

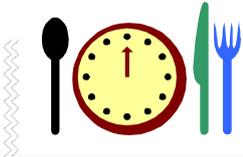


Menus

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	Mais et radis vinaigrette maison
Plat	Sauté de veau marenge Ou Omelette bio	Brandade parmentière	Escalope de poulet à la crème Ou Nuggets de blé		Samossas de légume
Accompagnement	Haricots beurre persillés	/	Pâtes papillons	Riz bio cantonnais (Riz basmati bio, petits pois et œuf)	Chou-fleur et romanesco
Fromage /laitage	Chanteneige bio	Bûche du pilât	Yaourt à la vanille	Fromage blanc bio	Comté AOP
Dessert	Fruit frais	Purée de fruit	Fruit frais	Ananas au sirop	Crêpe fraîche Et pâte à tartiner chocolat noisette
Goûter*			Pain Crème de gruyère bio Jus d'orange		

725.doc

E:\MB_Syre_e\lien-menus scolaires¢re

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



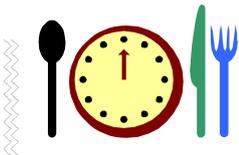


Menus

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	<p>Menus élaborés par des enfants délégués de l'école R.Boivin à Pierrefitte</p> <p>Salade R.boivin</p> <p><i>Batavia, croûtons, dés de fromage et vinaigrette maison</i></p> <p>Palet croustillant/ sauce barbecue</p> <p>Frites </p> <p>Brownie/crème anglaise</p>	Salade de tortis	Pamplemousse <i>Mater : pur jus</i>	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes
Plat	Sauté de bœuf au paprika Ou Poisson meunière/citron		Filet de cabillaud crème d'aneth	Emincé de volaille Ou Palet végétarien	Mijoté haricots rouges et blancs
Accompagnement	Petits pois		Gratin de brocolis 	Purée crécy	Riz bio
Fromage /laitage	Yaourt aromatisé		Boursin nature	Petit no va nature	Carré de l'est
Dessert	Fruit frais bio		Fruit frais		Pêche au sirop
Goûter*				Pain Beurre/confiture 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

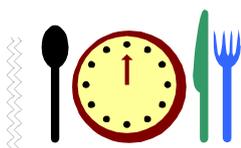


Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 17 au 23 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 Ou Bolognaise végétale	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 Ou Palet végétarien	Marmite du pêcheur 	Poêlée de légumes wok et boulgour 	Rôti de veau Ou Filet de colin au citron	
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 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

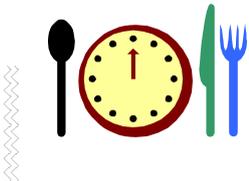


Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 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 AB vinaigrette maison
Plat	Steak haché ou Omelette	Lasagnes de légumes	Emincé de dinde sauce forestière Ou palet végétarien 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
Goûter*			Muffin Lait chocolat		

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

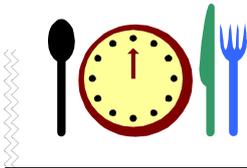


Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 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 Ou Poisson meunier/citron	Omelette bio		Poulet rôti Ou Nuggets de blé	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*			Gâteau pom-pom cacao 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 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

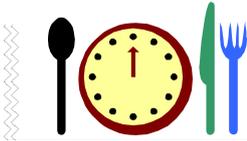


Menus

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 Ou Palet végétarien	Dos de colin meunière / citron	Croque-fromage	Grillade de porc Ou Filet de colin au beurre blanc	
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 Crème de gruyère bio Fruit frais		

i 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

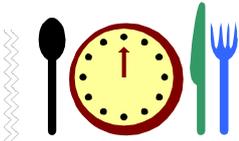


Menus

des restaurants scolaires et centres de loisirs



Semaine du 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 Ou Omelette 🍳		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*			Muffin 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 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