



caisse  
des écoles  
Paris Onze

## 6 - MENUS VEGE ADULTES MENU SEMAINE DU LUNDI 21 OCTOBRE 2024 AU VENDREDI 03 JANVIER 2025



Agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée



Aide UE à destination des écoles



Pêche durable

**Origine des viandes :**  
Nées, élevées, abattues : **en France**  
**Boeuf race à viande :** Label rouge ou Bio  
**Agneau :** Label rouge ou Bio  
**Veau :** Bio  
**Porc :** Label rouge  
**Volaille :** Label rouge ou Bio

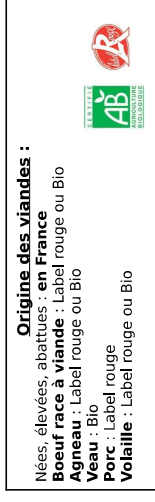


LUNDI 21/10/2024	MARDI 22/10/2024	MERCREDI 23/10/2024	JEUDI 24/10/2024	VENDREDI 25/10/2024
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
<b>Radis beurre</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Concombres vinaigrette</b> SULFITES	<b>Pomelos rose</b>	<b>Salade vinaigrette</b> SULFITES	<b>Tarte aux fromages</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF
<b>Sauté de veau au citron et aux olives</b>	<b>Sauté de veau au citron et aux olives</b>	<b>Sauté de dinde façon tex mex</b> SULFITES 	<b>Filet de poisson sauce Ciboulette</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), POISSON 	
<b>Chili végétarien</b> SESAME, SOJA 			<b>Quenelles natures gratinées sauce aurore</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	
<b>Riz bio</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Pommes de terre vapeur</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Pennes bio</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	<b>Poêlée de légumes</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Blé bio</b> GLUTEN 
<b>Emmental bio individuel</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Camembert bio</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Gouda bio</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Edam bio</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Yaourt nature bio IDF</b> LAIT (LACTOSE) 
<b>Beignet pomme</b> GLUTEN, OEUF	<b>Ananas frais bio</b> 	<b>Compote de pommes</b> 	<b>Crêpe au chocolat</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	<b>Poire bio conférence</b> 
<b>Pain</b> GLUTEN 	<b>Pain</b> GLUTEN 	<b>Pain</b> GLUTEN 	<b>Pain</b> GLUTEN 	<b>Pain</b> GLUTEN 
<b>Gôûter</b>	<b>Gôûter</b>	<b>Gôûter</b>	<b>Gôûter</b>	<b>Gôûter</b>
<b>Madeleines individuelles x2u</b> GLUTEN, OEUF 	<b>Baguette, chocolat noisette</b> FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	<b>Galettes pur beurre</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	<b>Baguette viennoise chocolat au lait</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	<b>Pain de campagne tranché confiture</b> GLUTEN 
<b>Poire bio comice</b> 	<b>Yaourt à la vanille IDF</b> LAIT (LACTOSE) 			<b>Yaourt sucré bio 100g</b> LAIT (LACTOSE) 

# 6 - MENUS VEGE ADULTES

## MENU SEMAINE DU LUNDI 21 OCTOBRE 2024 AU VENDREDI 03 JANVIER 2025

**Origine des viandes :**  
 Nées, élevées, abattues : **en France**  
**Boeuf race à viande :** Label rouge ou Bio  
**Agneau :** Label rouge ou Bio  
**Veau :** Bio  
**Porc :** Label rouge  
**Volaille :** Label rouge ou Bio

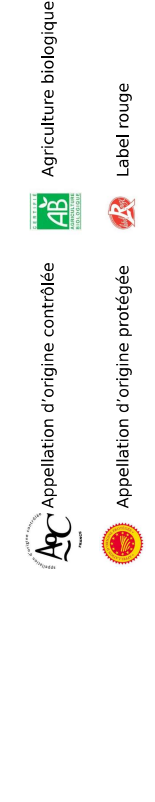




























Agriculture biologique  
 Aide UE à destination des écoles  
 Indication géographique protégée

