CCC SAVIGNY SUR ORGE

Menu semaine n°39 du Lundi 26 septembre 2022 au Dimanche 02 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Friand à la viande	**Carottes râpées et maïs**		**Taboulé frais**	**Céleri vinaigrette**
Feuilleté au fromage	**Salade d'endives vinaigrette**		**Salade de pommes de terre à l'échalote**	**Concombre framboisine**
Emincé de veau sauce soja	**Chili Con Carne**		**Boulette de boeuf sauce tomate**	**Fricassée de porc aux oignons**
Filet de poisson blanc façon crumble	**Filet de hoki sauce tomate**		**Filet de poisson meunière**	**Omelette au fromage**
Farfalles au beurre	**Riz IGP pilaf aux petits légumes**		**Semoule BIO à l'huile d'olive**	**Blé BIO**
Tomate rôtie			**Beignets de choux fleurs**	**Poêlée Ratatouille**
Yaourt nature BIO local aux pétales de maïs	**Emmental BIO**		**Carré frais BIO**	**Lait aromatisé**
Yaourt framboise BIO local	**Bleu d'Auvergne AOP**		**Brie BIO**	**Fromage blanc vanille**
Pomme Gala	**Compote Ile de France HVE**		**Orange BIO**	**Assortiment d'éclairs**
Kiwi	**Compote de fruits BIO**		**Raisin blanc**	
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 (bio 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 supérieure par rapport au produit similaire

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

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)

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°39 du Lundi 26 septembre 2022 au Dimanche 02 octobre 2022

LUNDI	Céleri	Crustacés	Oeufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céréales	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
Entrée - Friand à la viande	X		X			X	X	X	X					
Entrée - Feuilleté au fromage	X						X							
Plat protéique - Emincé de veau sauce soja	X					X						X		
Plat protéique - Filet de poisson blanc façon crumble	X			X			X							
Féculents ou Légumes cuits - Farfalles au beurre	X						X							
Féculents ou Légumes cuits - Tomate rôtie														
Produit laitier - Yaourt nature BIO local aux pétales de maïs	X						X							
Produit laitier - Yaourt framboise BIO local							X							
Dessert - Pomme Gala														
Dessert - Kiwi														
Pain - Petit pain Label Rouge	X													
MARDI	Céleri	Crustacés	Oeufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céréales	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
Entrée - Carottes râpées et maïs										X				
Entrée - Salade d'endives vinaigrette										X				
Plat protéique - Chili Con Carne	X													
Plat protéique - Filet de hoki sauce tomate				X										
Féculents ou Légumes cuits - Riz IGP pilaf aux petits légumes									X					
Produit laitier - Emmental BIO							X							
Produit laitier - Bleu d'Auvergne AOP							X							
Dessert - Compote Ile de France HVE														
Dessert - Compote de fruits BIO														
Pain - 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°39 du Lundi 26 septembre 2022 au Dimanche 02 octobre 2022

