

Semaine du 9 au 13 mars 2026

lundi

Déjeuner

Filet de colin
(4)
Sauce à l'oseille
(1-7)

Semoule (1)
et carottes

Fromage blanc
(7)

Ananas

Goûter

Jus d'orange
Madeleine (1-3)
Yaourt à la vanille (7)

Idées
pour
le soir

Poêlée de
légumes rôtis
Pois chiches
grillées
Riz au lait

mardi

Déjeuner

MENU BOURGOGNE

Bœuf
Façon bourguignon

Pâtes
« Curvi Rigati »
(1)

Chaurice
(7)

Pomme

Goûter

Compote de pommes
Baguette (1)
Edam (7)

Idées
pour
le soir

Velouté de
brocolis et
pommes de terre
Tartine de chèvre
chaud
Faisselle confiture

mercredi

Déjeuner

Salade de lentilles
et carottes râpées
Vinaigrette au citron

Nuggets de blé
(1)

Haricots verts

Yaourt à la vanille
(7)

Goûter

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

Idées
pour
le soir

Émincé de
poulet citronné
Riz
Yaourt nature

jeudi

Déjeuner

Salade, emmental,
croûtons (1-7-10-12)

Escalope de dinde
Sauce tomate

Purée de pommes de terre
(7-12)

Cake au citron
(1-3-7)
Crème anglaise
(3-7)

Goûter

Kiwi
Barre de céréales (1-6-7)
Fromage blanc (7)

Idées
pour
le soir

Salade,
betteraves
et œuf dur
Pain complet
Poire

vendredi

Déjeuner

Chou-blanc, mimolette
(7-10-12)

Omelette au fromage
(3-7)

Ratatouille

Compote de pommes
et biscuit (1-3-7)

Goûter

Pomme
Pain au chocolat (1-3-6-7)
Brique de lait (7)

Idées
pour
le soir

Pavé
de saumon
Quinoa
et épinards
Fromage blanc

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

Mairie du
NEUF
PARIS