Label rouge  
 Aide UE à destination des écoles  
 Pêche durable



Appellation d'origine contrôlée  
 Appellation d'origine protégée



LUNDI 28/10/2024		MARDI 29/10/2024		MERCREDI 30/10/2024		JEUDI 31/10/2024		VENDREDI	
Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner	
<b>Céleri rémoulade</b> MOUTARDE, OEUF 		<b>Salade de lentilles BIO vinaigrette moutardée</b> MOUTARDE, SULFITES 		<b>Salade de blé, thon, vinaigrette</b> GLUTEN, MOUTARDE, POISSON, SULFITES 		<b>Carottes râpées et maïs vinaigrette</b> SULFITES 			
<b>Galette d'haricots rouges BIO</b> sauce provençale GLUTEN 		<b>Parmentier de boeuf maison</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 		<b>Filet de poisson meunière</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), POISSON 		<b>Omelette bio sauce champignons (sauce servie à la demande)</b> LAIT (LACTOSE), OEUF 			
<b>Haricots verts bio</b> LAIT (LACTOSE) 		<b>Salade plat</b>		<b>Purée de pommes de terre</b> LAIT (LACTOSE)		<b>Courgettes sautées</b> LAIT (LACTOSE)			
<b>Fromage blanc bio</b> LAIT (LACTOSE) 		<b>Comté</b> LAIT (LACTOSE) 				<b>Carré Frais</b> LAIT (LACTOSE) 			
<b>Compote de pomme-fruits rouges</b> 		<b>Raisin noir</b>		<b>Fromage blanc bio et coulis de fruits rouges</b> LAIT (LACTOSE) 		<b>Banane bio</b> 			
<b>Pain</b> GLUTEN 		<b>Pain</b> GLUTEN 		<b>Pain</b> GLUTEN 		<b>Pain</b> GLUTEN 			
<b>Goûter</b>		<b>Goûter</b>		<b>Goûter</b>		<b>Goûter</b>		<b>Goûter</b>	
<b>Baguette, miel // beurre</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 		<b>Baguette viennoise confiture de lait</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF		<b>Cookies x2u</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 		<b>Brioche tranchée, chocolat aux noisettes</b> FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 			
<b>Poire bio comice</b> 		<b>Pomme Bicolore</b> 		<b>Briquelette de lait</b> LAIT (LACTOSE) 		<b>Poire bio conférence</b> 			

























































# 6 - MENUS VEGE ADULTES

## MENU SEMAINE DU LUNDI 21 OCTOBRE 2024 AU VENDREDI 03 JANVIER 2025

**Origine des Viandes :**  
 Nées, élevées, abattues : **en France**  
**Boeuf race à viande** : Label rouge ou Bio  
**Agneau** : Label rouge ou Bio  
**Veau** : Bio  
**Porc** : Label rouge  
**Volaille** : Label rouge ou Bio

Agriculture biologique  
 Aide UE à destination des écoles  
 Indication géographique protégée  
 Label rouge  
 Aide UE à destination des écoles  
 Pêche durable

Appellation d'origine contrôlée  
 Appellation d'origine protégée  
 Agriculture biologique  
 Label rouge  
 Aide UE à destination des écoles  
 Pêche durable


