

UCP CORBEIL

MENU SEMAINE N°39 DU LUNDI 22 SEPTEMBRE 2025 AU DIMANCHE 28 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Salade de tomates basilic	Salade verte et dés de fromage		Salade crétoise	Cèleri rémoulade
Pastèque	Radis et beurre		Salade de pâtes au surimi	Salade Jurassienne
Filet de sardine au citron	Betteraves mimosa vinaigrette		Pâté de campagne cornichons	Taboulé frais
Bolognaise de boeuf	Sauté de bœuf texan		Côte de porc sauce moutarde à l'ancienne	Wings de poulet tex mex
Bolognaise végétarienne	Beignets de calamars		Omelette au fromage	Poisson frais sauce citron
Fusillis et emmental râpé	Riz pilaf		Pommes de terre rôtie au four	Blésotto BIO aux champignons et parmesan
Carottes persillées	Ratatouille		Epinards à la crème	Haricots verts sautés au beurre
Emmental	Brie		Cantal	Gouda
Yaourt brassé à la pêche	Briquette de lait chocolat		Yaourt aromatisé	Yaourt nature
Compote de pommes	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Flan caramel
Petit pain	Petit pain		Petit pain	Petit pain

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)		

Menus sous réserve de modifications, en fonction des aléas d'approvisionnement ou de fabrication.
Ces aléas ainsi que le risque de contamination croisée peuvent engendrer la présence d'un ou plusieurs allergènes non signalés initialement.
Le PAI (Plan d'Accueil Individualisé) est obligatoire pour toute personne faisant l'objet d'une allergie alimentaire médicalement déclarée.

UCP CORBEIL

MENU SEMAINE N°39 DU LUNDI 22 SEPTEMBRE 2025 AU DIMANCHE 28 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
Entrée - Salade de tomates basilic										X		X		
Entrée - Pastèque														
Entrée - Filet de sardine au citron				X										
Plat protidique - Bolognaise de boeuf														
Plat protidique - Bolognaise végétarienne														
Féculents ou Légumes cuits - Fusillis et emmental râpé	X						X							
Féculents ou Légumes cuits - Carottes persillées							X							
Produit laitier ou dessert - Emmental							X							
Produit laitier ou dessert - Yaourt brassé à la pêche							X							
Produit laitier ou dessert - Compote de pommes														
Pain - Petit pain	X													
MARDI	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
Entrée - Salade verte et dés de fromage							X			X		X		
Entrée - Radis et beurre							X							
Entrée - Betteraves mimosa vinaigrette			X							X		X		
Plat protidique - Sauté de bœuf texan											X	X		
Plat protidique - Beignets de calamars	X		X	X						X				X
Féculents ou Légumes cuits - Riz pilaf														
Féculents ou Légumes cuits - Ratatouille														
Produit laitier ou dessert - Brie							X							
Produit laitier ou dessert - Briquette de lait chocolat							X							
Produit laitier ou dessert - Corbeille de fruits														
Pain - Petit pain	X													

UCP CORBEIL

MENU SEMAINE N°39 DU LUNDI 22 SEPTEMBRE 2025 AU DIMANCHE 28 SEPTEMBRE 2025

JEUDI	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
Entrée - Salade crétoise							X					X		
Entrée - Salade de pâtes au surimi	X	X	X	X						X				
Entrée - Pâté de campagne cornichons	X													
Plat protidique - Côte de porc sauce moutarde à l'ancienne							X		X	X		X		
Plat protidique - Omelette au fromage			X											
Féculents ou Légumes cuits - Pommes de terre rôtie au four														
Féculents ou Légumes cuits - Epinards à la crème							X							
Produit laitier ou dessert - Cantal							X							
Produit laitier ou dessert - Yaourt aromatisé							X							
Produit laitier ou dessert - Corbeille de fruits														
Pain - Petit pain	X													
VENDREDI	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
Entrée - Cèleri rémoulade			X						X	X		X		
Entrée - Salade Jurassienne							X			X		X		
Entrée - Taboulé frais	X											X		
Plat protidique - Wings de poulet tex mex	X													
Plat protidique - Poisson frais sauce citron	X			X			X					X		
Féculents ou Légumes cuits - Blésotto BIO aux champignons et parmesan	X						X		X			X		
Féculents ou Légumes cuits - Haricots verts sautés au beurre							X							
Produit laitier ou dessert - Gouda							X							
Produit laitier ou dessert - Yaourt nature							X							
Produit laitier ou dessert - Flan caramel							X							
Pain - Petit pain	X													