

# CSP EMILE ZOLA IGNY

## MENU SEMAINE N°14 DU LUNDI 03 AVRIL 2023 AU DIMANCHE 09 AVRIL 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Salade de haricots verts HVE à l'échalote	Pamplemousse	Salade de pois chiche et tomates	Salade d'endives vinaigrette	Friand à la viande
Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade		Chou rouge aux pommes	Feuilleté au fromage
Hachis Parmentier du chef	Escalope de porc sauce crème champignons	Saumonette sauce crème	Escalope Milanaise	Emincé de bœuf aux olives
Pavé du fromager	Dos de colin sauce beurre blanc		Filet de poisson meunière	Poisson à la bordelaise
Purée de pommes de terre	Boulgour BIO	Gratin dauphinois	Pommes de terre sautées	Coquillettes BIO
Salade verte vinaigrette	Courgettes sautées		Haricots verts HVE persillade	Carottes HVE à la crème
Saint Nectaire AOP		Fromage frais ail et fines herbes	Coulommiers	Chanteneige
Gruyère IGP			Bûchette de chèvre	Bleu d'Auvergne
Orange	Riz au lait	Ananas frais	Compote Ile de France HVE	Banane BIO
Pomme Golden IGP / HVE	Crème renversée		Pomme au four	Kiwi
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°14 DU LUNDI 03 AVRIL 2023 AU DIMANCHE 09 AVRIL 2023

LUNDI	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
Entrée - Salade de haricots verts HVE à l'échalote										X		X		
Entrée - Betteraves vinaigrette										X		X		
Plat protidique - Hachis Parmentier du chef	X		X			X	X		X	X		X		
Plat protidique - Pavé du fromager	X		X				X							
Féculents ou Légumes cuits - Purée de pommes de terre	X		X			X	X		X	X		X		
Féculents ou Légumes cuits - Salade verte vinaigrette										X		X		
Produit laitier - Saint Nectaire AOP							X							
Produit laitier - Gruyère IGP														
Dessert - Orange														
Dessert - Pomme Golden IGP / HVE														
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 - Pamplemousse														
Entrée - Céleri rémoulade			X						X	X		X		
Plat protidique - Escalope de porc sauce crème champignons	X						X					X		
Plat protidique - Dos de colin sauce beurre blanc	X			X			X							
Féculents ou Légumes cuits - Boulgour BIO	X													
Féculents ou Légumes cuits - Courgettes sautées														
Dessert - Riz au lait							X							
Dessert - Crème renversée							X							
Pain - Petit pain Label Rouge	X													

## CSP EMILE ZOLA IGNY

### MENU SEMAINE N°14 DU LUNDI 03 AVRIL 2023 AU DIMANCHE 09 AVRIL 2023

MERCREDI	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
<b>Entrée</b> - Salade de pois chiche et tomates														
<b>Plat protidique</b> - Saumonette sauce crème	X			X			X		X			X		
<b>Féculents ou Légumes cuits</b> - Gratin dauphinois							X							
<b>Produit laitier</b> - Fromage frais ail et fines herbes							X							
<b>Dessert</b> - Ananas frais														
JEUDI	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
<b>Entrée</b> - Salade d'endives vinaigrette										X				
<b>Entrée</b> - Chou rouge aux pommes										X		X		
<b>Plat protidique</b> - Escalope Milanaise	X						X							
<b>Plat protidique</b> - Filet de poisson meunière	X			X										
<b>Féculents ou Légumes cuits</b> - Pommes de terre sautées														
<b>Féculents ou Légumes cuits</b> - Haricots verts HVE persillade														
<b>Produit laitier</b> - Coulommiers							X							
<b>Produit laitier</b> - Bûchette de chèvre							X							
<b>Dessert</b> - Compote Ile de France HVE														
<b>Dessert</b> - Pomme au four							X							
<b>Pain</b> - Petit pain Label Rouge	X													

## CSP EMILE ZOLA IGNY

### MENU SEMAINE N°14 DU LUNDI 03 AVRIL 2023 AU DIMANCHE 09 AVRIL 2023

VENDREDI	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
Entrée - Friand à la viande	X						X							
Entrée - Feuilleté au fromage	X						X							
Plat protidique - Emincé de bœuf aux olives	X											X		
Plat protidique - Poisson à la bordelaise	X			X										
Féculents ou Légumes cuits - Coquillettes BIO	X					X				X				
Féculents ou Légumes cuits - Carottes HVE à la crème							X							
Produit laitier - Chanteneige							X							
Produit laitier - Bleu d'Auvergne							X							
Dessert - Banane BIO														
Dessert - Kiwi														
Pain - Petit pain Label Rouge	X													