



Menus du 03 au 14 mars 2025

Menus élaborés avec les enfants de l'école
Parc des Princes élémentaire :
Nassim, Liv, Elisabeth, Zara, Hedva, Shamie



Issu de la pêche durable

Aide EU à destination des écoles - produit laitier

Aide EU à destination des écoles - fruit

Lundi 03/03	Mardi 04/03	Mercredi 05/03	Jeudi 06/03	Vendredi 07/03
VÉGÉTARIEN	Mardi Gras	VÉGÉTARIEN		
Betteraves et Maïs	Hachis parmentier ou Lentilles cuisinées et purée de pomme de terre	Velouté de tomate basilic	Carottes râpées	Lieu sauce au beurre
Raviolis aux légumes gratinés	Salade verte	Tarte aux fromages	Couscous d'agneau ou Couscous végétarien	Purée de potiron et de pomme de terre
Babybel	Gouda	Haricots verts	Semoule et Légumes couscous	Fromage de chèvre
Compote pomme fraise	Beignet au chocolat	Kiwi	Fromage blanc et miel	Banane
Pain tradition	Pain tradition	Pain tradition	Pain tradition	Pain tradition

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
BAGUETTE ET CONFITURE LAIT AROMATISÉ	BAGUETTE ET PATE A TARTINER LAIT NATURE	BAGUETTE VIENNOISE YAOURT A BOIRE, FRUIT	BAGUETTE ET FROMAGE JUS DE FRUIT	CROISSANT LAIT AROMATISÉ, FRUIT

Lundi 10/03	Mardi 11/03	Mercredi 12/03	Jeudi 13/03	Vendredi 14/03
VÉGÉTARIEN	VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN	
Escalope viennoise ou Crousti fromage	Velouté de carottes	Maïs en salade	Pamplemousse	Saumon Sauce crème ciboulette
Petits pois	Lasagnes aux légumes du sud	Blanquette de veau	Tortilla	Haricots verts et Pommes de terre
Yaourt nature	Petit suisse aromatisé	Carottes et Riz	Fromage fondu	Comté
Pomme	Orange	Yaourt aux fruits	Compote pomme pêche	Poire
Pain tradition	Pain tradition	Pain tradition	Pain tradition	Pain tradition

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
BAGUETTE ET MIEL YAOURT A BOIRE	BAGUETTE ET FROMAGE FONDU JUS DE FRUIT	PAIN AU LAIT YAOURT A BOIRE, COMPOTE	BAGUETTE ET CONFITURE LAIT AROMATISÉ	PAIN AU CHOCOLAT LAIT NATURE, FRUIT

Bœuf, veau, volaille et porc : nés, élevés et abbatés en France.
Agneau : né, élevé et abattu en UE

Le repas est complété par du pain à base de farine produites en Ile de France. Un plat de substitution est proposé aux enfants qui ne consomment pas de porc.

Les plats proposés sont élaborés par nos chefs selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Les 14 allergènes définis dans la réglementation européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations. Par conséquent, en cas d'allergie alimentaire, un PAI doit être mis en place.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.