


Semaine du 2 au 6 décembre 2024

lundi

Déjeuner




Pamplemousse 

Colombo de cabillaud 
(4)

Riz 

Petit suisse 
(7)

Goûter

Compote de pommes 
Palmiers (1) 
Emmental (7) 

mardi

Déjeuner




Veau façon Marengo 

Haricots verts et boulgour 
(1)

Camembert 
(7)

Clémentines 


Goûter

Jus d'oranges 
Madeleine (1-3) 
Yaourt à boire vanille (7) 


mercredi

Déjeuner

Oeuf mayonnaise 
et salade (3-10)

Carré boulgour, 
épeautre et légumes
(1-9)

Purée de patates douces
(7)


Yaourt à la fraise 
(7)


Goûter

Banane 
Baguette (1) 
Pâte à tartiner (7-8) 

jeudi

Déjeuner

Salade de coquille, 
emmental (1-7)

Poulet aux olives 
(9)

Carottes 


Kiwi 


Goûter

Petit suisse aux fruits (7) 
Baguette (1) 
Miel 

vendredi

Déjeuner

Salade verte, noix 
Huile d'olives, balsamique
(8-12)

Truffade 
Pomme de terre, tomme
(7)

Tarte aux myrtilles
(1-3)

Goûter

Orange 
Pain au lait (1-3) 
Yaourt nature (7) 

Idées
pour
le soir

Galette
chèvre – miel
Salade d'épinards
Fruit

Idées
pour
le soir

Fajitas
végétarienne
Yaourt nature
Fondue au chocolat

Idées
pour
le soir

Truite en croûte
Epinards
à la crème
Fromage

Idées
pour
le soir

Curry de
légumes
Blé
Fruit

Idées
pour
le soir

Paupiette de veau
Poêlée de champignons
Crème dessert

Caisse des écoles du
NEUF
PARIS

Liste des allergènes
majeurs à déclaration
obligatoire :

1 céréales
contenant
du gluten
2 crustacés
3 œufs
4 poissons
5 arachides
6 soja
7 lait et
produits
laitiers,
8 fruits
à coque,
9 céleri,
10 moutarde,
11 graines
de sésame,
12 sulfites,
13 lupin,
14 mollusques

Ces menus sont susceptibles
de modifications en fonction
de la disponibilité des produits.

  Aide UE à destination des écoles

 Agriculture
biologique
 Pêche
durable
 Fruit de saison
France AgriMer
 Nouvelle
recette
 "Local"
et produits IDF
 Bleu blanc
cœur
 Label
Rouge
 Nouvelle
recette
 Végétarien

 AOP/
AOC
 Fait
maison

Mairie du
NEUF
PARIS

Semaine du 9 au 13 décembre 2024

lundi

Déjeuner

Macaroni (1)
Sauce façon minestrone
(Lentilles, haricots blancs
et carottes)

Saint Paulin (7)

Orange

Goûter

Jus de pommes
Barre de céréales (1)
Petit suisse (7)

mardi

Déjeuner

Velouté aux potirons,
fromage frais et croûtons
(1-7)

Sauté de dinde (9)

Riz

Kiwi

Goûter

Compote de pommes maison
Baguette (1)
Chanteneige (7)

mercredi

Déjeuner

Quiche aux poireaux
et fromages (1-3-7)

Yaourt au citron (7)

Clémentines

Goûter

Lait nature (7)
Baguette (1)
Confiture de fraises

jeudi

Déjeuner

Carottes râpées
(10-12)

Carbonade flamande
(1-10)

Frites

Fromage blanc (7)
Brisures de spéculoos (1)

Goûter

Kaki
Pain au lait (1-3-7)
Bâton de chocolat (7)

vendredi

Déjeuner

Endives, noix, comté
(7-8-10-12)

Filet de cabillaud (4)
Sauce aurore (7)

Épinards à la crème (7)

Gâteau au chocolat et
haricots rouges (1-3-7)

