





























































































Semaine 1 du 23.05.2022 au 27.05.2022				
	LUNDI	MARDI (VG au choix) 	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Carottes râpées	Poireaux vinaigrette		0
	Concombres à la grecque	 Betteraves BIO ciboulette		0
Plats Accompagnements	 Fricassée de porc LR au curry	Moussaka végétarienne du chef		0
	Poisson à l'emmental	Tomate farcie		0
	Purée de pommes de terres	 Riz IGP		0
	Haricots plats persillés	aux petits légumes		0
Laitages	 Yaourt BIO local vanille	 Cantal AOP		0
	 Yaourt malo sucré BIO	 Saint nectaire AOP		0
Desserts	Crème caramel	 Fruit de saison IGP/HVE		0
	 Lait gélifié chocolat BIO	 Fruit de saison BIO		0
Pain	 Petit pain Label Rouge	 Petit pain Label Rouge		0
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)			La majorité des recettes sont confectionnées par le chef de cuisine à partir de produits frais.	
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 ...)	
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)			Recette testée et approuvée par les collégiens	
Produits issus de la région ultra périphérique (DOM TOM) (RUP)			Nouvelle recette	

Semaine 2 du 30.05.2022 au 03.06.2022				
	LUNDI	MARDI	JEUDI (VG au choix) 	VENDREDI
Entrées	Melon jaune Tomate ail et persil	Rillette et cornichon Médaille de surimi mayonnaise	Mâche mimolette Pastèque	Filet de maquereau à la tomate Petit parisien ,cornichons
Plats Accompagnements	Lasagnes bolognaise Lasagnes au saumon O Salade verte vinaigrette	Wings de volaille Poisson meunière Petits pois et carottes HVE O	 Emincé de bœuf LR aux poivrons Tortillas Coquillettes BIO aux dés de tomate, olive et basilic O	Boulettes d'agneau à la napolitaine Filet de hocki sauce arrabiata Boullgour Confit de courgettes
Laitages	 Comté AOP  Kiri BIO	 Camembert BIO Fromage frais aux noix	 Gouda BIO  Tomme noire des Pyrénées IGP	Lait à la fraise Yaourt à boire
Desserts	Mousse au chocolat Pêche surprise	 Fruit de saison IGP/HVE  Fruit de saison BIO	Moelleux du chef à l'abricot Mille-feuilles	 Fruit de saison IGP/HVE  Fruit de saison RUP
Pain	 Petit pain Label Rouge	 Petit pain Label Rouge	 Pain pavé 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)		La majorité des recettes sont confectionnées par le chef de cuisine à partir de produits frais.		
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 ...)		
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)		Recette testée et approuvée par les collégiens		
Produits issus de la région ultra périphérique (DOM TOM) (RUP)		Nouvelle recette		

Semaine 3 du 06.06.2022 au 10.06.2022				
	LUNDI	MARDI (VG au choix) Mexicain 	JEUDI	VENDREDI
Entrées	0	Salade mexicana	Artichaut vinaigrette	Melon charentais
	0	Tortillas et guacamole	Salade de cœur de palmier mimosa	Tomate sauce bulgare
Plats Accompagnements	0	Fajitas au poulet	Sauté de veau marengo	Emincé de dinde LR sauce forestière 
	0	Fajitas végétarienne	Roulé au fromage	Poisson blanc Mornay
	0	 Riz IGP	Pomme de terres ciboulette	 Lentilles BIO de l'Essonne 
	0	0	Haricots verts HVE persillade	aux carottes HVE
Laitages	0	Fromage de chèvre	 Yaourt BIO local fraise	 Ortolan BIO
	0	Queso fresco au miel	 Fromage blanc BIO local	 Saint marcellin IGP
Desserts	0	Melon jaune	 Fruit de saison IGP/HVE	Liegeois vanille caramel
	0	Torta de cielo du chef	 Fruit de saison BIO	Ile flottante
Pain	0	 Petit pain Label Rouge	 Pain pavé 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)			La majorité des recettes sont confectionnées par le chef de cuisine à partir de produits frais.	
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 ...)	
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)			Recette testée et approuvée par les collégiens	
Produits issus de la région ultra périphérique (DOM TOM) (RUP)			Nouvelle recette	

