











































































































































































Semaine 5 du 27 septembre au 01 octobre 2021				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI (VG au choix) 
	Roulé au fromage Œuf mayonnaise	Endives aux noix Avocat vinaigrette	Salade de maïs bio Salade de blé bio au surimi 	Salade catalane  Salade verte
Plats Accompagnements	Gigot d'agneau rôti Filet de poisson blanc marqué au grill Blé bio aux petits légumes  Sauce au curry	Bœuf bolognaise Poêlée océane Macaronis bio  Choux romanesco	Duo de merguez et chipolata de volaille aux herbes Hocki sauce aneth Pommes de terre vapeur persillées Beignets de brocolis	Mijoté de porc Label rouge à l'indienne  Omelette au fromage bio  Haricots blancs à la tomate  et carottes HVE 
Laitages	Yaourt bio local nature sucré  Yaourt bio brassé poire-vanille 	Comté AOP  Saint paulin	Pont l'Évêque AOP  Bleu d'Auvergne	Fromage ail et fines herbes Yaourt bio citron 
Desserts	Fruits de saison bio  Fruits de saison RUP 	Pomme au four Compote pomme fraise	Fruits de saison IGP  Ananas frais	Tarte aux myrtilles  Eclair
Pain	Petit pain bio 	Petit pain bio 	Petit pain bio 	Petit pain bio 
<b>Légendes</b> 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 04 au 08 octobre 2021				
	LUNDI (VG au choix) 	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Asperges vinaigrette Betteraves bio échalote 	Pamplemousse  Velouté d'épinards au kiri	Pastèque Concombres bio vinaigrette 	Crêpes jambon-fromage Crêpes au fromage
Plats Accompagnements	Chili con carne Chili sin carne Riz IGP aux petits légumes 	Sauté de porc Label Rouge au caramel  Poisson crème oignons gratiné Pâtes élégantes de l'Essonne  Carottes HVE	Haut de cuisse de poulet Label Rouge rôti  Filet meunière sauce béarnaise Frites Tomate rôtie	Goulash de bœuf Label Rouge  Filet de poisson blanc façon crumble Boulgour bio  Brocolis bio à la crème 
Laitages	Mimolette Saint nectaire AOP 	Fromage frais bio et son coulis de fruits rouges  Yaourt bio nature sucré 	Carré frais bio  Brie de Meaux	Comté AOP  Fourme d'ambert AOP 
Desserts	Fruits de saison IGP  Fruits de saison RUP 	Crème brûlée Semoule au lait caramel	Compote de pommes d'Ile France Compote de fruits	Fruit de saison Fruit de saison
Pain	Petit pain bio 	Petit pain bio 	Petit pain bio 	Petit pain bio 
<b>Légendes</b> 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 11 au 15 octobre 2021					LA SEMAINE DU GÔÛT		32 <sup>ème</sup> EDITION	
LUNDI		MARDI		JEUDI (VG au choix)		VENDREDI		
Jaune		Blanc		Sucré		Salé		
	Melon jaune	Œuf mayonnaise	Chou au sirop d'érable	Sardine et beurre demi-sel				
	Carottes râpées bio au citron	Médaille de surimi mayonnaise	Tomate vinaigrette balsamique	Petit parisien				
Plats Accompagnement:	Escalope de porc Label Rouge à la moutarde à l'ancienne	Emincé de dinde Label rouge sauce normande	Sauté de bœuf Label Rouge gingembre et miel	Boulettes de viande sauce soja				
	Poêlée de truite gourmande bio	Lieu noir sauce beurre blanc	Omelette et sa tombée d'oignons	Pépites de poisson				
	Blé bio safrané aux petits légumes	Pommes de terre vapeur ciboulette	Petits pois et carottes	Pennes bio à l'huile d'olive				
	Fondue de poireaux			Ratatouille niçoise du chef				
Laitages	Emmental bio	Camembert AOP	Petit fromage mouillé ail et fines herbes	Assortiment de laitages				