LUNDI 04/11/2024		MARDI 05/11/2024		MERCREDI 06/11/2024		JEUDI 07/11/2024		VENDREDI 08/11/2024	
Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner	
<b>Betteraves vinaigrette</b> SULFITES 	<b>Coleslaw ( carottes bio et chou blanc, raisins mayonnais)</b> MOUTARDE, OEUF 	<b>Salade de pommes de terre, olives vertes</b> MOUTARDE, SULFITES 	<b>Salade composée Bio</b> MOUTARDE, SULFITES 	<b>Carottes râpées vinaigrette citronnée</b> SULFITES 	<b>Filet de cabillaud sauce tartare</b> MOUTARDE, OEUF, POISSON, SULFITES 	<b>Blanquette de veau bio</b> CELERI , GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	<b>Blanquette végétarienne aux haricots rouges</b> SULFITES 	<b>Riz bio</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Tomme blanche</b> LAIT (LACTOSE)
<b>Raviolis tofu basilic bio sauce tomate</b> CELERI , GLUTEN, LAIT (LACTOSE), SOJA 	<b>Lasagnes aux légumes grillés</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	<b>Emincé de boeuf façon Marengo</b> 	<b>Fromage blanc bio</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Gaufre au chocolat</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF , SOJA	<b>Pain</b> GLUTEN 	<b>Pain de campagne tranché chocolat aux noisettes</b> FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	<b>Blanquette de veau bio</b> CELERI , GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	<b>Riz bio</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Tomme blanche</b> LAIT (LACTOSE)
<b>Cantal</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Salade vinaigrette</b> SULFITES	<b>Carottes persillées</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Potatoes</b> GLUTEN	<b>Gaufre au chocolat</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF , SOJA	<b>Pain</b> GLUTEN 	<b>Pain de campagne tranché chocolat aux noisettes</b> FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	<b>Blanquette végétarienne aux haricots rouges</b> SULFITES 	<b>Riz bio</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Tomme blanche</b> LAIT (LACTOSE)
<b>Yaourt aux fruits mixés</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Fruit de saison bio (clémentine)</b>	<b>Tarte aux pommes</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	<b>Poire bio comice</b> 	<b>Gaufre au chocolat</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF , SOJA	<b>Pain</b> GLUTEN 	<b>Pain de campagne tranché chocolat aux noisettes</b> FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	<b>Blanquette végétarienne aux haricots rouges</b> SULFITES 	<b>Riz bio</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Tomme blanche</b> LAIT (LACTOSE)
<b>Pain</b> GLUTEN 	<b>Camembert bio</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Bûche de fromages</b> LAIT (LACTOSE)	<b>Fromage blanc bio</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Gaufre au chocolat</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF , SOJA	<b>Pain</b> GLUTEN 	<b>Pain de campagne tranché chocolat aux noisettes</b> FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	<b>Blanquette végétarienne aux haricots rouges</b> SULFITES 	<b>Riz bio</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Tomme blanche</b> LAIT (LACTOSE)
<b>Gôûter</b>	<b>Gôûter</b>	<b>Gôûter</b>	<b>Gôûter</b>	<b>Gôûter</b>	<b>Gôûter</b>	<b>Gôûter</b>	<b>Gôûter</b>	<b>Gôûter</b>	<b>Gôûter</b>
<b>Madeleines individuelles x2u</b> GLUTEN, OEUF 	<b>Baguette, confiture</b> GLUTEN 	<b>Yaourt à boire fraise bio</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Galettes pur beurre</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	<b>Gaufre au chocolat</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF , SOJA	<b>Pain</b> GLUTEN 	<b>Pain de campagne tranché chocolat aux noisettes</b> FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	<b>Blanquette végétarienne aux haricots rouges</b> SULFITES 	<b>Riz bio</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Tomme blanche</b> LAIT (LACTOSE)
<b>Poire bio comice</b> 	<b>Pomme Bicolore</b> 	<b>Banane équitable</b> 	<b>Banane équitable</b> 	<b>Gaufre au chocolat</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF , SOJA	<b>Pain</b> GLUTEN 	<b>Pain de campagne tranché chocolat aux noisettes</b> FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	<b>Blanquette végétarienne aux haricots rouges</b> SULFITES 	<b>Riz bio</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Tomme blanche</b> LAIT (LACTOSE)
<b>Compote de pomme-poire</b>				<b>Gaufre au chocolat</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF , SOJA	<b>Pain</b> GLUTEN 	<b>Pain de campagne tranché chocolat aux noisettes</b> FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	<b>Blanquette végétarienne aux haricots rouges</b> SULFITES 	<b>Riz bio</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Tomme blanche</b> LAIT (LACTOSE)

# 6 - MENUS VEGE ADULTES

## MENU SEMAINE DU LUNDI 21 OCTOBRE 2024 AU VENDREDI 03 JANVIER 2025

**Origine des Viandes :**  
 Nées, élevées, abattues : **en France**  
**Boeuf race à viande** : Label rouge ou Bio  
**Agneau** : Label rouge ou Bio  
**Veau** : Bio  
**Porc** : Label rouge  
**Volaille** : Label rouge ou Bio

Agriculture biologique  
 Aide UE à destination des écoles  
 Indication géographique protégée  
 Label rouge  
 Aide UE à destination des écoles  
 Pêche durable

LUNDI		MARDI 12/11/2024		MERCREDI 13/11/2024		JEUDI 14/11/2024		VENDREDI 15/11/2024	
Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner	
		<b>Salade composée Bio</b> MOUTARDE, SULFITES 	<b>Petit pain mozzarella</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	<b>Duo de choux vinaigrette</b> SULFITES 	<b>Taboulé à la menthe</b> GLUTEN 				
		<b>Boeuf à la provençale</b>  	<b>Tarte aux oignons</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF		<b>Filet de colin pané</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), POISSON 				
		<b>Croustillants de blé sauce provençale</b> CELLERI, GLUTEN 		<b>Salade vinaigrette</b> SULFITES	<b>Dahl de lentilles BIO IDF au lait de coco</b> SULFITES 				
		<b>Coquillettes bio</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	<b>Brie</b> LAIT (LACTOSE) 		<b>Riz bio</b> LAIT (LACTOSE) 				
		<b>Saint Paulin</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Compote de pomme-poire</b> 		<b>Tomme blanche</b> LAIT (LACTOSE)				
		<b>Fruit de saison bio (clémentine)</b> 	<b>Pain</b> GLUTEN 		<b>Fondant au chocolat bio</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA 				
		<b>Pain</b> GLUTEN 	<b>Pain</b> GLUTEN 		<b>Banane bio</b> 				
		<b>Pain</b> GLUTEN 	<b>Pain</b> GLUTEN 		<b>Bûche de fromages</b> LAIT (LACTOSE)				
<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
		<b>Baguette, chocolat noisette</b> FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	<b>Baguette viennoise, confiture fraise</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 		<b>Madeleines individuelles x2u</b> GLUTEN, OEUF 				
		<b>Kiwi</b>	<b>Pomme Golden</b> 		<b>Yaourt sucré bio 100g</b> LAIT (LACTOSE) 				
					<b>Orange</b> 				

