

MENUS

Du 3 au 7 février 2025

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

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinax)

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)

Menu validé par une nutritionniste


LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

 Cuisiné maison

* Produits locaux


 Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE





LUNDI 3 FÉVRIER

Céleri rémoulade 
Cordon bleu (France) / Cordon végétal
Garniture 4 légumes
Fromage - Crêpe au chocolat

MARDI 4 FÉVRIER

Coleslaw 
Pizza aux 3 fromages 
Salade verte 
Fruit  ou Pomme du Vexin - Crème dessert




MERCREDI 5 FÉVRIER

Rosette de Lyon (France) et micro beurre 
Filet mignon (VPF) sauce moutarde à l'ancienne  / Émincé végétal
sauce moutarde à l'ancienne / Gratin de pommes de terre 
Fromage / Mousse au Nutella 

JEUDI 6 FÉVRIER

Potage de légumes  
Poulet fermier (France) Mafé  / Sauté végétal sauce Mafé / Riz 
Fromage - Compote 

VENDREDI 7 FÉVRIER

Salade thon mayonnaise 
Raviolis au saumon
Flan vanille  - Fruit  ou Fruit du Vexin



REPAS ET GOUTERS DU 3 au 7 FÉVRIER 2025
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Céleri rémoulade	X	X						X	X					X
Cordon Bleu		T			X	X		T	T				X	
Cordon végétal		T			X	X	T		X		T		T	
Garniture 4 légumes														
Fromage						X								
Crêpe chocolat				X	X	X			X				X	
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
Coleslaw	X					X		X	X					X
Pizza 3 fromages					X	X								
Salade verte	X							X						X
Crème dessert						X								
Fruit Bio ou du Vexin														
GOUTER														
Cake lait fraise				T	X	T			X					
MERCREDI														
Rosette de Lyon, Micro beurre						X								
Filet mignon moutarde à l'ancienne						X		X						
Émincé végétal moutarde à l'ancienne					X	X		X						
Gratin de pommes de terre						X								
Fromage						X								
Mousse chocolat Nutella						X								
GOUTER														
Pain beurre fraise					X	X								
JEUDI														
Potage de légumes BIO														
Poulet fermier Mafé	X													
Sauté végétal sauce Mafé	X													
Riz BIO														
Fromage						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Marbré chocolat fruit				T	X	T			X					
VENDREDI														
Salade thon macédoine	X							X	X					X
Ravioli au saumon					X	X			T		X			
Pâtes					X									
Flan Vanille						X								
Fruit Bio ou 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...)

MENUS

Du 10 au 14 février 2025

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)

Menu validé par une nutritionniste


LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

 Cuisiné maison

* Produits locaux


 Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale




Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE

LUNDI 10 FÉVRIER

Betteraves en vinaigrette 

Cuisse de poulet fermier (France) à l'orange / Merguez végétale

Petits pois et carottes 

Fromage - Salade de fruits

MARDI 11 FÉVRIER


Potage de légumes de saison 


Omelette au fromage 

Haricots verts 


Fruit  ou Pomme du Vexin - Yaourt 

MERCREDI 12 FÉVRIER


Carottes râpées 

Goulash de bœuf (UE) à la Hongroise  / Pané de blé tomate mozzarella

Pommes de terre vapeur 

Fromage / Compote 

JEUDI 13 FÉVRIER

Salade verte, maïs et féta 

Gnocchi sardes (France)  / Gnocchi sardes égrené végétal

Chocolat liégeois - Biscuit 

VENDREDI 14 FÉVRIER

Rillettes de sardines sur biscotte 

Blanquette de poisson MSC  / Gratin de chou-fleur 

Fromage - Fruit  ou Fruit du Vexin



REPAS ET GOUTERS DU 10 AU 14 FÉVRIER 2025
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Betterave en vinaigrette	X							X						X
Cuisse de poulet fermier à l'orange														
Merguez végétale					X			X					T	
Petits pois carottes bio						X								
Fromage														
Salade de fruits														
GOUTER														
Pain beurre fruits rouges					X	X								
MARDI														
Potage légumes de saison		X												
Omelette au fromage						X			X					
Haricots verts BIO														
Yaourt BIO						X								
Fruit Bio ou du Vézin														
GOUTER														
Brownie «lait chocolat				X	X	XT			X					
MERCREDI														
Carottes BIO râpées	X							X						X
Goulash de bœuf à la Hongroise														
Pané de blé tomate moza		T			X	X			T		T		T	
Pommes vapeur														
Fromage						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Salade verte, maïs, féta	X					X		X						X
Gnocchi Sardes						X								
Gnocchi sardes égrené						X								
Pâtes HVE					X									
Chocolat liégeois						X								
Biscuit BIO					X	X								
GOUTER														
Fruit, Compote														
VENDREDI														
Rillettes de sardines sur biscotte				T	X	T			T		X	T		
Blanquette de poisson MSC						X					X			
Gratin de chou fleur						X								
Fromage						X								
Fruit Bio ou du Vézin														
GOUTER														
Pain beurre framboise					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 17 au 21 février 2025

