



MENUS

DU 2 AU 6 DÉCEMBRE 2024

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Péri-scolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 2 DÉCEMBRE

Tartine de chèvre chaud sur salade ☁
Jambon sans nitrite (France) /
Jambon de dinde (France)/Chipolata végétarienne
Flageolets et haricots verts ^{bio}☁
Fromage ^{bio} ou AOP ou IGP – Salade de fruits

MARDI 3 DÉCEMBRE

Potage de légumes ^{bio}
Tortilla aux pommes de terre ☁
Crème dessert ^{bio} – Fruit ^{bio} ou Fruit du Vexin

MERCREDI 4 DÉCEMBRE

Salade verte et maïs ☁
Lasagnes bolognaises (France) / Lasagnes aux 7 légumes
Fromage ^{bio} ou AOP ou IGP – Compote ^{bio}

JEUDI 5 DÉCEMBRE

Salade de betteraves et féta ☁
Colombo de poulet fermier Label rouge (France) ☁ / Colombo de sauté végétal ☁
/ Riz ^{bio} et ses légumes croquants
Yaourt ^{bio} – Biscuit ^{bio}

VENDREDI 6 DÉCEMBRE

Rillettes de thon sur biscotte ☁
Beignets de calamars / Gratin de chou-fleur ^{bio} et Brocolis ^{bio}
Fromage ^{bio} ou AOP ou IGP – Fruit ^{bio} ou Fruit du Vexin

Repas végétarien
Plat sans porc/sans viande

☁: Cuisiné maison * : Produits locaux
: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 2 DECEMBRE AU 6 DECEMBRE 2024
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Tartine chèvre chaud sur salade	X				X	X		X						X
Jambon sans nitrite						X								
Jambon de dinde/chipo végé						X								
Flageolets haricots verts BIO														
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruits														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
Potage de légumes BIO		X												
Tortilla aux pommes de terre						X			X					
Pommes de terre														
Crème dessert BIO						X								
Fruit BIO ou fruit du Vexin														
GOUTER														
Gauffre, compote				T	X	T			X				X	
MERCREDI														
Salade verte maïs	X							X						X
Lasagnes Bolognaises					X	X			X					
Lasagnes 7 légumes		X			X	X		X	X					
Pâtes														
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
JEUDI														
Salade betterave Féta	X					X		X						X
Colombo de poulet fermier label rouge														
Colombo de sauté végété,					X									
Riz BIO, légumes croquants														
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Fruit pitch chocolat				X	X	X			X				X	
VENDREDI														
Rillettes de thon sur biscotte				T	X	X			T		X	T		
Beignets de calamar			T		X	T	X		T		T			
Gratin chou fleur BIO brocolis BIO						X								
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO ou fruit du Vexin														
GOUTER														
Pain beurre framboises					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



MENUS

DU 9 AU 13 DÉCEMBRE 2024

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 9 DÉCEMBRE

Salade de betteraves et maïs 🍴
Cordon bleu (France) / Cordon végétal
Petits pois et carottes bio
Fromage bio ou AOP ou IGP – Compote bio

MARDI 10 DÉCEMBRE

Potage de légumes bio de saison
Chili végétarien 🍴 / Riz bio et Haricots rouges
Crème dessert bio – Fruit bio ou Fruit du Vexin

MERCREDI 11 DÉCEMBRE

Raïta de légumes bio 🍴
Butter Chicken (France) 🍴 / Sauté végétal à l'indienne 🍴
Légumes indiens
Fromage bio ou AOP ou IGP – Ananas au sirop

JEUDI 12 DÉCEMBRE

Macédoine de légumes 🍴
Gnocchis à la Sarde (France) 🍴 / Gnocchis à la Sarde égrené végétarien 🍴
Fromage bio ou AOP ou IGP – Clafouti aux pommes 🍴

VENDREDI 13 DÉCEMBRE

Rillettes de sardines sur biscotte 🍴
Dos de colin MSC à la provençale / Purée de patates douces bio
Yaourt bio – Biscuit bio