# 6 - MENUS VEGE ADULTES

## MENU SEMAINE DU LUNDI 21 OCTOBRE 2024 AU VENDREDI 03 JANVIER 2025

**Origine des Viandes :**  
 Nées, élevées, abattues : **en France**  
**Boeuf race à viande :** Label rouge ou Bio  
**Agneau :** Label rouge ou Bio  
**Veau :** Bio  
**Porc :** Label rouge  
**Volaille :** Label rouge ou Bio

Agriculture biologique  
 Aide UE à destination des écoles  
 Indication géographique protégée

Label rouge  
 Aide UE à destination des écoles  
 Pêche durable

Appellation d'origine contrôlée  
 Appellation d'origine protégée

LUNDI 18/11/2024		MARDI 19/11/2024		MERCREDI 20/11/2024		JEUDI 21/11/2024		VENDREDI 22/11/2024	
Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner	
<b>Carottes râpées et vinaigrette</b> SULFITES	<b>Céleri rémoulade</b> MOUTARDE, OEUF	<b>Salade de pommes de terre, olives noires</b> MOUTARDE, SULFITES	<b>Sardines à l'huile</b> POISSON	<b>Betteraves et coeurs de palmier</b> MOUTARDE, SULFITES	<b>Omelette bio sauce piperade</b> LAIT (LACTOSE), OEUF	<b>Filet de cabillaud huile d'olive citron</b> POISSON	<b>Curry de Poulet aux épices douces</b> LAIT (LACTOSE), SULFITES	<b>Hachis végétal (purée carottes, pommes de terre et lentilles)</b> LAIT (LACTOSE)	
<b>Brocolis bio au beurre citronné</b> LAIT (LACTOSE)	<b>Carottes confites</b> LAIT (LACTOSE)	<b>Potatoes</b> GLUTEN	<b>Riz bio</b> LAIT (LACTOSE)	<b>Salade plat</b>	<b>Fromage blanc bio</b> LAIT (LACTOSE)	<b>Quinoa aux poireaux lentilles et champignons</b> 	<b>Curry de légumes et pois chiche</b> SOJA, SULFITES	<b>Petit suisse nature</b> LAIT (LACTOSE)	
<b>Kiwi</b>	<b>Compote de pommes</b> 	<b>Riz au lait</b> LAIT (LACTOSE)	<b>Banane bio</b> 	<b>Moelleux au chocolat</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA	<b>Pain</b> GLUTEN	<b>Emincé de boeuf Stroganoff</b> LAIT (LACTOSE)	<b>Yaourt à boire vanille bio</b> LAIT (LACTOSE)	<b>Pain</b> GLUTEN	
<b>Pain</b> GLUTEN	<b>Pain</b> GLUTEN	<b>Pain</b> GLUTEN	<b>Pain</b> GLUTEN	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	
<b>Galettes pur beurre</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	<b>Baguette, chocolat noisette</b> FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	<b>Baguette viennoise, confiture</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	<b>Crêpe à la confiture</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	
<b>Yaourt brassé à la banane</b> LAIT (LACTOSE)	<b>Lait bio</b> LAIT (LACTOSE)	<b>Fruit de saison bio (clémentine)</b> 	<b>Yaourt à boire vanille bio</b> LAIT (LACTOSE)	<b>Briquette de lait</b> LAIT (LACTOSE)	<b>Orange</b>				

# 6 - MENUS VEGE ADULTES

## MENU SEMAINE DU LUNDI 21 OCTOBRE 2024 AU VENDREDI 03 JANVIER 2025

**Origine des Viandes :**  
 Nées, élevées, abattues : **en France**  
**Boeuf race à viande :** Label rouge ou Bio  
**Agneau :** Label rouge ou Bio  
**Veau :** Bio  
**Porc :** Label rouge  
**Volaille :** Label rouge ou Bio

Agriculture biologique  
 Aide UE à destination des écoles  
 Indication géographique protégée  
 Label rouge  
 Aide UE à destination des écoles  
 Pêche durable

