

# CSP EMILE ZOLA IGNY

## MENU SEMAINE N°15 DU LUNDI 10 AVRIL 2023 AU DIMANCHE 16 AVRIL 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Potage de légumes du chef	Pâté de campagne cornichons	Salade iceberg vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette	Oeuf dur vinaigrette
Salade de tomates et maïs BIO	Mousse de canard		Concombre fromage blanc et ciboulette	Jambon de dinde cornichon
Côte de porc au jus	Filet de poulet citron, basilic	Endives braisées au jambon du chef	Sauté d'agneau sauce Thaï	Boulettes d'agneau sauce curry
Filet de colin sauce aneth	Duo de Cubes de poisson sauce normande		Omelette aux herbes	Dos de colin sauce curry
Pennes BIO à l'huile d'olive	Riz BIO pilaf	Purée de pommes de terre et potiron	Coquillettes BIO	Semoule BIO à l'huile d'olive
Brunoise de légumes	Poêlée ratatouille		Choux-fleurs gratinés	Julienne de légumes
Tomme noire des Pyrénées IGP	Brie BIO	Yaourt aromatisé	Cantal AOP	Fromage blanc sucré
Tomme noire des Pyrénées IGP	Camembert		Saint Paulin BIO	Yaourt BIO nature sucré
Assortiment de lait gélifiés type flamby	Poire Conférence	Compote de fruits	Liégeois café	Orange
Petit flan vanille caramel BIO	Clémentines		Liégeois BIO chocolat	Litchi
Petit pain Label Rouge	Petit pain Label Rouge		Petit pain Label Rouge	Petit pain Label Rouge

### Légendes

#### Les produits certifiés (signes officiels de la qualité et de l'origine, éligibles dans la loi EGalim)

Produit issu de l'Agriculture Biologique (local ou non)	 	Aliment provenant d'une exploitation engagée dans une certification environnementale (exemple pâtes, quinoa, pois chiches, lentilles, haricots verts, épinards, haricots beurre, carottes, petits pois ...) (HVE)	
Produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées dans une même zone géographique (AOP : certification Européenne)	 	Viande issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France (VF)	
Produit dont au moins une étape de fabrication est réalisée dans une zone géographique définie. (IGP)		Produit pouvant convenir à une alimentation végétarienne	
Produit de qualité supérieur par rapport au produit similaire		Aliment cultivé et produit en Essonne (pâtes délicieuses, quinoa, lentilles, pois chiches, certains légumes saisonniers ..)	
Produits issus de la région ultra périphérique (DOM TOM) (RUP)			

## CSP EMILE ZOLA IGNY

### MENU SEMAINE N°15 DU LUNDI 10 AVRIL 2023 AU DIMANCHE 16 AVRIL 2023

LUNDI	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
Entrée - Potage de légumes du chef							X		X					
Entrée - Salade de tomates et maïs BIO										X		X		
Plat protidique - Côte de porc au jus	X						X		X					
Plat protidique - Filet de colin sauce aneth	X			X			X		X			X		
Féculents ou Légumes cuits - Pennes BIO à l'huile d'olive	X													
Féculents ou Légumes cuits - Brunoise de légumes									X					
Produit laitier - Tomme noire des Pyrénées IGP														
Produit laitier - Tomme noire des Pyrénées IGP														
Dessert - Assortiment de lait gélifiés type flamby							X							
Dessert - Petit flan vanille caramel BIO							X							
Pain - Petit pain Label Rouge	X													
MARDI	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
Entrée - Pâté de campagne cornichons	X									X		X		
Entrée - Mousse de canard	X		X				X			X		X		
Plat protidique - Filet de poulet citron, basilic														
Plat protidique - Duo de Cubes de poisson sauce normande	X			X			X		X			X		
Féculents ou Légumes cuits - Riz BIO pilaf														
Féculents ou Légumes cuits - Poêlée ratatouille														
Produit laitier - Brie BIO							X							
Produit laitier - Camembert							X							
Dessert - Poire Conférence														
Dessert - Clémentines														
Pain - Petit pain Label Rouge	X													

# CSP EMILE ZOLA IGNY

## MENU SEMAINE N°15 DU LUNDI 10 AVRIL 2023 AU DIMANCHE 16 AVRIL 2023

MERCREDI	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
Entrée - Salade iceberg vinaigrette										X				
Plat protidique - Endives braisées au jambon du chef							X							
Féculents ou Légumes cuits - Purée de pommes de terre et potiron	X		X			X	X		X	X		X		
Produit laitier - Yaourt aromatisé							X							
Dessert - Compote de fruits														
JEUDI	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
Entrée - Salade iceberg vinaigrette										X				
Entrée - Concombre fromage blanc et ciboulette							X							
Plat protidique - Sauté d'agneau sauce Thai	X											X		
Plat protidique - Omelette aux herbes			X				X							
Féculents ou Légumes cuits - Coquillettes BIO	X					X				X				
Féculents ou Légumes cuits - Choux-fleurs gratinés							X							
Produit laitier - Cantal AOP							X							
Produit laitier - Saint Paulin BIO							X							
Dessert - Liégeois café							X							
Dessert - Liégeois BIO chocolat							X							
Pain - Petit pain Label Rouge	X													

## CSP EMILE ZOLA IGNY

### MENU SEMAINE N°15 DU LUNDI 10 AVRIL 2023 AU DIMANCHE 16 AVRIL 2023

VENDREDI	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
Entrée - Oeuf dur vinaigrette			X							X				
Entrée - Jambon de dinde cornichon	X					X				X		X		
Plat protidique - Boulettes d'agneau sauce curry	X					X	X		X					
Plat protidique - Dos de colin sauce curry	X			X			X							
Féculents ou Légumes cuits - Semoule BIO à l'huile d'olive	X													
Féculents ou Légumes cuits - Julienne de légumes							X		X					
Produit laitier - Fromage blanc sucré							X							
Produit laitier - Yaourt BIO nature sucré							X							
Dessert - Orange														
Dessert - Litchi														
Pain - Petit pain Label Rouge	X													