



# MENUS

DU 4 AU 8 NOVEMBRE 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  
9559805  
ISV



## Lundi 4 novembre

Céleri en rémoulade   
Chipolata / Merguez (France) / Sauté végétal sauce napolitaine  
Garniture 4 légumes  
Fromage ou AOP ou IGP- Fruit

## Mardi 5 novembre Repas Végétarien

Potage de légumes   
Raviolis au fromage  
Yaourt - Biscuit

## Mercredi 6 novembre

Taboulé de chou   
Poulet Tikka Massala(LR France) / Médailon végétal Tikka Massala  
Riz / Légumes croquants   
Fromage ou AOP ou IGP- Compote

## Jeudi 7 novembre

Salade verte   
Tartiflette (France) / Tartiflette sans porc  
Mousse au chocolat - Fruit

## Vendredi 8 novembre

Salade Waldorf   
Quenelles de brochet sauce Nantua   
Riz   
Fromage ou AOP ou IGP - Flan vanille



Repas végétarien

Cuisiné maison

\*: Produits locaux

: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

### REPAS ET GOUTERS DU 4 AU 8 NOVEMBRE 2024 TABLEAU DES ALLERGÈNES



	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Céleri BIO rémoulade		X						X	X					X
Chipolata et merguez														
Sauté végétal sauce Napolitaine					X									
Garniture 4 légumes														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella				X	X	X							X	
<b>MARDI</b>														
Potage de légumes														
Ravioli fromages					X	X			T					
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Fruit, Compote gourde														
<b>MERCREDI</b>														
Taboulé de chou	X							X						X
Bœuf Bourguignon														
Médailon végétal sauce Napolitaine					X									
Pâtes BIO					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO									X					
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre framboise					X	X								
<b>JEUDI</b>														
Salade verte	X							X						X
Tartiflette						X								
Tartiflette sans porc						X								
Pommes de terre														
Mousse chocolat BIO						X								
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Biscuit BIO, lait cacao					X	X		X						
<b>VENREDI</b>														
Salade Waldorf	X	X						X	X					X
Quenelles de poisson sauce Nantua			T		X	X	T		X		X			
Riz BIO						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Flan vanille Maison		T		T	X	X	T	T			T		T	T
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre abricot					X	X								

: 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 11 AU 15 NOVEMBRE 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  
9559805  
ISV



## Lundi 11 novembre

Férié

## Mardi 12 novembre Repas Végétarien

Salade de betteraves et maïs

Pizza au fromage / Salade verte

Crème dessert – Fruit ou Fruit du Vexin

## Mercredi 13 novembre

Potage de légumes de saison

Baeckoff de bœuf (UE) / Sauté végétal Baeckoff

Pommes de terre

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

## Jeudi 14 novembre

Salade verte, dés de mimolette

Jambalaya de poulet (France) / Chipolata véggie

Riz

Fromage ou AOP ou IGP – Flan coco

## Vendredi 15 novembre

Salade de thon et macédoine

Raviolis au saumon

Yaourt – Fruit du Vexin



Repas végétarien

Cuisiné maison

\*: Produits locaux

: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

### REPAS ET GOUTERS DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
<b>GOUTER</b>														
<b>MARDI</b>														
Salade betterave maïs	X							X						X
Pizza fromage					X	X								
Salade verte	X							X						X
Crème dessert BIO						X								
Fruit BIO ou fruit du Vexin														
<b>GOUTER</b>														
Gaufre, Compote Gourde				T	X	T			X				X	
<b>MERCREDI</b>														
Potage de légumes de Saison		X												
Baeckoff de bœuf														
Sauté végétal baeckoff					X									
Pommes de terre														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella					X	X							X	
<b>JEUDI</b>														
Salade verte des dés de mimolette	X					X		X						X
Jambalaya adé poulet														
Chipolata végétale	T	T		T	T	T		T					T	
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Flan coco		T	T	T	X	X	T	T	X		T		T	
<b>GOUTER</b>														
Fruit, Yaourt à boire						X								
<b>VENDREDI</b>														
Salade thon macédoine de thon	X							X	X		X			X
Raviolis au saumon					X	X			T		X			
Pâtes						X								
Yaourt BIO						X								
Fruit BIO ou fruit du Vexin														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre fraise					X	X								

en rouge : informations fournies en attente

Merci de votre vigilance pour la détection des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changement de fournisseurs, défaut d'identification).