Semaine 4 du 13.06.2022 au 17.06.2022

	LUNDI (VG au choix) 	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Coleslaw Pastèque	Jambon cru et melon Rillette de poisson	Tomate mozzarella Melon	Avocat au thon mayonnaise Pâté de campagne et cornichons
Plats Accompagnements	Bolognaise Bolognaise végétarienne Pâtes délicieuses de l'Essoime aux olives   Brocolis BIO	Haut de cuisse de poulet grillé LR façon diable  Brochette de poisson pané  Blé BIO Piperade	Mijoté de bœuf LR au champignons  Filet de dorade sauce provençale Pomme de terres ciboulettes Caponata d'aubergines	Ribs de porc LR sauce BBQ  Poisson blanc sauce tartare  Riz pilaf IGP Carottes HVE persillées
Laitages	 Ossau iraty AOP  Gruyère IGP	 Lait aromatisé BIO  Fromage blanc BIO local	 Yaourt BIO local abricot  Yaourt BIO local riz soufflé chocolat	Assortiments de laitages 0
Desserts	Beignet chocolat-noisette Donut's au sucre	 Fruit de saison IGP/HVE  Fruit de saison BIO	Assortiment de barres glacées	Assortiments de fruits de saison 0
Pain	 Petit pain Label Rouge	 Petit pain Label Rouge	 Pain pavé 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)

Produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées dans une même zone géographique (AOP : certification Européenne)

Produit dont au moins une étape de fabrication est réalisée dans une zone géographique définie. (IGP)

Produit de qualité supérieur par rapport au produit similaire

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)

Produits issus de la région ultra périphérique (DOM TOM) (RUP)



La majorité des recettes sont confectionnées par le chef de cuisine à partir de produits frais.

Viande issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France (VF)

Produit pouvant convenir à une alimentation végétarienne




































Aliment cultivé et produit en Essonne





















(pâtes délicieuses, quinoa, lentilles, pois chiches, certains légumes saisonniers ...)















Recette testée et approuvée par les collégiens































Nouvelle recette

























































Semaine 5 du 20.06.2022 au 24.06.2022				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI (VG au choix) 
Entrées	Crêpes au jambon Feuilleté au fromage	Pousses d'épinards, emmental et noix Concombres à la crème	Salade mexicaine Salade parmentière du chef	Pastèque Salade verte, tomate cerise BIO 
Plats Accompagnements	 Sauté de bœuf LR aux oignons Filet de colin sauce béarnaise Printanière de légumes O	Carbonara  Poêlée de truite BIO  Fusillis BIO  Fondue de poireaux	Boulettes et merguez  Filet de grenadier sauce curry  Semoule BIO à l'huile d'olive  Légumes couscous	 Mijoté de porc LR sauce moutarde Omelette aubergine-parmesan Pommes de terre en robe des champs sauce boursin Haricots verts HVE
Laitages	 Yaourt BIO local aux pétales de maïs  Yaourt BIO local framboise	 Emmental BIO  Bleu d'auvergne AOP	 Carré frais BIO  Brie BIO	Petit suisse sucré Yaourt aromatisé
Desserts	 Fruit de saison IGP/HVE  Fruit de saison BIO	Compotes pommes ananas Compotes pommes bananes	 Fruit de saison IGP/HVE  Fruit de saison RUP	Moelleux marbré du chef Tarte aux pommes
Pain	 Petit pain Label Rouge	 Petit pain Label Rouge	 Pain pavé 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)		La majorité des recettes sont confectionnées par le chef de cuisine à partir de produits frais.		
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 ...)		
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)		Recette testée et approuvée par les collégiens		
Produits issus de la région ultra périphérique (DOM TOM) (RUP)		Nouvelle recette		


