	Fromage fondu	Fromage frais aux noix	Tomme Catalane AOP					
Desserts	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Mille-feuille	Assortiment de fruits de saison				
	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Gâteau moelleux aux pêches du chef					
Pain	Petit pain bio	Petit pain bio	Petit pain bio	Petit pain bio				
<b>Légendes</b>								
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 18 au 22 octobre 2021				
	LUNDI	MARDI (VG au choix) 	JEUDI	VENDREDI
	Cèleri rémoulade Avocat vinaigrette	Betteraves lait de coco Salade de cœur de palmier et maïs	Menu du chef Halloween	Coleslaw sauce fromagère Melon jaune
Plats Accompagnements	Cordon bleu Hocky sauce dugléré Riz Bio indica façon risotto au parmesan N   Haricots verts HVE persillés	Sauté de veau aux olives Pavé du fromager Semoule bio à l'huile d'olive   Courgettes sautées bio  		Filet de poulet Label Rouge sauce forestière  Poisson tomate mozzarella  Purée de pommes de terre Salsifis ciboulette à la crème 
	Laitages	Beaufort AOP  Fromage type Kiri		Yaourt bio abricot ou framboise  Fromage blanc Bio local 
Desserts	Compote pomme banane Compote de pommes d'Ile de France	Fruits de saison IGP  Fruits de saison RUP 		Liégeois vanille caramel  Ile flottante
Pain	Petit pain bio 	Petit pain bio 		Petit pain bio 
<b>Légendes</b> 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 08 au 12 novembre 2021				
	LUNDI (VG au choix) 	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de pousses de haricots mungo  Tomate au thon	Jambon cru tranché Filet de maquereau à la moutarde	Férié	Pâté de campagne et cornichons Terrine de poisson mayonnaise
Plats Accompagnements	Pilon de poulet et merguez Falafels à la menthe Semoule bio  Légumes couscous	Filet de dinde basquaise Label Rouge  Poisson pané et son citron Fusillis bio  Caponata d'aubergines 		Ribs de porc sauce barbecue Filet de hock à la provençale Lentilles de l'Essonne  Carottes braisées HVE
Laitages	Ossau Irraty AOP  Saint paulin	Petit suisse aux fruits bio  Lait aromatisé à la fraise		Assortiment de laitages
Desserts	Donut's Paris Brest	Fruits de saison IGP  Fruits de saison		Assortiment de fruits de saison
Pain	Petit pain bio 	Petit pain bio 		Petit pain bio 
<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)			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 15 au 19 novembre 2021				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI (VG au choix) 
	Velouté aux 7 légumes Salade verte vinaigrette	Saucisson sec cornichon Œuf mayonnaise	Pousses d'épinards, emmental et noix Salade hollandaise 	Salade catalane  Radis noir rémoulade 
Plats Accompagnements	Lasagnes bolognaise Brandade de poissons	Sauté d'agneau au curry Filet de poisson blanc marqué au grill Riz long	Duo de merguez et chipolata de volaille aux herbes Hocki sauce aneth Pommes de terre vapeur persillées Beignets de brocolis	Mijoté de porc Label rouge à l'indienne  Omelette bio  Haricots blancs à la tomate et carottes HVE
Laitages	Yaourt aromatisé Yaourt bio local nature sucré 	Comté AOP  Saint paulin	Pont l'Évêque AOP  Fourme d'Ambert AOP 	Yaourt nature sucré Yaourt bio brassé poire-vanille 
Desserts	Pomme au four Compote de fruits	Fruit de saison IGP  Fruit de saison	Fruits de saison IGP/HVE  Fruits de saison RUP 	Tarte aux pommes  Eclair
Pain	Petit pain bio 	Petit pain bio 	Petit pain bio 	Petit pain bio 
<b>Légendes</b>				
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	