et dés de fromage 🍲
Plat	Palet végétarien / ketchup 🌱	Lasagnes de saumon	Rôti de veau		Filet de colin sauce piperrade 🍲 (poivron, tomate et oignon)
Accompagnement	Petits pois	/	Ratatouille et blé 🍲		Chou-fleur et pomme de terre 🍲
Fromage /laitage	Yaourt aromatisé aux fruits	Kiri bio 🇪🇺 AB	Coulommiers		Flan vanille bio nappé caramel 🇪🇺 AB
Dessert	Fruit frais bio 🇪🇺 AB	Purée de fruit	Fruit frais		
Goûter*	Pain/beurre Confiture Lait nature	Pain Tomme noire Fruit frais	Muffin Yaourt à boire		Pain Pâte à tartiner Fruit frais

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composantes: 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.



Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	Label rouge
Pêche durable MSC	Filière Bleu Blanc Cœur
Aquaculture responsable	Produit de proximité
Haute valeur environnementale	Œufs de plein air

Plat Veggie :
Plat sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) et/ou animale (fromages, œufs).

Aide de l'EU à destination des écoles