

Semaine des langues												
2023	English menu	Deutsches menu	MERCREDI 29 Mars 2023	Menu Espanol	Menu vegetariano italiano	LUNDI 3 AVRIL 2023	Menu végétarien	MERCREDI 5 AVRIL 2023	Menu de printemps	VENDREDI 7 AVRIL 2023		
	MONDAY 27 MARCH 2023	DIENSTAG 28 MARZ 2023		JEUVES 30 MARZO 2023	VENERDI 31 MARTE 2023		MARDI 4 AVRIL 2023		JEUDI 6 AVRIL 2023			
Entrée 1	Coleslaw	Kartoffelsalat (kartoffel, gurke, rettich und schnittlauch)	Menu selon stock	Ensalada espanola (ensalada, patata, pimiento, chorizo)	Pomodoro e mozzarella	Salade de mâche	Salade verte aux croûtons	Menu selon stock	Salade de chou-fleur vinaigrette	Salade de pomme de terre		
Entrée 2	Poultry crust and green salad	Cervelat salat		Guacamole y tortilla	Carciofo alla romana	Céleri réouolade	Jeune pousse d'épinard		Poireau à la vinaigrette	Salade de Marco Polo		
Plat 1	Pulled pork	Schweinsbraten und wurst		Muslo de pollo	Bolognese vegetariana	Merguez sauce piquante	Galette végétale sauce béarnaise		Sauté d'agneau au cumin	Poulet yassa		
Plat 2	Fish'n chips	Fisch sauce zitronenbutter		Tortilla	Paëlla	Filet de colin sauce piquante	Omelette		Emincé de pois chiche et blé au cumin	Filet de poisson meunière		
Féculent	Fries	Kartoffel		Ensalada verde	Pasta	Semoule	Céréales à l'asiatique		Flageolet	Riz Basmati		
Légumes	Green peas	Sauerkraut		Insalata verde	Légumes couscous	Poêlée de légumes	Haricot vert		Brocolis et champignon			
Produit laitier	White cheese with biscuit's breaking	Kase		Produit laitier	Queso	Yogurt	Yaourt		Fromage	Produit laitier	Fromage	Yaourt
Dessert	Seasonal fruit	Schwarzwald kirschtorte oder Apfelkuchen		Dessert	Naranja o manzana	Pandoro	Fruit de saison		Entremet	Dessert	Compote et chocolat	Poire belle hélène
2023	LUNDI 10 AVRIL 2022	Menu végétarien MARDI 11 AVRIL 2023		MERCREDI 12 AVRIL 2023	JEUDI 13 AVRIL 2023	VENDREDI 14 AVRIL 2023	Menu végétarien LUNDI 17 AVRIL 2023		MARDI 18 AVRIL 2023	MERCREDI 19 AVRIL 2023	JEUDI 20 AVRIL 2023	VENDREDI 21 AVRIL 2023
Entrée 1	FERIE	Radis beurre	Menu selon stock	Surimi mayonnaise	Salade de concombre	Salade de tomate	Pêche au thon	Menu selon stock	Céleri rémoulade	Taboulé maison		
Entrée 2		Asperge à la vinaigrette		Œuf vinaigrette	Carotte rapée	Salade de chou rouge	Macédoine de légumes		Salade de concombre, tomate, olive et feta	Salade Niçoise (riz, thon, tomate, haricot vert, olive, anchois)		
Plat 1		Côte de porc sauce charcutière		Blanquette de volaille	Galette de soja sauce aux poivres	Escalope viennoise	Jambalaya de volaille		Sauté de porc pyrénéen			
Plat 2		Lasagne de legumes à la béchamel		Filet de poisson sauce dieppoise	Blanquette de poisson	Omelette aux herbes	Filet de colin au corn flakes		Grillardin végétarien			
Féculent		Pomme de terre rissolée		Riz	Pépinette à la tomate et aux lentilles corail	Blé à la provençale	Riz		Pomme de terre aux herbes			
Légumes		Salade verte		Poêlée de légumes	Petits legumes	Carottes aux herbes	Courgette à l'ail		Poêlée maraîchère (carotte, fève, h. vert, oignon)	Gratin d'épinard		
Produit laitier		Fromage		Produit laitier	Yaourt	Fromage	Fromage		Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt
Dessert		Entremet		Dessert	Fruit de saison	Salade de fruit	Pâtisserie		Fruit de saison	Dessert	Compote et biscuit	Fruit de saison

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous condition d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison ...)