Semaine 1 du 27.06.2022 au 02.07.2022				
	LUNDI (VG au choix) 	MARDI	JEUDI DNB	VENDREDI DNB
Entrées	Betteraves mimosa Epi de maïs grillé	Salade verte Melon	Salade verte tomate, oignons frits 0	Légumes à croquer sauce fromage blanc ciboulette 0
Plats Accompagnements	Chili con carne Chili sin carne  Riz IGP aux petits légumes 0	 Sauté de porc Label Rouge au caramel Poisson sauce curry Pâtes élégantes de l'Essonne Carottes HVE	Hamburger du chef Fishburger Frites et ketchup 0	Snack à la carte au thon Snack à la carte au poulet 0 Beignets de légumes
Laitages	 Yaourt BIO local vanille  Yaourt malo sucré BIO	 Cantal AOP  Saint nectaire AOP	0 0	0 Smoothie fruits rouges ou fruits exotiques
Desserts	Fruit de saison Fruit de saison	Œuf au lait Semoule au lait caramel	Sunday 0	Melon et pastèque 0
Pain	 Petit pain Label Rouge	 Petit pain Label Rouge	0	0
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)		La majorité des recettes sont confectionnées par le chef de cuisine à partir de produits frais.		
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 ...)		
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)		Recette testée et approuvée par les collégiens		
Produits issus de la région ultra périphérique (DOM TOM) (RUP)		Nouvelle recette		

Semaine du 01.09.2022 au 02.09.2022				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées			Pamplemousse	Salade verte aux croûtons
Plats Accompagnements			 Haut de cuisse Label Rouge rôti Poisson meunière Frites et ketchup Tomate rôtie	 Goulash de bœuf LR Poisson à la bordelaise  Boulgour BIO  Brocolis BIO persillés
			Laitages	Mimolette Fromage blanc BIO local coulis de fruits
Desserts			Madeleine boulangère 0	Assortiment de fruits de saison
Pain			 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)				La majorité des recettes sont confectionnées par le chef de cuisine à partir de produits frais.
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 ...)
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)				Recette testée et approuvée par les collégiens
Produits issus de la région ultra périphérique (DOM TOM) (RUP)				Nouvelle recette

Semaine 2 du 05.09.2022 au 09.09.2022				
	LUNDI	MARDI	JEUDI (VG au choix) 	VENDREDI
Entrées	Coleslaw Melon	Médaille de surimi mayonnaise Mousse de canard, cornichons	Salade verte Tomate, concombres, fêta	Sardine et beurre demi-sel Jambon blanc cornichon
Plats Accompagnements	Escalope de porc LR sauce moutarde à l'ancienne  Poêlée de la mer  Riz IGP aux petits légumes  0	 Sauté de dinde LR tikka massala Lieu noir sauce oseille Pommes de terre vapeur ciboulette Fondue de poireaux	Sauté de Bœuf Label Rouge aux oignons  Omelette Petits pois et carottes HVE 0	Boulettes de viande sauce brune Filet poisson blanc Corn Flakes Fusillis Bio Ratatouille
Laitages	 Comté AOP  Kiri BIO	 Camembert BIO Fromage frais aux noix	 Gouda BIO  Tomme noire des Pyrénées IGP	Lait à la fraise Yaourt à boire
Desserts	Mousse au chocolat Pêche surprise	 Fruit de saison IGP/HVE  Fruit de saison BIO	Assortiment de beignets	 Fruit de saison IGP/HVE  Fruit de saison RUP
Pain	 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)		La majorité des recettes sont confectionnées par le chef de cuisine à partir de produits frais.		
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 ...)		
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)		Recette testée et approuvée par les collégiens		
Produits issus de la région ultra périphérique (DOM TOM) (RUP)		Nouvelle recette		

