

2024	LUNDI 4 MARS	MARDI 5 MARS	MERCREDI 6 MARS	JEUDI 7 MARS	VENDREDI 8 MARS	LUNDI 11 MARS fait	MARDI 12 MARS	MERCREDI 13 MARS	JEUDI 14 MARS	VENDREDI 15 MARS	
Entrée 1	Salade niçoise	Macédoine de légumes au thon	Menu selon stock	Pizza	Carotte râpée	Salade de chou blanc à l'emmental	Rosette sur lit de salade verte	Menu selon stock	Wrap œuf, bacon, tomate, et salade	Mousse de carotte et tortilla	
Entrée 2	Jeune pousse d'épinard	Velouté de lentilles corail et carotte			Mâche	Salade verte au maïs	Œuf mayonnaise		Wrap thon, tomate et salade	Mousse de betterave et tortilla	
Plat 1	Emincé de bœuf aux poivrons	Boulette d'agneau sauce aux poivres			Rougail saucisse	Emincé de pois chiche et blé à la crème	Emincé de porc au curry		Filet de merlu sauce choron	Cordon bleu	
Plat 2	Filet de colin au corn flakes	Boulette végétale sauce aux poivres			Capelliti à la provençale	Rougail poisson	Omelette aux herbes		Poisson pané	Filet de colin sauce citronnée	Marguerite de bougour et millet à l'oriental
Féculent	Blé aux herbes	Pomme de terre aux herbes			Riz	Céréales à l'asiatique	Penne		Riz	Pomme de terre persillée	
Légumes	Courgette à l'ail	Gratin d'épinard			Salade verte	Poêlée maison (h.plat et rouge, maïs, poivron et oignon)	Gratin de chou fleur		Haricot plat à la provençale	Ratatouille	Poêlée de brocolis et champignon
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Produit laitier	Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage	Produit laitier	Yaourt	Fromage	
Dessert	Fruit de saison	Cocktail de fruit	Dessert	Fruit de saison	Entremet	Fruit de saison	Ile flottante	Dessert	Fruit de saison	Compote et biscuit	

**Semaine des langues**

2024	English menu	Deutsches menu	MERCREDI 20 MARS	Menu Espanol	Menu italiano	LUNDI 25 MARS	MARDI 26 MARS	MERCREDI 27 MARS	Menu Local	JEUDI 28 MARS	VENDREDI 29 MARS
	MONDAY 18 MARCH 2023	DIENSTAG 19 MARZ 2023		JEUVES 21 MARZO 2023	VENERDI 22 MARTE 2023						
Entrée 1	Coleslaw	Kartoffelsalat (kartoffel, gurke, rettich und schnittlauch)	Menu selon stock	Ensalada espanola (ensalada, patata, pimienta, chorizo)	Pomodoro e mozzarella	Macédoine de légumes	Pomelos	Menu selon stock	Salade de lentille de Gouzangrez	Radis beurre	
Entrée 2	Poultry crust and green salad	Cervelat salat		Guacamole y tortilla	Carciofo alla romana	Taboulé	Salade verte aux dés de chèvre		Carotte râpée de la cueillette de Cergy	Velouté de tomate et pâtes	
Plat 1	Pulled pork	Bratwurst		Muslo de pollo	Bolognese vegetariana	Galette de soja sauce béarnaise	Jambalaya de volaille		Poulet basquaise	Croziflette	
Plat 2	Fish'n chips	Fisch sauce zitronenbutter		Tortilla	Omelette	Poisson pané	Emincé de pois chiche et blé à la sauce du soleil		Filet de merlu à l'échalotte et à l'estragon		
Féculent	Fries	Kartoffel		Paëlla	Pasta	Semoule	Riz safrane		Pâtes du Vexin Crêtes de coq	Gratin de crozet	
Légumes	Green peas	Sauerkraut		Ensalada verde	Insalata verde	Légumes couscous	Duo de haricots		Poêlée de légumes de la cueillette de Cergy	Salade verte	
Produit laitier	White cheese with biscuit's breaking	Kase	Produit laitier	Queso	Yogurt	Yaourt	Fromage	Produit laitier	Fromage	Yaourt	
Dessert	Seasonal fruit	Schwarzwaldler kirschtorte oder Apfelkuchen	Dessert	Naranja o manzana	Pandoro	Fruit de saison	Entremet	Dessert	Pomme ou Poire des Vergers d'Ableiges	Pâtisserie	