Appellation d'origine contrôlée  
 Appellation d'origine protégée

LUNDI 25/11/2024		MARDI 26/11/2024		MERCREDI 27/11/2024		JEUDI 28/11/2024		VENDREDI 29/11/2024	
Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner	
<b>Salade piémontaise (pommes de terre, tomate, oeuif, cornichons, mayonnaise)</b> MOUTARDE, OEUIF, SULFITES		<b>Salade composée Bio</b> MOUTARDE, SULFITES		<b>Salade de blé, raisins secs</b> GLUTEN, SULFITES		<b>Betterave, pomme, noix</b> FRUITS A COQUE, MOUTARDE, SULFITES		<b>Feuilleté au fromage maison</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	
<b>Chili végétarien</b> SESAME, SOJA		<b>Emincé de boeuf façon Marengo</b>		<b>Rougail de saucisse de volaille</b> SULFITES		<b>Tortelloni aux fromages, sauce tomate aux petits légumes</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUIF		<b>Filet de colin à la bordelaise</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), POISSON	
<b>Bouलगour bio et Légumes</b> CELERI, GLUTEN		<b>Galette d'haricots rouges BIO sauce provençale</b> GLUTEN		<b>Rougail de tomate/ lentilles</b> SULFITES		<b>Salade vinaigrette</b> SULFITES		<b>Curry végétal, pois chiche et lait de coco</b> SOJA, SULFITES	
<b>Gouda bio</b> LAIT (LACTOSE)		<b>Gratin dauphinois</b> LAIT (LACTOSE)		<b>Riz bio</b> LAIT (LACTOSE)		<b>Salade vinaigrette</b> SULFITES		<b>Pommes de terre vapeur</b> LAIT (LACTOSE)	
<b>Fruit de saison bio (clémentine)</b>		<b>Compote de pomme-poire</b>		<b>Yaourt brassé à la banane</b> LAIT (LACTOSE)		<b>Comté</b> LAIT (LACTOSE)		<b>Yaourt nature bio IDF</b> LAIT (LACTOSE)	
<b>Pain</b> GLUTEN		<b>Pain</b> GLUTEN		<b>Pain</b> GLUTEN		<b>Pain</b> GLUTEN		<b>Pain</b> GLUTEN	
<b>Goûter</b>		<b>Goûter</b>		<b>Goûter</b>		<b>Goûter</b>		<b>Goûter</b>	
<b>Brioche tranchée, confiture</b> GLUTEN, OEUIF		<b>Baguette, chocolat noisette</b> FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE)		<b>Baguette</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUIF, SOJA		<b>Gaufre</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUIF, SOJA		<b>Baguette viennoise chocolat au lait</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUIF	
<b>Lait bio</b> LAIT (LACTOSE)		<b>Lait briquette</b> LAIT (LACTOSE)		<b>Lait nature bio IDF</b> LAIT (LACTOSE)		<b>Yaourt nature bio IDF</b> LAIT (LACTOSE)		<b>Yaourt nature bio IDF</b> LAIT (LACTOSE)	
<b>Banane équitable</b>		<b>Poire bio comice</b>		<b>Yaourt nature bio IDF</b> LAIT (LACTOSE)		<b>Orange</b>		<b>Orange</b>	







































# 6 - MENUS VEGE ADULTES

## MENU SEMAINE DU LUNDI 21 OCTOBRE 2024 AU VENDREDI 03 JANVIER 2025

**Origine des Viandes :**  
 Nées, élevées, abattues : **en France**  
**Boeuf race à viande** : Label rouge ou Bio  
**Agneau** : Label rouge ou Bio  
**Veau** : Bio  
**Porc** : Label rouge  
**Volaille** : Label rouge ou Bio

Agriculture biologique  
 Aide UE à destination des écoles  
 Indication géographique protégée  
 Label rouge  
 Aide UE à destination des écoles  
 Pêche durable

Appellation d'origine contrôlée  
 Appellation d'origine protégée  
 Appellation d'origine contrôlée  
 Label rouge  
 Appellation d'origine protégée

