

Menu 2025

DU 3 AU 7 MARS

Orsay

	Entrée	Plat	Dessert	Goûter*
LUNDI 03	Pamplémousse	Pilons de poulet et frites mayonnaise	Tomme et compote bio	Céréales, lait, eau
MARDI 04	Carottes râpées bio	Riz bio aux lentilles bio et locales et petits légumes	Fromage blanc nature bio* et fruit bio*	Biscuit, fruit, lait
MERCREDI 05	Sardines à l'huile	Rosbif VBF et gratin de pâtes	Petits suisses et fruit bio*	Pain, pâte à tartiner, fruit
JEUDI 06		Omelette et poêlée de champignons / pommes de terre sautées	Emmental et fruit bio*	Pain, beurre, confiture, fruit
VENDREDI 07	Salade de pâtes	Cassolette de poisson MSC sauce Dieppoise et brocolis bio	Yaourt nature bio* et fruit	Biscuit, 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 MARS

Orsay



	Entrée	Plat	Dessert	Goûter*
LUNDI 10		Côte de porc VPF à la moutarde et haricot vert bio et quinoa	Fomage blanc nature bio* et compote bio	Pain, fromage, fruit
MARDI 11	Velouté aux champignons maison	Lasagne de légumes maison	Emmental et fruit bio*	Biscuits, yaourt
MERCREDI 12	Salade verte et dés mimolette	Semoule bio aux pois chiches / légumes de couscous	Yaourt nature bio* et fruit bio*	Gâteau maison, lait
JEUDI 13	Salade de pommes de terre	Sauté de poisson MSC à l'Armoricaine et épinards bio	Gouda et fruit bio*	Biscuits, fruit
VENDREDI 14	Cœur de palmier, maïs vinaigrette	Emincé de volaille à la crème et chou-fleur bio à l'Indienne	Camembert et pâtisserie	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



Repas végétarien

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

Menu 2025

DU 17 AU 21 MARS

	Entrée	Plat	Dessert	Goûter*
LUNDI 17	Carottes râpées bio au jus d'orange	Sauté de dinde aux olives et blé bio	Kiri et pêches au sirop	Pain, chocolat, fruit
MARDI 18	Taboulé bio	Pavé de poisson MSC sauce Vierge et brunoise de légumes	Yaourt nature bio* et fruit bio*	Céréales, lait, fruit
MERCREDI 19		Ribb's VPF et haricots verts bio / potatoes	Tomme et fruits bio*	Pain, fromage, fruit
JEUDI 20	REPAS A THEME			Pain, beurre, confiture, fruit
VENDREDI 21	Salade toast de chèvre	Curry de lentilles corail bio et blé bio	Petits suisses aux fruits et fruit bio*	Croissant au beurre, 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 24 AU 28 MARS

	Entrée	Plat	Dessert	Goûter*
LUNDI 24	Betteraves local et bio et maïs vinaigrette	Chili con carne maison	Saint-Paulin et cocktail de fruits au sirop	Pain, fromage, fruit
MARDI 25	Salade verte	Croque monsieur maison	Comté AOP* et fruit bio*	Biscuits, fruit
MERCREDI 26		Cuisse de poulet rôti Label Rouge et poêlée de champignons / gratin de pâtes	Camembert et fruit bio*	Gâteau maison, fruit
JEUDI 27	Salade de perles marines	Poisson pané MSC citron et duo de brocolis bio et chou fleur bio	Fromage blanc nature bio* et fruit bio*	Pain, beurre, miel, fruit
VENDREDI 28	Concombre Bulgare	Biryani maison	Yaourt nature bio* et fruit	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



Repas végétarien

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