




























































































































































Semaine 1 du 14 au 18 février 2022				
	LUNDI (VG au choix) 	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrées</b>	Poireaux mimosa Macédoine de légumes	Pomelos Radis beurre demi-sel	Mâche et ses croûtons Coleslaw	Pizza reine Pizza au fromage
<b>Plats Accompagnements</b>	Moussaka Moussaka végétarienne  Riz BIO  O	Escalope de porc LR sauce forestière  Poisson meunière  Pâtes délicieuses de l'Essoane HVE  Brocolis HVE beurre persillé	Wings de volaille Moules crème, échalote Potatoes aux herbes Haricots verts HVE	Goulasch de bœuf LR  Poisson emmental Boulgour BIO  aux petits légumes
<b>Laitages</b>	Edam BIO  Gruyère IGP 	Fromage blanc BIO nature  Yaourt Malo BIO citron 	Ortolan BIO  St Môret BIO 	Fourme d'Ambert AOP  Ossau-Iraty AOP 
<b>Desserts</b>	Kiwi HVE Banane RUP 	Assortiment de crèmes desserts Salade de fruits	Compote de pommes d'Ile de France HVE Pomme au four	Clémentines Corse IGP  Poire HVE
<b>Pain</b>	Pain LR 	Pain LR 	Pain LR 	Pain LR 
<b>Légendes</b>				
<b>Les produits certifiés (signes officiels de la qualité et de l'origine, éligibles dans la loi EGalim)</b>				
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)				
































Semaine 2 du 07 au 11 mars 2022				
	LUNDI	MARDI	JEUDI (VG au choix)	VENDREDI
Entrées	Endives aux noix Pamplemousse BIO	Rillettes cornichon Surimi sauce cocktail	Carottes râpées BIO Salade verte	Maquereau à la tomate Œuf BIO dur mayonnaise
Plats Accompagnements	Sauté de porc LR au curry Poêlée de la mer à l'Indienne Pommes de terre vapeur Epinards à la crème	Poulet LR aux herbes de Provence Saumonette sauce citron Lentilles de l'Essonne Carottes HVE	Emincé de bœuf LR aux poivrons Omelette BIO Semoule BIO Piperade	Boulettes de bœuf Colin grillé basilic Fusillis BIO aux petits légumes
Laitages	Comté AOP Tomme noire IGP	Brie BIO Chaource AOP	Cantal AOP Emmental BIO	assortiments de laitages
Desserts	Crème brûlée Riz au lait	Pomme HVE Orange BIO	Paris-Brest Assortiment de beignets	Assortiments de fruits de saison
Pain	Pain LR	Pain LR	Pain LR	Pain LR
<b>Légendes</b>				
<b>Les produits certifiés (signes officiels de la qualité et de l'origine, éligibles dans la loi EGalim)</b>				
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)				

























Semaine 3 du 14 au 18 mars 2022				
	LUNDI	MARDI (VG au choix) 	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrées</b>	Concombre ciboulette Céleri mayonnaise	Salade de maïs BIO  Asperges vinaigrette	MENU DU CHEF (A THEME) 0	Krisette aux dés d'emmental Chou rouge vinaigrette
<b>Plats Accompagnements</b>	Cordon bleu Hoki beurre échalote Petits pois carottes HVE 0	Fricassé de bœuf LR  Tomate farcie végétarienne  Riz BIO  Sauté de courgettes HVE	0 0 0 0	Filet de poulet LR garam masala  Filet de poisson corn flakes Pâtes délicieuses de l'Essoane HVE  Julienne de légumes HVE
<b>Laitages</b>	Cousteron BIO  Pouilly St Pierre AOP 	Lait à boire BIO  Yaourt brassé BIO poire vanille 	0 0	ST Marcellin IGP  Pont l'Evêque AOP 
<b>Desserts</b>	Compote de pommes HVE Compote pommes-ananas	Banane RUP  Fruit de saison HVE	0 0	Assortiment de liégeois 0
<b>Pain</b>	Pain LR 	Pain LR 	0	Pain LR 
<b>Légendes</b>				
<b>Les produits certifiés (signes officiels de la qualité et de l'origine, éligibles dans la loi EGalim)</b>				
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	
Produits issus de la région ultra périphérique (DOM TOM) (RUP)			(pâtes délicieuses, quinoa, lentilles, pois chiches, certains légumes saisonniers ...)	