LUNDI 02/12/2024		MARDI 03/12/2024		MERCREDI 04/12/2024		JEUDI 05/12/2024		VENDREDI 06/12/2024	
Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner	
<b>Carottes râpées vinaigrette citronnée</b> SULFITES 	<b>Duo de choux vinaigrette</b> SULFITES	<b>Salade de riz, avocat, maïs vinaigrette</b> SULFITES 	<b>Haricots verts et maïs vinaigrette</b> SULFITES 	<b>Blanquette de veau bio</b> CELERI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	<b>Endives, pommes, croûtons vinaigrette</b> GLUTEN, MOUTARDE, SULFITES 	<b>Blanquette végétarienne aux haricots rouges</b> SULFITES 	<b>Blanquette de veau bio</b> CELERI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	<b>Blanquette végétarienne aux haricots rouges</b> SULFITES 	<b>Blanquette de veau bio</b> CELERI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 
<b>Pâtes torti semi-complètes BIO</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Poêlée de légumes</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Potatoes</b> GLUTEN	<b>Potatoes</b> GLUTEN	<b>Riz pilaf</b> 	<b>Riz pilaf</b> 	<b>Edam bio</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Edam bio</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Moelleux au chocolat</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA 	<b>Moelleux au chocolat</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA 
<b>Fromage blanc bio</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Tarte Bourdaloue (poire amandes)</b> FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	<b>Fruit de saison bio (clémentine)</b> 	<b>Fruit de saison bio (clémentine)</b> 	<b>Banane bio</b> 	<b>Banane bio</b> 	<b>Pain</b> GLUTEN 	<b>Pain</b> GLUTEN 	<b>Pain</b> GLUTEN 	<b>Pain</b> GLUTEN 
<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
<b>Cookies x2u</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	<b>Baguette viennoise chocolat au lait</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	<b>Baguette, confiture</b> GLUTEN 	<b>Baguette, confiture</b> GLUTEN 	<b>Pain de campagne tranché chocolat aux noisettes</b> FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	<b>Pain de campagne tranché chocolat aux noisettes</b> FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	<b>Lait bio</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Lait bio</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Yaourt nature bio IDF</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Yaourt nature bio IDF</b> LAIT (LACTOSE) 
<b>Lait bio</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Yaourt brassé à la banane</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Kiwi</b>	<b>Kiwi</b>	<b>Orange</b>	<b>Orange</b>				



# 6 - MENUS VEGE ADULTES

## MENU SEMAINE DU LUNDI 21 OCTOBRE 2024 AU VENDREDI 03 JANVIER 2025

**Origine des Viandes :**  
 Nées, élevées, abattues : **en France**  
**Boeuf race à viande** : Label rouge ou Bio  
**Agneau** : Label rouge ou Bio  
**Veau** : Bio  
**Porc** : Label rouge  
**Volaille** : Label rouge ou Bio

Agriculture biologique  
 Aide UE à destination des écoles  
 Indication géographique protégée  
 Label rouge  
 Aide UE à destination des écoles  
 Pêche durable

Appellation d'origine contrôlée  
 Appellation d'origine protégée







LUNDI 09/12/2024		MARDI 10/12/2024		MERCREDI 11/12/2024		JEUDI 12/12/2024		VENDREDI 13/12/2024	
Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner	
<b>Céleri rémoulade</b> MOUTARDE, OEUF		<b>Salade composée Bio</b> MOUTARDE, SULFITES		<b>Salade de penne, thon et dés d'emmental</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, POISSON, SULFITES		<b>Betteraves Bio coriandre fraîche et mâche vinaigrette</b> MOUTARDE, SULFITES		<b>Salade de pommes de terre, haricots rouges vinaigrette</b> MOUTARDE, SULFITES	
<b>Croustillants de blé sauce tartare</b> CELERI, GLUTEN, MOUTARDE, OEUF, SULFITES		<b>Boeuf à la provençale</b>		<b>Sauté de dinde façon tex mex</b>		<b>Tortelloni aux fromages, sauce tomate aux petits légumes</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF		<b>Filet de lingue huile d'olive citron</b> POISSON	
<b>Brocolis bio au beurre citronné</b> LAIT (LACTOSE)		<b>Galette d'haricots rouges BIO sauce provençale</b> GLUTEN		<b>Flan de légumes</b> CELERI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF		<b>Salade vinaigrette</b> SULFITES		<b>Dahl de lentilles BIO IDF au lait de coco</b> SULFITES	
<b>Gouda bio</b> LAIT (LACTOSE)		<b>Potatoes</b> GLUTEN		<b>Purée de carottes</b> LAIT (LACTOSE)		<b>Tomme blanche</b> LAIT (LACTOSE)		<b>Riz bio</b> LAIT (LACTOSE)	
<b>Crème dessert vanille bio</b> LAIT (LACTOSE)		<b>Fromage blanc bio</b> LAIT (LACTOSE)		<b>Compote de pomme-banane</b>		<b>Mousse au chocolat</b> LAIT (LACTOSE)		<b>Camembert bio</b> LAIT (LACTOSE)	
<b>Pain</b> GLUTEN		<b>Pain</b> GLUTEN		<b>Pain</b> GLUTEN		<b>Pain</b> GLUTEN		<b>Pain</b> GLUTEN	
<b>Gôûter</b>		<b>Gôûter</b>		<b>Gôûter</b>		<b>Gôûter</b>		<b>Gôûter</b>	
<b>Baguette, chocolat au lait</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE)		<b>Beignet au chocolat</b> FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA		<b>Madeleines individuelles x2u</b> GLUTEN, OEUF		<b>Brioche tranchée, confiture</b> GLUTEN, OEUF		<b>Pain de campagne tranché confiture</b> GLUTEN	
<b>Poire bio conférence</b>		<b>Lait bio</b> LAIT (LACTOSE)		<b>Yaourt brassé à la banane</b> LAIT (LACTOSE)		<b>Yaourt brassé bio 100g</b> LAIT (LACTOSE)		<b>Yaourt sucré bio 100g</b> LAIT (LACTOSE)	





