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

🍴: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 9 AU 13 DÉCEMBRE 2024

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Betterave maïs	X							X						X
Cordon bleu					X	X							T	
Cordon végétal		T			X	X	T		X		T		T	
Petits pois carottes BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO													X	
GOUTER														
Pain beurre baton chocolat					X	X								
MARDI														
Potage de légumes BIO		X												
Chili végé														
Riz BIO haricots rouges														
Crème dessert BIO						X								
Fruit BIO ou Fruit du Vexin														
GOUTER														
Biscuit compote					X	X			X					
MERCREDI														
Raïta de légumes BIO						X								
Butterchiken				X		X						X	X	
Sauté à l'indienne				X		X						X	X	
Légumes saveur des Indes														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Ananas au sirop														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Macédoine de légumes	X							X	X					X
Gnocchi Sardes					X									
Gnocchi Sardes sans porc					X									
Pâtes HVE					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Clafouti aux pommes						X			X					
GOUTER														
Fruit yaourt à boire						X								
 VENDREDI														
Rillettes de sardine sur biscotte				T	X	X			T		X	X	T	
Dos de colin à la provençale											X			
Purée de patates douces														
yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Pain beurre fraises					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



MENUS

DU 16 AU 20 DÉCEMBRE 2024

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 16 DÉCEMBRE

Taboulé ☁

Brochette de poulet Médina (France) / **Merguez végétale**

Poêlée de légumes de saison

Yaourt – Biscuit

MARDI 17 DÉCEMBRE

Céleri rémoulade ☁

Pizza au fromage ☁ / Salade verte

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit ou Fruit du Vexin

MERCREDI 18 DÉCEMBRE

Velouté de Butternut ☁

Bavette sauce échalote (UE) ☁ / **Pané de blé tomate et mozzarella** ☁

Haricots verts en persillade

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

JEUDI 19 DÉCEMBRE

Salade verte ☁

Tartiflette (France) ☁ / **Tartiflette sans porc**

Crème dessert – Fruit ou Fruit du Vexin

VENDREDI 20 DÉCEMBRE REPAS DE NOËL

Caésar au saumon ☁

Fish and Chips MSC sauce tartare / Frites

Fromage ou AOP ou IGP – Sapin de Noël au chocolat

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

☁: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Taboulé		T			X	T		T	T				T	
Brochette de poulet médina					T	X							T	
Merguez végété					X			X					T	
Poêlée de légumes de saison														
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
MARDI														
Céleri rémoulade	X	X				X		X	X					X
Pizza aux fromages					X	X		X						
Salade verte BIO	X							X						X
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO ou fruit du vexin														
GOUTER														
Biscuit , Yaourt à boire					X	X			X					
MERCREDI														
Velouté de Butternut					X	X								
Bavette sauce échalottes			T		X	X		T	T				T	
Pané de blé tomate moza		T			X	X			T		T		T	
Haricots verts BIO en persillade														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre fraise					X	X			X					
JEUDI														
Salade verte BIO	X							X						X
tartiflette					X	X								
Tartiflette sans porc														
Pommes de terre														
Crème dessert BIO						X								
Fruit BIO ou fruit du Vexin														
GOUTER														
compote biscuit					X	X			X					
VENDREDI														
Caésar saumon					X	X		X	X		X			X
Fish and chps sauce tartare			T		X	T	T		T		X		T	
Frites	X													
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Sapin de Noël chocolat				T	X	X			X				X	
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



MENUS

DU 23 AU 27 DÉCEMBRE 2024

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 23 DÉCEMBRE

Salade verte avec dés aux 2 fromages 🍷
Bavette sauce au poivre (UE) / **Crispy d'Or emmental**
Pommes noisettes
Crème dessert 🍷 – Fruit 🍷 ou AOP ou IGP