Semaine 4 du 21 au 25 mars 2022				
	LUNDI (VG au choix) 	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrées</b>	Bâtonnets de légumes et sauce cocktail  Pomelos bio 	Filet de sardine au citron  Jambon cru cornichon	Radis croq en sel  Mesclun, dés de fromage vinaigrette balsamique	Tarte au fromage  Quiche Poireaux
<b>Plats Accompagnements</b>	Hachis Parmentier Gratin de légumes à la provençale (Tomate pois, chiches)  Boullgour BIO  0	Emincé de dinde LR au lait de coco  Pépites de poisson Riz IGP  Julienne de légumes HVE	Sauté de bœuf LR  Poisson tomate mozzarella Flageolets Haricots verts HVE	Escalope de porc au caramel Filet de merlu gratiné Blé BIO safrané  Fondue de poireaux HVE
<b>Laitages</b>	Mimolette BIO  Gouda cumin IGP 	Fromage blanc BIO nature  Yaourt BIO fraise 	Yaourt BIO au citron  Yaourt nature BIO sucré 	Assortiment de laitages
<b>Desserts</b>	0 Assortiment d'éclairs	Ananas Banane RUP	0 Barres glacées	Assortiment de fruits de saison
<b>Pain</b>	Pain LR 	Pain LR 	Pain LR 	Pain LR 
<b>Légendes</b>				
<b>Les produits certifiés (signes officiels de la qualité et de l'origine, éligibles dans la loi EGalim)</b>				
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)				































Semaine 5 du 28 mars au 01 avril 2022				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI (VG au choix) 
<b>Entrées</b>	Duo de saucissons Terrine de poisson sauce cocktail	Concombres à la grecque Avocat vinaigrette	Taboulé Salade pommes de terre vinaigrette	Tomate mozzarella Salade verte et ses croûtons
<b>Plats Accompagnements</b>	Blanquette de veau Dos de cabillaud sauce câpres Riz IGP  Chou romanesco	Sauce bolognaise Filet de poisson meunière Farfalles BIO  aux petits légumes	Boulettes d'agneau sauce tomate estragon Filet de colin crème d'ail Semoule BIO  Beignets de légumes	Petit salé Omelette BIO aux herbes  Lentilles de l'Essonne HVE  aux petit légumes HVE
<b>Laitages</b>	Petits suisses BIO aux fruits  Yaourt BIO fruit mixé 	Abondance AOP  Cantal AOP 	Camembert BIO  Munster AOP 	Lait aromatisé BIO  Yaourt Malo BIO vanille 
<b>Desserts</b>	Bananes RUP  Fruit de saison HVE 	Compote de pommes d'Ile de France HVE Compote pommes-fraises	Fruit de saison HVE Fruit de saison IGP 	Poisson d'avril 0
<b>Pain</b>	Pain LR 	Pain LR 	Pain LR 	Pain LR 
<b>Légendes</b>				
<b>Les produits certifiés (signes officiels de la qualité et de l'origine, éligibles dans la loi EGalim)</b>				
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)				







































Semaine 1 du 04 au 08 avril 2022				
	LUNDI (VG au choix) 	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Champignons à la grecque	Pomelos BIO 	Choux rouges aux pommes sirop d'érable	Friand à la viande
	Artichaut	Courgettes râpées sauce du chef	Mâche aux noix crème balsamique	Roulé au fromage
Plats Accompagnements	Cassoulet	Escalope de porc LR sauce au poivre 	Cuisse de poulet rôtie LR 	Sauté de bœuf LR sauce soja 
	Cassoulet végétarien 	Poisson meunière	Brochette de poisson (non panée)	Poisson à la bordelaise
	O	Gratin dauphinois	Frites	Boulgour BIO 
	Salade verte	Haricots verts HVE	Tomate provençale	Julienne de légumes HVE
Laitages	Edam BIO 	Fromage blanc BIO nature 	Ortolan BIO 	Fourme d'Ambert AOP 
	Gruyère IGP 	Yaourt Malo BIO citron 	ST Môret BIO 	Ossau-Iraty AOP 
Desserts	Fruit de saison RUP 	Mousse au chocolat BIO 	Pomme au four HVE	Orange BIO 
	Fruit de saison HVE	Cocktail de fruits	Compote de pommes d'Ile de France HVE	Fruit de saison IGP
Pain	Pain LR 	Pain LR 	Pain LR 	Pain LR 
<b>Légendes</b>				
<b>Les produits certifiés (signes officiels de la qualité et de l'origine, éligibles dans la loi EGalim)</b>				
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)				

