

CSP EMILE ZOLA IGNY

MENU SEMAINE N°13 DU LUNDI 27 MARS 2023 AU DIMANCHE 02 AVRIL 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Rosette cornichon	Concombre vinaigrette	Céleri râpé sauce fromagère ail et fines herbes	Salade de blé BIO vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette
Macédoine mayonnaise	Duo de choux		Salade de pommes de terre au thon	Céleri rémoulade
Émincé de veau VBF en blanquette	Sauce carbonara	Sauté de boeuf VBF sauce provençale	Pilon de poulet et merguez	Côte de porc échine Label Rouge sauce champignons
Saumonette sauce crème	Filet de grenadier bleu sauce basquaise		Fileté de poisson emmental gratiné	Omelette aux herbes
Riz BIO pilaf	Pennes BIO à l'huile d'olive	Boulgour BIO aux petits légumes	Purée de patate douce à la crème	Gratin dauphinois
Carottes HVE braisées	Tomate rôtie		Beignets de brocolis	Haricots verts HVE persillade
Yaourt Malo BIO vanille	Beaufort AOP	Fromage demi-sel	Pont l' Evêque AOP	Fromage blanc sucré
Fromage blanc nature BIO sucré	Emmental BIO		Brie BIO	Petits suisses aromatisés
Pomme Granny	Compote Ile de France HVE	Semoule au lait	Banane RUP	Donut's nature
Ananas frais	Compote de fruits BIO		Poire BIO	Donut's chocolat
Petit pain Label Rouge	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°13 DU LUNDI 27 MARS 2023 AU DIMANCHE 02 AVRIL 2023

LUNDI	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
Entrée - Rosette cornichon							X	X		X		X		
Entrée - Macédoine mayonnaise			X							X				
Plat protidique - Émincé de veau VBF en blanquette							X					X		
Plat protidique - Saumonette sauce crème	X			X			X		X			X		
Féculents ou Légumes cuits - Riz BIO pilaf														
Féculents ou Légumes cuits - Carottes HVE braisées														
Produit laitier - Yaourt Malo BIO vanille							X							
Produit laitier - Fromage blanc nature BIO sucré							X							
Dessert - Pomme Granny														
Dessert - Ananas frais														
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 - Concombre vinaigrette										X		X		
Entrée - Duo de chou										X				
Plat protidique - Sauce carbonara			X				X							
Plat protidique - Filet de grenadier bleu sauce basquaise				X										
Féculents ou Légumes cuits - Pennes BIO à l'huile d'olive	X													
Féculents ou Légumes cuits - Tomate rôtie														
Produit laitier - Beaufort AOP							X							
Produit laitier - Emmental BIO							X							
Dessert - Compote Ile de France HVE														
Dessert - Compote de fruits BIO														
Pain - Petit pain Label Rouge	X													

CSP EMILE ZOLA IGNY

MENU SEMAINE N°13 DU LUNDI 27 MARS 2023 AU DIMANCHE 02 AVRIL 2023

MERCREDI	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
Entrée - Céleri râpé sauce fromagère ail et fines herbes							X		X					
Plat protidique - Sauté de boeuf VBF sauce provençale												X		
Féculents ou Légumes cuits - Boulgour BIO aux petits légumes	X						X		X					
Produit laitier - Fromage demi-sel							X							
Dessert - Semoule au lait	X						X							
Pain - Petit pain Label Rouge	X													
JEUDI	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
Entrée - Salade de blé BIO vinaigrette	X		X							X		X		
Entrée - Salade de pommes de terre au thon				X						X		X		
Plat protidique - Pilon de poulet et merguez	X		X				X			X				
Plat protidique - Fileté de poisson emmental gratiné														
Féculents ou Légumes cuits - Purée de patate douce à la crème							X							
Féculents ou Légumes cuits - Beignets de brocolis	X													
Produit laitier - Pont l' Evêque AOP							X							
Produit laitier - Brie BIO							X							
Dessert - Banane RUP														
Dessert - Poire BIO														
Pain - Petit pain Label Rouge	X													

CSP EMILE ZOLA IGNY

MENU SEMAINE N°13 DU LUNDI 27 MARS 2023 AU DIMANCHE 02 AVRIL 2023

VENDREDI	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
Entrée - Salade iceberg vinaigrette										X		X		
Entrée - Céleri rémoulade			X						X	X		X		
Plat protidique - Côte de porc échine Label Rouge sauce champignons	X											X		
Plat protidique - Omelette aux herbes			X											
Féculents ou Légumes cuits - Gratin dauphinois							X							
Féculents ou Légumes cuits - Haricots verts HVE persillade														
Produit laitier - Fromage blanc sucré							X							
Produit laitier - Petits suisses aromatisés							X							
Dessert - Donut's nature	X		X			X	X							
Dessert - Donut's chocolat														
Pain - Petit pain Label Rouge	X													