Semaine 3 du 12.09.2022 au 16.09.2022				
	LUNDI	MARDI	JEUDI (VG au choix) 	VENDREDI
Entrées	Céleriremoulade Avocat vinaigrette	MENU DU CHEF (A THEME) 0	Macédoine sauce fromagère Cœurs d'artichaut vinaigrette	Melon jaune Pastèque
Plats Accompagnements	Wings de poulet Hocki sauce Câpres  Semoule Bio à l'huile d'olive Confit courgettes	Anti-gaspi Russe Automnale Antillais	Blanquette de veau Dahl de lentilles HVE  Riz IGP Haricots plats	Emincé de dinde au curry Poêlée marinière  Coquillettes BIO Choux-fleurs gratiné
Laitages	 Beaufort AOP  Emmental BIO	0 0	 Yaourt BIO local fraise  Fromage blanc BIO local	 Ortolan BIO  Saint marcellin IGP
Desserts	Compote de pommes d'Ile de France Compote pommes chataignes	0 0	 Fruit de saison IGP/HVE  Fruit de saison RUP	Liégeois chocolat Ile Flottante
Pain	 Petit pain Label Rouge	0	 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)		La majorité des recettes sont confectionnées par le chef de cuisine à partir de produits frais.		
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 ...)		
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)		Recette testée et approuvée par les collégiens		
Produits issus de la région ultra périphérique (DOM TOM) (RUP)		Nouvelle recette		

Semaine 4 du 19.09.2022 au 23.09.2022				
	LUNDI (VG au choix) 	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Concombre sauce bulgare Tomate au thon	Jambon et cornichon Rillette de cabillaud au boursin	Melon Pamplemousse BIO 	Paté de foie et cornichon Œuf dur mayonnaise
Plats Accompagnements	Lasagne bolognaise du chef Lasagne aux légumes du chef O Salade verte	Escalope de volaille LR sauce forestière  Pépites de poissons sauce cocktail Flageolets Haricots beurre HVE	Rôti de Bœuf BIO sauce roquefort  Filet de colin sauce estragon Pommes de terre persillées Salsifis à la crème	Ribs de porc chapelure moutarde Poisson meuniere Pennes BIO à l'huile d'olive  Ratatouille BIO 
Laitages	 Ossau iraty AOP  Gruyère IGP	 Lait aromatisé BIO Fromage blanc BIO local	 Yaourt BIO local abricot  Yaourt BIO local riz soufflé chocolat	Assortiments de laitages O
Desserts	Cake au citron du chef Paris Brest	 Fruit de saison IGP/HVE  Fruit de saison RUP	Crème dessert vanille Crème dessert Pistache	Assortiment de fruits de saison
Pain	 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)		La majorité des recettes sont confectionnées par le chef de cuisine à partir de produits frais.		
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 ...)		
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)		Recette testée et approuvée par les collégiens		
Produits issus de la région ultra périphérique (DOM TOM) (RUP)		Nouvelle recette		

Semaine 5 du 26.09.2022 au 30.09.2022				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI (VG au choix) 
Entrées	Rillettes, cornichon Roulé au Fromage	Melon Pastèque	Salade de maïs Bio Salade de blé, surimi vinaigrette	Courgettes râpées, feta Concombres sauce andalouse
Plats Accompagnements	Sauté de veau aux olives Poisson blanc sauce Mornay  Boulgour BIO aux petit légumes	Bœuf Bolognais Poêlée de la mer à la tomate Linguines Haricots Plats	Duo de saucisses Crevettes au lait de coco Frites Tomate provençale	Escalope de porc à l'échalote  Omelette BIO   Lentilles BIO de l'Essonne et carottes HVE
Laitages	 Yaourt BIO local aux pétales de maïs  Yaourt BIO local framboise	 Emmental BIO  Bleu d'auvergne AOP	 Carré frais BIO  Brie BIO	Petit suisse sucré Yaourt aromatisé
Desserts	 Fruit de saison IGP/HVE  Salade de fruits crus BIO sans sucre ajouté	Compote de pommes Ile de France HVE  Compote de pomme banane BIO	Fruit de saison Fruit de saison	Assortiment d'éclairs
Pain	 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)			La majorité des recettes sont confectionnées par le chef de cuisine à partir de produits frais.	
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 ...)	
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)			Recette testée et approuvée par les collégiens	
Produits issus de la région ultra périphérique (DOM TOM) (RUP)			Nouvelle recette	