Semaine 2 du 11 au 15 avril 2022				
	LUNDI	MARDI	JEUDI (VG au choix) 	VENDREDI
<b>Entrées</b>	Salade verte Pomelos BIO 	Rillettes de porc Surimi mayonnaise	Avocat mimosa vinaigrette Carottes BIO aux raisins	Petit parisien Œuf poché
<b>Plats Accompagnements</b>	Colombo de porc LR  Poêlée de truite BIO  Riz IGP créole  Carottes persillées HVE	Filet de poulet LR à la normande  Lieu noir sauce oseille Blé BIO  Épinards à la crème	Rôti de bœuf BIO  Omelette BIO   Gratin de patates douces Haricots verts HVE	Duo de saucisses Court-bouillon de poisson Macaronis BIO  Piperade BIO 
<b>Laitages</b>	Comté AOP  Tomme noire IGP 	Brie BIO  Chaource AOP 	Cantal AOP  Emmental BIO 	Assortiments de laitages
<b>Desserts</b>	Omelette norvégienne Cône glacé	Banane RUP  Fruit de saison HVE	Brioche aux pépites de sucre Crêpe au sucre	Assortiment de Fruit de saison
<b>Pain</b>	Pain LR 	Pain LR 	Pain LR 	Pain LR 
<b>Légendes</b>				
<b>Les produits certifiés (signes officiels de la qualité et de l'origine, éligibles dans la loi EGalim)</b>				
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)				

Semaine 3 du 18 au 22 avril 2022				
	LUNDI	MARDI (VG au choix) 	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Férié	Artichaut vinaigrette Choux fleurs vinaigrette	MENU DU CHEF (A THEME)	Carottes sauce au fromage ail et fines herbes Tomate à l'échalote
Plats Accompagnements		Bœuf LR aux carottes  Boulettes de sarrasin lentilles  Petits pois carottes HVE 0		Haut de cuisse LR sauce citron  Poisson meunière et son citron Riz IGP  Julienne de légumes HVE
Laitages		Lait à boire BIO  Yaourt brassé BIO poire vanille 		ST Marcellin IGP  Pont l'Evêque AOP 
Desserts		Poire HVE Ananas BIO 		Crème dessert vanille et chocolat BIO  Ile flottante
Pain		Pain LR 	Pain LR 	Pain LR 
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)				



Semaine 4 du 09 au 13 mai 2022				
	LUNDI (VG au choix) 	MARDI	JEUDI	VENREDI
<b>Entrées</b>	Mâches aux noix Concombres ciboulette	Tartinade Boursin cabillaud Salade César	Cèleri rave sauce Fromagère Courgettes râpées	Œuf BIO dur mayonnaise  Salade strasbourgeoise
<b>Plats Accompagnements</b>	Gratin à l'italienne avec des lardons Gratin à l'italienne Salade verte 0	Dinde LR sauce vallée d'auge  Poisson sauce tomate et oignons Boulgour BIO  Ratatouille BIO 	Steak sauce poivre Blanquette de la mer Pommes persillées Aubergines rôties	Sauté de porc LR soja miel  Poisson bordelaise Lentilles de l'Essonne  Carottes HVE
<b>Laitages</b>	Mimolette BIO  Gouda cumin IGP 	Fromage blanc BIO nature  Yaourt BIO fraise 	Yaourt BIO au citron  Yaourt nature BIO sucré 	Assortiment de laitages
<b>Desserts</b>	Assortiment Donut's 0	Cerises Fraises	Flamby Flan coco	Pastèque Fruits HVE
<b>Pain</b>	Pain LR 	Pain LR 	Pain LR 	Pain LR 
<b>Légendes</b>				
<b>Les produits certifiés (signes officiels de la qualité et de l'origine, éligibles dans la loi EGalim)</b>				
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)				

Semaine 5 du 16 au 20 mai 2022				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI (VG au choix) 
<b>Entrées</b>	Pâté de foie Terrine de poisson	Choux au sirop d'érable Salade krisette au gouda	Taboulé Salade de riz BIO façon niçoise 	Radis de Villebon S/Yvette  Concombres sauce bulgare
<b>Plats Accompagnements</b>	Sauté veau aux olives Lieu sauce curry coco Semoule BIO  Brunoise de légumes	Paëlla BIO  Paëlla BIO au poisson  0 0	Boulettes d'agneau sauce napolitaine Poisson à la provençale Coquillettes BIO au beurre  Duo de beignets de légumes	Escalope de porc LR sauce moutarde à l'ancienne  Œufs brouillés et sa piperade  Flageolets Carottes HVE
<b>Laitages</b>	Petits suisses BIO aux fruits  Yaourt BIO fruit mixé 	Abondance AOP  Cantal AOP 	Camembert BIO  Munster AOP 	Lait aromatisé BIO  Yaourt Malo BIO vanille 
<b>Desserts</b>	Orange BIO  Pommes bicolores HVE	0 Compote de fruits HVE	Bananes RUP  Fruits saison IGP 	Assortiment de beignets
<b>Pain</b>	Pain LR 	Pain LR 	Pain LR 	Pain LR 
<b>Légendes</b>				
<b>Les produits certifiés (signes officiels de la qualité et de l'origine, éligibles dans la loi EGalim)</b>				
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	
Produits issus de la région ultra périphérique (DOM TOM) (RUP)			(pâtes délicieuses, quinoa, lentilles, pois chiches, certains légumes saisonniers ...)	