Goûter

Banane
Palmiers (1)
Yaourt nature (7)

Idées
pour
le soir

Lapin à la moutarde
Haricots verts
Fromage

Idées
pour
le soir

Feuilleté
épinards-fêta
Salade verte
Liégeois au
chocolat

Idées
pour
le soir

Côtes de porc
Salsifis à la
sauce tomate
Compote

Idées
pour
le soir

Gratin de
potimarron au
lait de coco
Fromage
Fruit

Idées
pour
le soir

Potage de légumes
Tartine de fromage
frais et thon
Compote

Caisse des écoles du
NEUF
PARIS

Liste des allergènes
majeurs à déclaration
obligatoire :

1 céréales
contenant
du gluten
2 crustacés
3 œufs
4 poissons
5 arachides
6 soja
7 lait et
produits
laitiers,
8 fruits
à coque,
9 céleri,
10 moutarde,
11 graines
de sésame,
12 sulfites,
13 lupin,
14 mollusques

Ces menus sont susceptibles
de modifications en fonction
de la disponibilité des produits.

Aide UE à destination des écoles

AB Agriculture biologique
Pêche durable
Fruit de saison France AgriMer
Nouvelle recette
AOP/AOC
Fait maison
Bleu blanc cœur
Label Rouge
"Local" et produits IDF
Végétarien

Mairie du
NEUF
PARIS

Semaine du 16 au 20 décembre 2024

lundi

Déjeuner

Betteraves et fêta (7-10-12)

Filet de poisson meunière (1-3-4-7)

Citron

Carottes à la crème (7)

Kiwi

Goûter

Compote pomme/poire

Pain de mie (6)

Emmental (7)

Idées pour le soir

Tarte aux légumes du soleil
Fromage
Salade de fruits

mardi

Déjeuner

Pamplemousse

Émincé de bœuf
Sauce au poivre (7-9)

Boullgur (1)

Fromage blanc (7)

Miel

Goûter

Yaourt à boire fraise (7)

Baguette (1)

Bâton de chocolat (7)

Idées pour le soir

Curry de poivrons
pois chiches
Semoule
Crème dessert à la vanille

mercredi

Déjeuner

Omelette aux champignons (3-7)

Salade verte (10-12)

Fromage de chèvre (7)

Compote qui croque (1)

Goûter

Poire

Baguette (1)

Pâte à tartiner (7-8)

Idées pour le soir

Pâtes à la carbonara
Fruit

jeudi

Déjeuner

Repas de Noël

Blinis, rillettes de thon (1-3-4-7)

Sauté de poulet

Crème de butternut (1-7)

Pommes duchesses

Mini pavé d'affinois (7)

Bûche au chocolat (1-3-6-7)

Chocolat

Goûter

Orange

Madeleine (1-3)

Lait nature (7)

Idées pour le soir

Nuggets de blé
Poêlée de courgettes
Fromage blanc

vendredi

Déjeuner

Haricots rouges et maïs
Sauce tomate épicée

Riz

Coulommiers (7)

Clémentines

Goûter

Compote de pommes

Pain au chocolat

(1-3-6-7)

Idées pour le soir

Poisson en croûte
Écrasé de brocolis
Fromage blanc crème de marron

Caisse des écoles du NEUF PARIS

Liste des allergènes majeurs à déclaration obligatoire :

1 céréales contenant du gluten
2 crustacés
3 œufs
4 poissons
5 arachides
6 soja
7 lait et produits laitiers
8 fruits à coque, 9 céleri,
10 moutarde, 11 graines de sésame,
12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques

Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction de la disponibilité des produits.

Aide UE à destination des écoles

Agriculture biologique
Pêche durable
Fruit de saison France AgriMer
Bleu blanc cœur
Label Rouge
"Local" et produits IDF
Nouvelle recette
Végétarien
AOP/AOC
Fait maison

Mairie du NEUF PARIS