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 24/01/24

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
----------	--	---	----------------------------------

2024	LUNDI 1 AVRIL	MARDI 2 AVRIL	MERCREDI 3 AVRIL	Menu du Printemps JEUDI 4 AVRIL	VENDREDI 5 AVRIL	LUNDI 22 AVRIL	MARDI 23 AVRIL	MERCREDI 24 AVRIL	JEUDI 25 AVRIL	VENDREDI 26 AVRIL		
	Entrée 1	FERIE	Sardine beurre	Menu selon stock	Crêpe au fromage	Salade provençale	Céleri remoulade	Salade verte aux croutons	Menu selon stock	Menu proposé par les élèves	Salade de riz de cœur de palmier	
Entrée 2	Pamplemousse		Feuilleté aux légumes		Asperge à la vinaigrette	Carotte râpée	Salade d'endive	Pêche au thon				
Plat 1	Cheeseburger		Sauté d'agneau		Saumon à la crème	Quinoa à la provençale	Escalope viennoise	Poulet byriani				
Plat 2	Fish burger		Omelette aux herbes		Brandade de poisson		Filet de poisson meunière	Filet de poisson à la libanaise				
Féculent	Frites		Flageolet		Purée de pomme de terre	Riz basmati	Petits pois	Pomme de terre				
Légumes	Salade verte		Haricot vert		Salade verte	Carotte à la tunisienne	Poêlée de légumes					
Produit laitier	Fromage		Produit laitier		Yaourt		Fromage	Fromage			Yaourt	Produit laitier
Dessert	Compote et biscuit		Dessert		Fruit de saison et chocolat	Entremet	Cocktail de fruit	Fruit de saison			Dessert	Fruit de saison
2024	LUNDI 29 AVRIL		MARDI 30 AVRIL		MERCREDI 1 MAI	JEUDI 2 MAI	VENDREDI 3 MAI	LUNDI 6 MAI			MARDI 7 MAI	MERCREDI 8 MAI
Entrée 1	Salade verte	Salade acuapulco	FERIE	Feuilleté au fromage	Taboulé	Salade de tomate	Rillettes sur lit de salade verte	FERIE	FERIE	FERIE		
Entrée 2	Salade de chou rouge	Salade coleslaw		Feuilleté au fromage	Salade de betterave	Salade de concombre	Toast de rillettes de thon					
Plat 1	Filet de colin au corn flakes	Sauté de porc au porc au caramel		Escalope de poulet à la crème	Chipolata grillé	Carbonade flamande						
Plat 2	Poisson à la bordelaise	Œuf brouillé		Torsade de blé aux pois chiche et tajine de légumes	Quenelle à la béchamel	Steak de boulgour et lentille corail sauce piquante	Filet de poisson meunière					
Féculent	Mélange céréalié	Nouille chinoise aux légumes		Riz	Semoule aux épices	Pomme de terre au beurre						
Légumes	Epinard à la crème	Poêlée de légumes		Légumes couscous	Gratin de chou fleur							
Produit laitier	Fromage	Yaourt		Fromage	Yaourt	Yaourt	Fromage					
Dessert	Fruit de saison	Entremet		Compote et biscuit	Fruit de saison	Poire au sirop	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 24/01/24

Composante principale issue de l'Agriculture Biologique



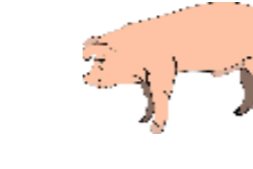
Viande et volaille de France



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
----------	--	---	----------------------------------