Menus proposés en commission du 25/01/23

Composante principale issu de l'Agriculture Biologique

Viande et volaille de France

Préparation élaborée sur l'UCPD95

Viande de porc

Produit local

Plat végétarien

Produits	Produits frais préparés par la production départementale	Produits surgelés cuisinés par la production départementale	Produits frais prêts à consommer
----------	--	---	----------------------------------

2023	LUNDI 8 MAI 2023	MARDI 9 MAI 2023	MERCREDI 10 MAI 2023	Menu des élèves	Menu Végétarien	LUNDI 15 MAI 2023	Menu Végétarien	MERCREDI 17 MAI 2023	JEUDI 18 MAI 2023	VENDREDI 19 MAI 2023			
	FERIE			JEUDI 11 MAI 2023	VENDREDI 12 MAI 2023	Menu selon stock		MERCREDI 17 MAI 2023	JEUDI 18 MAI 2023	VENDREDI 19 MAI 2023			
Entrée 1		Crêpe au fromage		Menu proposé par les élèves du collège d'accueil de la commission menus	Salade de pépinette	Pêche au thon	Salade de betterave aux pommes	Menu selon stock	FERIE	FERIE			
Entrée 2					Salade russe	Rosette sur lit de salade verte	Pomelos						
Plat 1		Cordon bleu			Recette végétarienne signature du Val d'Oise	Sauté de porc à l'ancienne	Tomate farcie végétarienne						
Plat 2		Poisson pané			Filet de poisson à la bordelaise								
Féculent		Petits pois			Riz	Semoule	Riz basmati						
Légumes		Carotte rondelle			Salade verte	Poêlée de légumes	Haricot beurre persillé						
Produit laitier		Yaourt	Produit laitier		Fromage	Yaourt	Fromage				Produit laitier		
Dessert		Fruit de saison	Dessert		Fruit de saison	Fruit de saison	Pâtisserie				Dessert		
2023	LUNDI 22 MAI 2023	MARDI 23 MAI 2023	MERCREDI 24 MAI 2023	Journée mondiale de la Biodiversité Menu végétarien	VENDREDI 26 MAI 2023	LUNDI 29 MAI 2023	MARDI 30 MAI 2022	MERCREDI 31 MAI 2023	JEUDI 1 Juin 2023	Menu végétarien VENDREDI 2 Juin 2023			
Entrée 1	Melon	Salade Acapulco (pâtes, surimi, ananas, mayonnaise)		Salade de tomate	Rillettes sur lit de salade verte	FERIE	Sardine et beurre	Menu selon stock	Melon	Pizza			
Entrée 2	Pastèque	Taboulé		Salade de concombre	Œuf mayonnaise		Pamplemousse		Radis beurre				
Plat 1	Nuggets de poulet	Emincé de bœuf au poivrons	Menu selon stock	Torsade de blé, pois chiche en tajine de légumes	Paupiette de veau sauce cantadou		Parmentier de canard		Poulet basquaise		Filet de colin sauce nantua	Kasha aux petits légumes du sud et œuf sauce mornay	
Plat 2	Nuggets de poisson	Omelette			Paupiette de poisson sauce cantadou		Brandade de morue						
Féculent	Potatoes	Blé aux herbes			Riz safrané								
Légumes	Salade verte	Haricot plat		Salade verte	Brocolis au jus		Salade verte					Ratatouille	Salade verte
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt		Fromage		Produit laitier		Yaourt	Fromage	
Dessert	Entremet	Fruit de saison	Dessert	Compote bee friendly et biscuit	Fruit de saison		Cocktail de fruit et biscuit		Dessert		Fruit de saison	Entremet	

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous condition d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison ...)

Menus proposés en commission du 25/01/23

Composante principale issue de l'Agriculture Biologique

Viande et volaille de France

Préparation élaborée sur l'UCPD95

Viande de porc

Produit local

Plat végétarien

Produits	Produits frais préparés par la production départementale	Produits surgelés cuisinés par la production départementale	Produits frais prêts à consommer
----------	--	---	----------------------------------