

Menus du 03 mai 2021 au 07 mai 2021

LUNDI

Déjeuner

- Salade de pommes de terre au thon
- Nuggets de volaille
- Coquillettes aux dés de tomates, basilic et olives
- Haricots verts HVE persillés
- Yaourt fraise bio local
- Pomme golden Bio
- Petit Pain

MARDI

Déjeuner

- Carottes râpées et maïs
- Bœuf bourguignon
- Pommes de terre vapeur persillées
- Brocolis bio persillés
- Fromage frais ail et fines herbes
- Tarte au citron meringuée
- Petit Pain

MERCREDI

Déjeuner

- Carottes râpées et maïs
- Bœuf bourguignon
- Pommes de terre vapeur persillées
- Brocolis bio persillés
- Fromage frais ail et fines herbes
- Tarte au citron meringuée
- Petit Pain

JEUDI

Menu du chef

- Betteraves rouges ciboulette
- Tomate farcie végétarienne
- Riz IGP pilaf aux petits légumes

VENDREDI

Déjeuner

- Emmental bio
- Kiwi
- Petit Pain

Légendes

Les produits certifiés (signes officiels de la qualité et de l'origine, éligibles dans le loi EGalin)

	Produit issu de l'Agriculture Biologique (local ou non)
	Produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées dans une même zone géographique (AOP - certification Européenne)
	Produit dont au moins une étape de fabrication est réalisée dans une zone géographique définie. (IGP)
	Produit de qualité supérieur par rapport au produit similaire
	Produits issus de la région ultra périphérique (DOM, TOM) (RUP)
	Aliment provenant d'une exploitation engagée dans une certification environnementale (exemple pâtes quinoa pois chiches, lentilles, haricots verts, épinards, haricots beurre, carottes, petits pois ...) (HVE)
	Viande issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France (VF)
	Produit pouvant convenir à une alimentation végétarienne
	Aliment cultivé et produit en Essonne (pâtes délicieuses, quinoa, lentilles, pois chiches, certains légumes saisonniers...)

Menus du 10 mai 2021 au 14 mai 2021

LUNDI

Déjeuner

Salade de tomates et maïs  
Filet de poisson meunière et son citron  
Lentilles de l'Essonne et carottes bio

MARDI

Déjeuner

Feuilleté allumette au fromage  
Haut de cuisse de poulet Label Rouge rôti  
Coquillettes bio

MERCREDI

Déjeuner

Poêlée Ratatouille  
Yaourt nature sucré bio  
Pomme golden  
Petit pain Flûte

JEUDI

Déjeuner

Ascension

Pont de l'Ascension

VENDREDI

Déjeuner

Légendes

Les produits certifiés (siges officiels de la qualité et de l'origine, éligibles dans le loi EGalin)



Produit issu de l'Agriculture Biologique (local ou non)

Produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées dans une même zone géographique (AOP - certification Européenne)

Produit dont au moins une étape de fabrication est réalisée dans une zone géographique définie (IGP)

Produit de qualité supérieur par rapport au produit similaire

Produits issus de la région ultra-périphérique (DOM TOM) (RUP)

Aliment provenant d'une exploitation engagée dans une certification environnementale (exemple pâtes quinoa, pois chiches, lentilles, haricots verts, épinards, haricots beurre, céréales, petits pois...) (HVE)

Viarde issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France (VF)

Produit pouvant convenir à une alimentation végétarienne

Aliment cultivé et produit en Essonne

(pâtes délicieuses, quinoa, lentilles, pois chiches, certains légumes saisonniers...)



Menus du 17 mai 2021 au 21 mai 2021

**LUNDI**

**Déjeuner**

- Œuf dur mayonnaise
- Émincé de bœuf au paprika
- Mélange 5 céréales
- Julienne de légumes

**MARDI**

**Déjeuner**

- Melon
- Pané de blé à la tomate et mozzarella
- Petits pois et carottes



**MERCREDI**

**Déjeuner**

- Taboulé
- Steak haché grillé
- Boulgour aux petits légumes

**JEUDI**

**Déjeuner**

- Salade de tomate fêta
- Poisson à la bordelaise
- Riz IGP créole

**VENDREDI**

**Déjeuner**

- Epinards en persillade
- Emmental
- Mousse au chocolat
- Petit Pain

**Légendes**

Les produits certifiés (signes officiels de la qualité et de l'origine, éligibles dans la loi EGalim)

Produit issu de l'Agriculture Biologique (local ou non)

Produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées dans une même zone géographique (AOP - certification Européenne)

Produit dont au moins une étape de fabrication est réalisée dans une zone géographique de France (IGP)

Produit de qualité supérieur par rapport au produit similaire

Produits issus de la région ultra périphérique (DOM TOM) (RUP)



Aliment provenant d'une exploitation engagée dans une certification environnementale (exemple pâtes quinoa pois chiches lentilles haricots verts épinards haricots beurre carottes petits pois ...) (HVE)

Viande issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France (VF)

Produit pouvant convenir à une alimentation végétarienne

Aliment cultivé et produit en Essonne (pâtes délicieuses, quinoa, lentilles, pois chiches, certains légumes saisonniers ...)



Menus du 24 mai 2021 au 28 mai 2021

LUNDI

Déjeuner

Pentecôte

MARDI

Déjeuner

Carottes râpées vinaigrette

Emincé de bœuf aux oignons

Pommes wedges

Brocolis persillés

Coulommiers à la coupe

Compote Ile de France

Petit Pain

MERCREDI

Déjeuner

Feuilleté allumette

Filet de poisson meunière

Boulgour bio tomates

Haricots plat persillés

Yaourt framboise bio local

Abricots

Petit Pain

VENDREDI

Déjeuner

Concombre fromage blanc et ciboulette

Pilons de poulet sauce barbecue

Riz IGP pilaf aux petits légumes

Saint Paultin bio

Liégeois chocolat

Petit Pain

Légendes

Les produits certifiés (signes officiels de la qualité et de l'origine, éligibles dans le loi EGALIM)



Produit issu de l'Agriculture Biologique (local ou non)

Produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées dans une même zone géographique (AOP - certification Européenne)

Produit dont au moins une étape de fabrication est réalisée dans une zone géographique définie (IGP)

Produit de qualité supérieur par rapport au produit standard

Produits issus de la région ultra-périphérique (COM, TOM) (RUP)

Aliment provenant d'une exploitation engagée dans une certification environnementale (ex-empile pâtes)

Viande issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France (VF)

Produit pouvant provenir d'une alimentation végétarienne

Aliment cultivé et produit en Essonne

(pâtes délicieuses, quinoa, lentilles, pois chiches, certains légumes saisonniers...)

