



L'ILE-DE-FRANCE

LA FRANCE À LA CARTE

Menu

Du 13 au 17 Octobre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

CROZET

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Salade de mâche
Endives vinaigrette
Vinaigrette au piment d'Espelette

Saucisse fumée HVE
* Saucisse de volaille

Colin gratiné au fromage

Lentilles à la paysanne

Saint Nectaire
 Cantal

Flan nappé au caramel
Gélifié au chocolat

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Macédoine mayonnaise
 Chou fleur vinaigrette
Vinaigrette miel colombo

Omelette BIO
sauce tomate

Riz IGP aux champignons

Yaourt aromatisé BIO à la vanille
Yaourt nature BIO et sucre

Fruit de saison ECORESPONSABLE
Fruit de saison ECORESPONSABLE

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

Pêche responsable
 Production locale
 Eco Verger

Chou blanc sauce enrobante à l'échalote
 Concombres à la crème ciboulette

Rôti de veau LR
crème champignons

Quenelles nature sauce normande
(champignon, ail, oignon, carottes, crème)

Mélange d'automne
(panais, potiron, patate douce, butternut)

Fromage frais nature et sucre
Fromage frais aux fruits

Cake à la purée de coing
Beignet pommes

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Potage Saint Germain
(aux pois cassés)

Pizza volaille champignons

Pizza au fromage

Salade iceberg

Petit moulé nature
Croq lait

Compote pomme vanille HVE
Compote pomme fraise cassis BIO