# MENUS

DU 18 AU 22 NOVEMBRE 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  
9559805  
ISV



## Lundi 18 novembre

Salade Tex Mex ☁

Cuise de poulet (France) rôti aux épices du soleil ☁ / Poêlée de légumes

Pâtes bio

Fromage bio ou AOP ou IGP – Fruit bio ou Fruit du Vexin

## Mardi 19 novembre Repas Végétarien

Potage de légumes bio

Omelette au fromage ☁ / Salade verte

Yaourt bio – Biscuit bio

## Mercredi 20 novembre

Carottes bio râpées ☁

Blanquette de veau (UE) ☁ / Blanquette de médaillon végétal 🍴

Riz bio

Fromage bio ou AOP ou IGP – Brownie au chocolat

## Jeudi 21 novembre

Céleri bio en rémoulade ☁

Sauté de porc (France) sauce moutarde à l'ancienne ☁ / Sauté végétal sauce moutarde à l'ancienne 🍴 / Poêlée campagnarde

Crème dessert bio – Fruit bio ou Fruit du Vexin

## Vendredi 22 novembre

Rillettes de sardine sur biscotte 🍴

Parmentier de thon bio

Fromage bio ou AOP ou IGP – Compote bio

Repas végétarien

☁: Cuisiné maison

\*: Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

## REPAS ET GOUTERS DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

### TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Salade Tex Mex	X							X						X
Cuise de poulet rôti aux épices du soleil		T			X	X		T	T				X	
Poêlée de légumes														
Pâtes BIO					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO ou fruit de Vexin														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre fruits rouges					X	X								
<b>MARDI</b>														
Potage de légumes BIO		X												
Omelette fromage		T	T	T	X	X		T	X		T	T	T	
Salade verte														
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Fruit Compote gourmande														
<b>MERCREDI</b>														
Carottes BIO râpées	X							X						X
Blanquette de veau					X	X								
Blanquette de médaillon végétal					X	X								
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Brownie au chocolat				X	X	T			X					
<b>GOUTER</b>														
Pain beurreabricot					X	X								
<b>JEUDI</b>														
Céleri BIO en rémoulade	X	X						X	X					X
Sauté de porc moutarde à l'ancienne						X		X						
Sauté végétal moutarde à l'ancienne						X		X						
Poêlée campagnarde														
Crème dessert BIO						X								
Fruit BIO ou fruit de Vexin														
<b>GOUTER</b>														
Pain au lait batons de chocolat, lait fraise	T			T	X	X			X				T	
<b> VENDREDI</b>														
Rillettes de sardine sur biscotte				T	X	X			T		X		T	
Parmentier de thon					X	X					X			
Pommes de terre														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain Metella				X	X	X							X	

en rouge : informations formalisatrices de produits

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 25 AU 29 NOVEMBRE 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  
9559805  
ISV



## Lundi 25 novembre

Coleslaw 🍴

Sauté de porc au chorizo 🍴 / Omelette au fromage

Petits pois et carottes 🌱

Fromage 🌱 ou AOP ou IGP – Fruit 🌱 ou Fruit du Vexin

## Mardi 26 novembre Repas Végétarien

Velouté de butternut à la vache qui rit 🌱

Lasagne aux 7 légumes / Salade verte

Yaourt 🌱 – Salade de fruits

## Mercredi 27 novembre

Tzatziki 🍴

Moussaka de bœuf (UE) 🍴 / Moussaka aux légumes 🌱

Mousse au chocolat 🌱 – Fruit 🌱 ou Fruit du Vexin

## Jeudi 28 novembre

Salade verte, endives, noix et emmental 🍴

Pilaw d'agneau (UE) 🍴 / Pilaw de sauté végétal 🍴 / Riz 🌱

Fromage 🌱 ou AOP ou IGP – Compote 🌱

## Vendredi 22 novembre

Carottes râpées 🍴

Parmentier de patates douces au maquereau 🍴

Fromage 🌱 ou AOP ou IGP – Panna cotta 🍴



Repas végétarien

🍴: Cuisiné maison

\*: Produits locaux

: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024  
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Coleslaw	X							X	X					X
Sauté de porc au chorizo														
Omelette aux fromages						X			X					
Petits pois carottes bio														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO ou fruit de Vexin														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre framboise					X	X								
<b>MARDI</b>														
Velouté de butternut vache qui rit														
Lasagnes 7 légumes		X			X	X		X	X					
Salade verte	X							X						X
Yaourt BIO						X								
Salade de fruits														
<b>GOUTER</b>														
Biscuit BIO, Fruit					X	X			X					
<b>MERCREDI</b>														
Tzatziki						X								
Moussaka						X								
Moussaka aux légumes					X			X					T	
Aubergines														
Mousse au chocolat						X								
Fruit BIO ou fruit de Vexin														
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella				X	X	X							X	
<b>JEUDI</b>														
Salade verte, endives, noix emmental	X			X				X						X
Pilaw d'agneau														
Pilaw de sauté végétal					X									
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
Biscuit, yaourt à boire					X	X			X					
<b>VENDREDI</b>														
Carottes râpées	X							X						X
Parmentier de patates douces au maquereau						X					X			
Patates douces BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Panna cotta				T	T	X			T				T	
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre fraise					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en annexe

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...)