



L'ILE-DE-FRANCE

Menu

Du 13 au 17 Octobre 2025



LUNDI 13 Octobre MARDI 14 Octobre MERCREDI 15 Octobre JEUDI 16 Octobre VENDREDI 17 Octobre

LE JOUR DU 

 <p>Salade de mâche vinaigrette</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> 		 <p>Concombres à la crème ciboulette et dés d'emmental</p> 	<p>Carottes vinaigrette</p> 
 <p>Sauté de poulet Bio au jus</p> 	<p>Colin gratiné au fromage</p>		<p>Rôti de veau LR crème champignons</p>  	<p>Pizza au fromage</p>  
<p>Quenelles nature sauce normande (champignon, ail, oignon, carottes, crème)</p>			<p>Pané de blé fromage et épinards</p>	
 <p>Lentilles à la paysanne</p>  	<p>Riz IGP aux champignons</p> 		<p>Mélange d'automne (panais, potiron, patate douce, butternut)</p> 	<p>Salade iceberg</p> <p>Vinaigrette</p>
<p>Saint Nectaire</p> 	<p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille</p> 		<p>Fromage frais nature et sucre</p> 	 <p>Tomme de Yenne</p> 
<p>Flan nappé au caramel</p> 	<p>Fruit de saison ecoresponsable</p> 		<p>Cake à la purée de coing</p> 	<p>Compote de pommes BIO</p> 

-  Produit BIO
-  Label Rouge
-  Issu des régions ultra-périphériques

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée
-  Appellation d'Origine Contrôlée

-  Pêche responsable
-  Viande racée
-  Bleu Blanc Cœur

-  Spécialité du chef
-  Nouvelle recette
-  Plat durable

-  Viande d'origine Française
-  Production locale
-  Légumineuse de Mornant: produits locaux