MARDI 24 DÉCEMBRE

Feuilleté à l'emmental
Pad Thaï de légumes et boulettes 🍷
Fromage 🍷 ou AOP ou IGP – Compote 🍷

MERCREDI 25 DÉCEMBRE NOËL

Férié

JEUDI 26 DÉCEMBRE

Coleslaw 🍷
Sauté de dinde (France) à la tomate at aux champignons 🍷 / **Sauté végétal à la tomate et aux champignons** 🍷
Poêlée de légumes de saison
Yaourt 🍷 – Fruit 🍷 ou Fruit du Vexin

VENDREDI 27 DÉCEMBRE

Avocat mayonnaise 🍷
Tourte au thon / Salade verte 🍷
Fromage 🍷 ou AOP ou IGP – Tiramisu 🍷

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

🍷: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 23 AU 27 DÉCEMBRE 2024
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade verte aux 2 fromages	X					X		X						X
Bavette sauce poivre		T			X	X		T	T				T	
Crispy d'or emmental		T	T	T	X	X	T	T	X		T	T	T	
pommes noisettes	X													
Crème dessert BIO						X								
Fruit BIO ou fruit du Vexin														
GOUTER														
Pain beurre Fraise					X	X								
MARDI														
Feuilleté emmental				T	X	X			X				T	
Pad Thaï légumes , boulettes Thaï					X								T	
Légumes BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain au lait baton de chocolat	T			T	X	X			X				T	
MERCREDI														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
GOUTER														
JEUDI														
Coleslaw	X							X	X					X
Sauté de dinde tomate champignon														
Sauté végét, tomate champignon														
Poêlée de légumes de saison														
Yaourt BIO						X								
Fruit bio ou fruit du Vexin														
GOUTER														
Biscuit compote					X	X			X					
VENDREDI														
Avocat mayonnaise	X							X	X					X
Tourte au thon					X						X			
Salade verte BIO	X							X						X
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Tiramisu					X	X								
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



MENUS

DU 30 DÉCEMBRE AU 3 JANVIER

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE

LUNDI 30 DÉCEMBRE

Betteraves et Maïs 🍷

Cuisse de poulet fermier (France) à l'orange / Raviolis aux légumes

Jardinière de légumes

Fromage – Compote

MARDI 31 DÉCEMBRE

Carottes râpées

Couscous aux légumes et boulettes végétariennes 🍷

Fromage blanc miel et éclats de pistache 🍷 – Fruit ou Fruit du Vexin

MERCREDI 1^{ER} JANVIER

Férié

JEUDI 2 JANVIER

Salade de chou chinois, carottes, menthe et coriandre 🍷

Sauté de porc (France) au caramel 🍷 / Chili végétarien

Riz

Crème dessert – Salade de fruits

VENDREDI 3 JANVIER

Soupe de poisson et croûtons 🍷

Gratin de poisson MSC à la Normandie / Purée de carottes et Panais

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit ou Fruit du Vexin

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

🍷: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 30 DECEMBRE 2024 AU 3 JANVIER 2025

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Betterave maïs	X							X						X
Cuisse de poulet à l'orange														
Raviolis de légumes					X				T					
Jardinière de Légumes						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP														
Compote BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
Carottes BIO rapées	X							X						X
Couscous boulettes Végétariennes BIO					X									
Semoule BIO, légumes couscous														
Fromage blanc, miel, éclats de pistache				X		X								
Fruit BIO ou Fruit du Vexin														
GOUTER														
Biscuit compote					X	X			X					
MERCREDI														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
GOUTER														
JEUDI														
Salade de chou Chinois, carotte, menthe, coriandre	X							X						X
Sauté de porc au caramel														
Chili végé													X	
Riz BIO														
Crème dessert BIO						X								
Salade de fruits														
GOUTER														
biscuit gourdaitière					X	X			X					
VENDREDI														
Soupe de poissons et croûtons											X			
Gratin de poissons MSC à la Normandie						X					X			
Purée de carottes BIO et Panais BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO ou Fruit du Vexin														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)