



CCC SAVIGNY SUR ORGE
MENU SEMAINE N°41 DU LUNDI 10 OCTOBRE 2022 AU DIMANCHE 16 OCTOBRE 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Chou rouge	Crêpe Jambon fromage		Carottes râpées et maïs	Jambon blanc cornichon
Salade de mâche aux croûtons	Feuilleté Dubarry		Concombre vinaigrette	Salade de thon et maïs
Palette demi sel	Blanquette de dinde Label Rouge		Emincé de veau sauce moutarde	Pilon de poulet et merguez
Filet de poisson meunière	Poêlée poisson à la crème		Omelette nature	Saumonette sauce citron
Lentilles BIO de l'Essonne	Riz BIO créole		Pommes de terre rôties au four	Semoule BIO à l'huile d'olive
Carottes HVE persillées	Epinards HVE à la crème		Haricots verts HVE persillade	Légumes couscous
Tomme noire des Pyrénées IGP	Brie BIO		Cantal AOP	Yaourt aromatisé
Emmental BIO	Camembert		Saint Paulin BIO	Yaourt nature sucré
Assortiment de lait gélifiés type flamby	Orange		Eclair au chocolat	Pomme Gala
Flan caramel	Banane BIO		Donut's nature	Ananas frais
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 Bio (agriculture biologique)	
Produit certifié dans les étapes de fabrication ou transformé dans une zone géographique (AOP - certification Européenne)	
Produit certifié dans les étapes de fabrication transformé dans une zone géographique définie (IGP)	
Produit de qualité supérieure ou respectueux de l'environnement	
Produit issu de céréales ultra-céréaliéniques (DCU/TCU) (AOP)	
Animal pratiquant une exploitation engagée dans une certification animalière (poulet, porc, veau, poisson, volailles, porc, lapins, canards, haricots beurre, canaries, pois, ...)	
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...)	

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.



CCC SAVIGNY SUR ORGE
MENU SEMAINE N°41 DU LUNDI 10 OCTOBRE 2022 AU DIMANCHE 16 OCTOBRE 2022

	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
Entrée - Chou rouge												X			X		
Entrée - Salade de mâche aux croûtons	X								X			X					
Plat d'accompagnement - Palette demi sel																	
Plat d'accompagnement - Filet de poisson meunière	X			X					X								
Plat d'accompagnement - Lentilles BIO de l'Essonne																	
Plat d'accompagnement - Carottes HVE persillées									X								
Plat d'accompagnement - Tomme noire des Pyrénées IGP									X								
Plat d'accompagnement - Emmental BIO									X								
Plat d'accompagnement - Assortiment de lait gélifiés type flamby									X								
Plat d'accompagnement - Flan caramel									X								
Plat d'accompagnement - Petit pain Label Rouge	X																
Entrée - Crêpe jambon fromage	X		X						X								
Entrée - Feuilleté Dubarry	X		X						X								
Plat d'accompagnement - Blanquette de dinde Label Rouge									X						X		
Plat d'accompagnement - Poêlée poisson à la crème				X					X			X					X
Plat d'accompagnement - Riz BIO créole									X								
Plat d'accompagnement - Epinards HVE à la crème									X								
Plat d'accompagnement - Brie BIO									X								
Plat d'accompagnement - Camembert									X								
Plat d'accompagnement - Orange																	
Plat d'accompagnement - Banane BIO																	
Plat d'accompagnement - Petit pain Label Rouge	X																

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.



CCC SAVIGNY SUR ORGE
MENU SEMAINE N°42 DU LUNDI 17 OCTOBRE 2022 AU DIMANCHE 23 OCTOBRE 2022

LUNDI	MARDI	MERcredi	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Duo de choux	Betteraves vinaigrette			Salade d'endives vinaigrette
Salade batavia vinaigrette	Asperges blanche vinaigrette			Concombre à la crème
Cordon bleu de dinde	Rôti de bœuf tranché froid sauce tomate			Colombo de volaille
Filet de poisson blanc corn-flakes	Gratin de fusillinis à l'italienne			Hoki sauce curry
Petits pois et carottes HVE	Fusillis BIO			Riz BIO pilaf
	Brocolis BIO persillés			Haricots plats persillés
Edam BIO	Yaourt vanille BIO local			Ortolan BIO
Bleu d'Auvergne AOP	Yaourt Malo BIO citron			Bûchette de chèvre
Compote Ile de France HVE	Banane BIO			Crème dessert vanille
Compote pomme ananas	Raisin noir			Crème dessert chocolat
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 (Label Bio)		Aliment provenant d'une exploitation engagée dans une certification environnementale (exemple pâtes quinoa, pois chiches, amandes, haricots sans épaves, haricots jaunes, tomates potimarron, etc.)
Produit certifié dans les étapes de production et transformées dans une zone géographique (AOP, IGP, PGI, DOP, IGP, etc.)		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 (DOP)		Produit pouvant convenir à une alimentation végétarienne
Produit de qualité supérieur non rapporté au produit de référence		Aliment cultivé et produit en Essonne (pâtes délicieuses, quinoa, lentilles, pois chiches, certains légumes saisonniers...)
Produit issu de la région Lorraine périlicieux (PDO, TMO, IRLP)		

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.



CCC SAVIGNY SUR ORGE
MENU SEMAINE N°42 DU LUNDI 17 OCTOBRE 2022 AU DIMANCHE 23 OCTOBRE 2022

	Gluten	Lactose	Oeuf	Arachides	Soja	Seiches	Mollusques	Crustacés	Aliments d'origine animale	Aliments d'origine végétale	Aliments d'origine animale	Aliments d'origine végétale	Aliments d'origine animale	Aliments d'origine végétale
Entrée - Duo de choux											X		X	
Entrée - Salade batavia vinaigrette											X			
Plat principal - Cordon bleu de dinde	X					X		X						
Plat principal - Filet de poisson blanc corn-flakes	X			X							X		X	
Plat principal - Petits pois et carottes HVE								X						
Plat principal - Edam BIO								X						
Plat principal - Bleu d'Auvergne AOP								X						
Plat principal - Compote Ile de France HVE														
Plat principal - Compote pomme ananas														
Pain - Petit pain Label Rouge	X													
DESSERTS														
Dessert - Betteraves vinaigrette											X			
Dessert - Asperges blanche vinaigrette											X			
Plat principal - Rôti de bœuf tranché froid sauce tomate														
Plat principal - Gratin de fusillinis à l'italienne	X							X			X			
Plat principal - Fusillis BIO	X													
Plat principal - Brocolis BIO persillés														
Plat principal - Yaourt vanille BIO local								X						
Plat principal - Yaourt Malo BIO citron								X						
Plat principal - Banane BIO														
Plat principal - Raisin noir														
Pain - Petit pain Label Rouge	X													

Menus sous réserve de modifications, en fonction des aires d'approvisionnement ou de fabrication.
 Ces aires 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.