# 6 - MENUS VEGE ADULTES

## MENU SEMAINE DU LUNDI 21 OCTOBRE 2024 AU VENDREDI 03 JANVIER 2025

**Origine des viandes :**  
 Nées, élevées, abattues : **en France**  
**Boeuf race à viande** : Label rouge ou Bio  
**Agneau** : Label rouge ou Bio  
**Veau** : Bio  
**Porc** : Label rouge  
**Volaille** : Label rouge ou Bio









 Agriculture biologique  
 Aide UE à destination des écoles  
 Indication géographique protégée  
 Label rouge  
 Aide UE à destination des écoles  
 Pêche durable






























LUNDI 16/12/2024		MARDI 17/12/2024		MERCREDI 18/12/2024		JEUDI 19/12/2024		VENDREDI 20/12/2024	
Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner	
<b>Carottes râpées et vinaigrette</b> SULFITES 	<b>Sardines à l'huile</b> POISSON 	<b>Salade de pommes de terre, olives noires</b> MOUTARDE, SULFITES 	<b>Entrées "responsable"</b>						
<b>Raviolis tofu basilic bio sauce tomate</b> CELERI , GLUTEN, LAIT (LACTOSE), SOJA 	<b>Emincé de boeuf façon Marengo</b>  	<b>Filet de poisson meunière</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), POISSON 							
<b>Salade vinaigrette</b> SULFITES 	<b>Curry de haricots rouges</b> SULFITES 	<b>Omelette bio au fromage</b> LAIT (LACTOSE), OEUF 	<b>Lasagnes aux légumes grillés</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF						
<b>Salade vinaigrette</b> SULFITES 	<b>Carottes confites</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Coquillettes bio</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	<b>Salade vinaigrette</b> SULFITES						
<b>Camembert bio</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Yaourt nature bio IDF</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Pont l'évêque kg</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Laitage "responsable"</b>						
<b>Compote de pommes</b> 	<b>Kiwi</b>	<b>Riz au lait</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Desserts "responsable"</b>						
<b>Pain</b> GLUTEN 	<b>Pain</b> GLUTEN 	<b>Pain</b> GLUTEN 	<b>Pain</b> GLUTEN 	<b>Pain</b> GLUTEN 					
<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>					
<b>Baguette, chocolat noisette</b> FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	<b>Cookies x2u</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	<b>Pain au lait x 2u</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 	<b>Pain de campagne tranché confiture</b> GLUTEN 	<b>Pain de campagne tranché confiture</b> GLUTEN 					
<b>Yaourt nature bio IDF</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Lait bio</b> LAIT (LACTOSE) 	<b>Orange</b>	<b>Compote de pomme-banane</b> 	<b>Compote de pomme-banane</b> 					

# 6 - MENUS VEGE ADULTES

## MENU SEMAINE DU LUNDI 21 OCTOBRE 2024 AU VENDREDI 03 JANVIER 2025

**Origine des viandes :**  
 Nées, élevées, abattues : **en France**  
**Boeuf race à viande :** Label rouge ou Bio  
**Agneau :** Label rouge ou Bio  
**Veau :** Bio  
**Porc :** Label rouge  
**Volaille :** Label rouge ou Bio







 Appellation d'origine contrôlée  
 Appellation d'origine protégée  
 Agriculture biologique  
 Label rouge  
 Aide UE à destination des écoles  
 Aide UE à destination des écoles  
 Indication géographique protégée  
 Pêche durable

