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

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinax)

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)

Menu validé par une nutritionniste

LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

Cuisiné maison

* Produits locaux

Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE

LUNDI 17 FÉVRIER

Carottes râpées
Fricadelle de bœuf (UE) / Crispy d'Or emmental
Poêlée de légumes
Flanby - Fruit ou Fruit du Vexin

MARDI 18 FÉVRIER

Poireaux en vinaigrette
Pâtes bolognaises végétariennes
Fromage - Clafouti aux abricots

MERCREDI 19 FÉVRIER

Velouté de butternut au kiri
Petit salé (France) aux lentilles / Saucisse végétale
Lentilles
Fromage / Compote

JEUDI 20 FÉVRIER

Céleri rémoulade
Jambalaya au poulet (France) / Jambalaya aux merguez végétales
Riz et légumes
Yaourt au miel / Biscuit

VENDREDI 21 FÉVRIER

Coleslaw
Tourte au thon / Salade verte
Panna cotta - Fruit



REPAS ET GOUTERS DU 17 AU 21 FÉVRIER 2025 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Carottes râpées	X					X		X	X					X
Fricadelle de bœuf					X				X					
Crispy d'Or emmental		T	T	T	X	X	T	T	X		T	T	T	
Poêlée de légumes BIO														
Flanby						X								
Fruit Bio ou du Vexin														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
Poireaux vinaigrette végétariennes	X							X						X
Pâtes BIO					X								X	
Fromage						X								
Clafouti abricots					X	X								
GOUTER														
Fruit, Biscuit BIO + lait vanille					X	X			X					
MERCREDI														
Velouté de Butternut														
Petit salé aux lentilles														
Saucisse végétale					X			T					T	
lentilles														
Fromage						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
JEUDI														
Céleri rémoulade	X	X						X	X					X
Jambalaya de poulet														
Jambalaya merguez végé					X			X					T	
Riz BIO et légumes														
Yaourt BIO au miel						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
fruit compote														
VENDREDI														
Coleslaw	X					X		X	X					X
Tourte au thon					X	X					X			
Salade verte	X							X						X
Panna cotta				T	T	X			T				T	
Fruit BIO ou de Vexin														
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 24 au 28 février 2025

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

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinax)

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)

Menu validé par une nutritionniste


LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

 Cuisiné maison

* Produits locaux



 Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale





Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE





LUNDI 24 FÉVRIER

Feuilleté emmental
Jambon sans nitrite (France) / Jambon de dinde / Chipolata végétarienne
Coquillettes  au fromage
Crème dessert / Fruit  ou Fruit du Vexin

MARDI 25 FÉVRIER

Carottes à la marocaine 
Couscous boulettes végétales 
Semoule  et légumes 
Fromage - Salade de fruit


MERCREDI 26 FÉVRIER

Terrine de campagne
Bavette (UE) sauce au poivre  / Steak fromager
Purée de pomme de terre 
Entremet pistache  / Fruit 

JEUDI 27 FÉVRIER

Avocat mayonnaise 
Fajitas au poulet (France)  / Fajitas aux légumes 
Haricots rouges et légumes
Yaourt  / Biscuit 

VENDREDI 28 FÉVRIER

Potage de légumes 
Beignets de calamars / Gratin de chou-fleur et brocolis 
Fromage - Compote 



REPAS ET GOUTERS DU 24 AU 28 FEVRIER 2025
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Feuilleté emmental				T	X	X			X				T	
Jambon sans nitrite						X								
Jambon de dinde, chipolata végétarienne						X								
Coquillettes BIO fromage					X	X								
Crème dessert						X								
Fruit Bio ou du Vexin														
GOUTER														
Pain beurre fraises					X	X								
MARDI														
Carottes à la Marocaine	X							X						X
couscous boulettes végétales														
semoule BIO légumes BIO														
Fromage						X								
Salade de fruits														
GOUTER														
Biscuit, lait fraise, fruit					X	X			X					
MERCREDI														
Terrine de campagne				T	T	T			T					
Bavette sauce poivre		T			X	X		T	T				T	
steak fromager		T	T	T	X	X	T	T	X		T	T	T	
Purée de pommes de terre					X	X								
Entremet pistache				T	T	X			T				T	
Fruit Bio ou du Vexin														
GOUTER														
Pain beurre framboises					X	X								
JEUDI														
Avocat mayonnaise	X							X	X					X
fajitas au poulet				X										
Fajitas aux légumes				X										
Haricots rouges, légumes														
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Compote, biscuit					X	X			X					
VENDREDI														
Potage de légumes BIO		X												
Beignets de calamar brocolis			T		X	T	X		T		T			
Fromage						X								
Compote BIO														
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...)