JEUDI	Céleri	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céréales	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
Entrée - Taboulé frais	X													
Entrée - Salade de pommes de terre à l'échalote										X		X		
Plat protéique - Boulette de boeuf sauce tomate	X					X								
Plat protéique - Filet de poisson meunière	X			X			X							
Féculents ou Légumes cuits - Semoule BIO à l'huile d'olive	X													
Féculents ou Légumes cuits - Beignets de choux fleurs	X						X							
Produit laitier - Carré frais BIO							X							
Produit laitier - Brie BIO							X							
Dessert - Orange BIO														
Dessert - Raisin blanc														
Pain - Petit pain Label Rouge	X													
VENDREDI	Céleri	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céréales	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
Entrée - Céleri vinaigrette									X	X		X		
Entrée - Concombre framboisine										X		X		
Plat protéique - Fricassée de porc aux oignons	X						X		X			X		
Plat protéique - Omelette au fromage			X				X							
Féculents ou Légumes cuits - Blé BIO	X													
Féculents ou Légumes cuits - Poêlée Ratatouille														
Produit laitier - Lait aromatisé							X							
Produit laitier - Fromage blanc vanille							X							
Dessert - Assortiment d'éclairs	X		X			X	X							
Pain - 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°40 du Lundi 03 octobre 2022 au Dimanche 09 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Poireaux vinaigrette	**Salade iceberg vinaigrette**		**Concombre fromage blanc et ciboulette**	**Crêpe au fromage**
Betteraves et maïs BIO	**Céleri rémoulade**		**Carottes râpées et maïs**	**Friand à la viande**
Sauce bolognaise	**Escalope de porc sauce normande**		**Haut de cuisse de poulet Label Rouge rôti**	**Émincé de bœuf au paprika**
Bolognaise végétarienne	**Poisson blanc sauce saté**		**Fileté de poisson blanc tomate mozzarella**	**Hoki sauce curry**
Farfalles aux petits légumes	**Riz IGP pilaf aux petits légumes**		**Pommes Wedges**	**Purée de pommes de terre et potiron**
			Haricots verts HVE beurre persillé	
Saint Nectaire AOP	**Fromage blanc BIO local**		**Brie de Meaux**	**Fromage fondu**
Gruyère IGP	**Yaourt abricot BIO local**		**Fromage frais nature**	**Edam**
Ananas frais	**Flan caramel**		**Compote Ile de France HVE**	**Kiwi**
Orange	**Semoule au lait**		**Compote de fruits**	**Banane BIO**
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 (bon sur ticket)		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 ultrapériphérique (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.

CCC SAVIGNY SUR ORGE

Menu semaine n°40 du Lundi 03 octobre 2022 au Dimanche 09 octobre 2022

LUNDI	céréales	crustacés	œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
Entrée - Poireaux vinaigrette										X		X		
Entrée - Betteraves et maïs BIO										X				
Plat protéique - Sauce bolognaise							X							
Plat protéique - Bolognaise végétarienne														
Féculents ou légumes secs - Farfalles aux petits légumes	X						X		X					
Produit laitier - Saint Nectaire AOP							X							
Produit laitier - Gruyère IGP							X							
Dessert - Ananas frais														
Dessert - Orange														
Pain - Petit pain Label Rouge	X													

MARDI	céréales	crustacés	œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
Entrée - Salade iceberg vinaigrette										X				
Entrée - Céleri rémoulade			X						X	X		X		
Plat protéique - Escalope de porc sauce normande	X						X					X		
Plat protéique - Poisson blanc sauce saté	X			X		X								
Féculents ou légumes secs - Riz IGP pilaf aux petits légumes									X					
Produit laitier - Fromage blanc BIO local							X							
Produit laitier - Yaourt abricot BIO local							X							
Dessert - Flan caramel							X							
Dessert - Semoule au lait	X						X							
Pain - 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°40 du Lundi 03 octobre 2022 au Dimanche 09 octobre 2022

Lundi	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
Entrée - Concombre fromage blanc et ciboulette							X							
Entrée - Carottes râpées et maïs										X				
Plat protéique - Haut de cuisse de poulet Label Rouge rôti														
Plat protéique - Fileté de poisson blanc tomate mozzarella	X		X	X			X					X		
Féculents ou Légumes cuits - Pommes Wedges	X													
Féculents ou Légumes cuits - Haricots verts HVE beurre persillé							X							
Produit laitier - Brie de Meaux							X							
Produit laitier - Fromage frais nature							X							
Dessert - Compote Ile de France HVE														
Dessert - Compote de fruits														
Pain - Petit pain Label Rouge	X													
Vendredi	**Gluten**	**Crustacés**	**Oeufs**	**Poisson**	**Arachides**	**Soja**	**Lait**	**Fruits à coque**	**Céleri**	**Moutarde**	**Sésame**	**Anhydride sulfureux**	**Lupin**	**Mollusques**
Entrée - Crêpe au fromage	X		X				X							
Entrée - Friand à la viande	X		X			X	X	X	X					
Plat protéique - Émincé de bœuf au paprika	X											X		
Plat protéique - Hoki sauce curry	X			X			X		X					
Féculents ou Légumes cuits - Purée de pommes de terre et potiron							X					X		
Produit laitier - Fromage fondu							X							
Produit laitier - Edam							X							
Dessert - Kiwi														
Dessert - Banane BIO														
Pain - 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.