LUNDI 23/12/2024		MARDI 24/12/2024		MERCREDI		JEUDI 26/12/2024		VENDREDI 27/12/2024	
Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner	
<b>Betteraves vinaigrette</b> SULFITES 		<b>Salade de pâtes vinaigrette soja basilic</b> GLUTEN, MOUTARDE, SOJA, SULFITES 		<b>Bœuf façon bourguignon</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 		<b>Carottes râpées vinaigrette citronnée</b> SULFITES 		<b>Pomelos rose</b>	
<b>Chili sin carne</b> SESAME, SOJA 						<b>Blanquette de poisson</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), POISSON 		<b>Falafels sauce tomate</b> GLUTEN 	
<b>Blé bio</b> GLUTEN 		<b>Purée de potiron</b> LAIT (LACTOSE) 				<b>Riz bio</b> LAIT (LACTOSE) 		<b>Brocolis bio au beurre citronné</b> LAIT (LACTOSE) 	
<b>Comté</b> LAIT (LACTOSE) 		<b>Camembert bio</b> LAIT (LACTOSE) 				<b>Edam bio</b> LAIT (LACTOSE) 		<b>Petit suisse aux fruits</b> LAIT (LACTOSE) 	
<b>Gaufre au chocolat</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUFS, SOJA		<b>Banane bio</b> 				<b>Fruit de saison bio (clémentine)</b> 		<b>Clafoutis aux cerises</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUFS	
<b>Pain</b> GLUTEN 		<b>Pain</b> GLUTEN 				<b>Pain</b> GLUTEN 		<b>Pain</b> GLUTEN 	
Gôûter		Gôûter		Gôûter		Gôûter		Gôûter	
		<b>Madeleines individuelles x2u</b> GLUTEN, OEUFS 				<b>Galettes pur beurre</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUFS 		<b>Pain de campagne tranché chocolat aux noisettes</b> FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 	
<b>Briquette de lait</b> LAIT (LACTOSE) 		<b>Yaourt nature bio IDF</b> LAIT (LACTOSE) 						<b>Yaourt nature bio IDF</b> LAIT (LACTOSE) 	
<b>Poire bio conférence</b> 						<b>Pomme Golden</b> 			

# 6 - MENUS VEGE ADULTES

## MENU SEMAINE DU LUNDI 21 OCTOBRE 2024 AU VENDREDI 03 JANVIER 2025

**Origine des viandes :**  
 Nées, élevées, abattues : **en France**  
**Boeuf race à viande :** Label rouge ou Bio  
**Agneau :** Label rouge ou Bio  
**Veau :** Bio  
**Porc :** Label rouge  
**Volaille :** Label rouge ou Bio

 Agriculture biologique  
 Aide UE à destination des écoles  
 Indication géographique protégée  
 Label rouge  
 Aide UE à destination des écoles  
 Pêche durable

LUNDI 30/12/2024		MARDI 31/12/2024		MERCREDI		JEUDI 02/01/2025		VENDREDI 03/01/2025	
Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner		Déjeuner	
<b>Coleslaw ( carottes bio et chou blanc, raisins mayonnaise)</b> MOUTARDE, OEUF 		<b>Salade de bolognais aux raisins et citron</b> GLUTEN, SULFITES 		<b>Salade composée Bio</b> MOUTARDE, SULFITES 		<b>Radis vinaigrette</b> SULFITES 			
<b>Parmentier de carottes-lentilles</b> FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE)		<b>Quiche maison épinard fromage</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUF, SULFITES 		<b>Filet de lieu sauce provençale</b> POISSON 		<b>Boeuf sauté aux olives</b> 			
<b>Gouda bio</b> LAIT (LACTOSE) 		<b>Salade vinaigrette</b> SULFITES		<b>Pommes de terre persillées</b> LAIT (LACTOSE) 		<b>Boulgour</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE) 			
<b>Compote de pomme-poire</b> 		<b>Fruit de saison bio (clémentine)</b> 		<b>Carré Frais</b> LAIT (LACTOSE) 		<b>Edam bio</b> LAIT (LACTOSE) 			
<b>Pain</b> GLUTEN 		<b>Pain</b> GLUTEN 		<b>Pain</b> GLUTEN 		<b>Pain</b> GLUTEN 			
<b>Goûter</b>		<b>Goûter</b>		<b>Goûter</b>		<b>Goûter</b>		<b>Goûter</b>	
<b>Madeleines individuelles x2u</b> GLUTEN, OEUF 		<b>Beignet au chocolat</b> FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA		<b>Cookies x2u</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 		<b>Galettes pur beurre</b> GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF 			
<b>Yaourt brassé à la banane</b> LAIT (LACTOSE) 		<b>Briquette de lait</b> LAIT (LACTOSE) 		<b>Yaourt nature bio IDF</b> LAIT (LACTOSE) 					
								<b>Banane équitable</b>	