

Menu 2025

DU 3 AU 7 FÉVRIER

Orsay

	Entrée	Plat	Dessert	Goûter*
LUNDI 3		Filet de poisson meunière MSC et Poêlée de légumes	Cantal AOP* et crêpe confiture	Biscuits, fruit, lait
MARDI 4	Salade mêlée, maïs, dés de Gruyère	Dahl de pois cassés et riz bio	Fromage blanc aux fruits et fruit bio*	Pain, chocolat, lait
MERCREDI 5	Céleri rémoulade	Goulasch maison et macaroni	Yaourt nature bio* et fruit bio*	Pain, beurre, miel, compote
JEUDI 6	Velouté aux lentilles corail bio	Omelette et printanière de légumes	Mimolette et fruit bio*	Biscuits, fromage blanc
VENDREDI 7	Salade d'endives, betteraves	Cuisse de poulet rôti Label Rouge et curry de potimarron	Comté AOP* et pâtisserie	Pain, fromage, fruit

* Les mercredis et les vacances scolaires, le goûter est également servi aux classes élémentaires.



* AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE À DESTINATION DES ÉCOLES



Repas végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements.

Menu 2025

DU 10 AU 14 FÉVRIER

	Entrée	Plat	Dessert	Goûter*
LUNDI 10		Côte de porc VPF charcutières et Coquillettes bio et brunoise de légumes	Mont Cadi et fruit bio*	Pain, chocolat, fruit
MARDI 11	Salade de riz bio	Dos de poisson MSC beurre citronné et purée de brocolis bio	Fromage blanc bio et Compote bio	Biscuits, fruit
MERCREDI 12	Salade verte	Moules et frites	Yaourt nature bio* et fruit	Gâteau maison, lait
JEUDI 13	MENU À THÈME			Céréales, lait, eau
VENDREDI 14	Salade de betterave	Lasagne de légumes maison et salade verte	Saint-Paulin et fruit bio*	Pain, beurre, miel, fruit

* Les mercredis et les vacances scolaires, le goûter est également servi aux classes élémentaires.



* AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE À DESTINATION DES ÉCOLES



Fait maison

Repas végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements.

Menu 2025

DU 17 AU 21 FÉVRIER

	Entrée	Plat	Dessert	Goûter*
LUNDI 17	Salade de chou blanc aux pommes	Blanquette de veau maison et riz bio	Gouda et Liégeois au chocolat	Biscuits, lait ,fruit
MARDI 18	Velouté de butternut au Kiri maison	Tajine végé aux légumes d'automne maison et fruits secs	Fromage blanc aux fruits et fruit bio	Pain, fromage, fruit
MERCREDI 19	Crêpe au fromage	Curry de poisson MSC et gratin de chou-fleur bio	Yaourt nature bio et fruit bio	Biscuits, fruit, lait
JEUDI 20		Boulettes de bœuf VBF sauce tomate et pâtes bio/brunoise de légumes	Cantal AOP et fruit bio	Pain, chocolat,fruit
VENDREDI 21	Salade de lentilles bio, local maison	Haut de cuisse de poulet et poêlée de champignons et haricots verts bio	Saint-Nectaire AOP et fruit	Pain, beurre, confiture, fruit

* Les mercredis et les vacances scolaires, le goûter est également servi aux classes élémentaires.



AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE
À DESTINATION DES ÉCOLES



Fait maison

Repas végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements.

Menu 2025 DU 24 AU 28 FÉVRIER

	Entrée	Plat	Dessert	Goûter*
LUNDI 24	Batavia vinaigrette	Sauté d'agneau et haricots cocos	Fromage blanc local et bio et fruit bio	Biscuits, lait
MARDI 25	Velouté au potiron maison	Filet de poisson MSC Meunière citron et épinards bio à la crème	Gruyère et pâtisserie	Pain, fromage ,fruit
MERCREDI 26		Couscous bio poulet merguez	Tomme et fruit bio	Gâteau maison, lait
JEUDI 27	Salade au quinoa	Poisson MSC à la Bordelaise et brunoise de légumes	Saint-Nectaire AOP et fruits bio	Pain, beurre, miel, yaourt
VENDREDI 28	Salade verte et toast au Chèvre	Biryani maison	Yaourt nature bio et compote bio	Pain, chocolat, fruit

* Les mercredis et les vacances scolaires, le goûter est également servi aux classes élémentaires.



✿ AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE
À DESTINATION DES ÉCOLES



Fait maison

Repas végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements.