



# Menu

Semaine du 5 au 9 Janvier 2026



App' Table

QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



NUTRI-SCORE



NUTRI-SCORE



lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
<p>Salade verte bio (Sub fA) Chou rouge râpé bio m (Sub fA)</p>   		<p>Potage de légumes bio</p>  	<p>Chou blanc râpé bio (Sub fA) &amp; Cube de mimolette Salade d'endives &amp; Cube de mimolette</p>  	<p>Carotte râpées bio (Sub fA) Céleri râpé et mayonnaise</p>   
<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Riz à la mexicaine (poivrons, haricots rouges..) (plat complet végé)</p>   	<p>Chicken wings Pommes campagnardes</p>  	<p>Sauté de veau bio oriental Gnocchetti Sardi bio &amp; Emmental râpé</p>  	 <p>Steak de colin sauce Nantua Carottes bio braisées</p>  	<p>Boulette boeuf bio au jus Pommes cube vapeur</p>  
<p>Yaourt nature bio (Sub fA) et sucre Yaourt entier aromatisé vanille bio</p>  	<p>Cantal (Sub fA) Gouda</p>  		 <p>Galettes des rois</p>  	<p>Pommes de terre lentilles à la provençale (plat végé complet)</p>  
	<p>Fruit de saison bio (Sub fA) Fruit de saison bio (Sub fA)</p>  	<p>Fruit de saison Fruit de saison</p>  	<p>Vinaigrette traditionnelle à l'échalote</p>  	<p>Vinaigrette traditionnelle ciboulette</p>  

 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Nouvelles recettes	 Appellation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée
 Viande racée	 Label Rouge	 Pêche responsable	 AOC	 Appellation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée
 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française	 Plat végétarien	 Sub fA	Sub fA : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"	



# Menu

Semaine du 12 au 16 Janvier 2026



App' Table

## QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Potage 4 légumes au paprika & Emmental râpé		Céleri râpé bio (Sub fA) m mayonnaise bio Pomelos bio (Sub fA) et sucre		Duo de Carotte et choux blanc (Sub fA) bio
Filet de lieu frais sauce sétoise	Semoule bio et jambalaya (carottes, poivrons rouges, paprika, haricots rouges..) (plat végé complet)	Sauté de dinde au basilic Purée de pommes de terre bio et chou-fleur bio	Rôti de veau et la sauce au miel Lentilles bio	Crozets et dés de dinde & & Emmental râpé
		Omelette Purée de pommes de terre bio et chou-fleur bio	Filet de limande meunière Lentilles bio	Crozets sauce fromagère & & Emmental râpé
			Saint Nectaire AOC (Sub fA) Gouda	
Fruit de saison bio (Sub fA)			Fruit de saison	

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Plat végétarien

**Sub fA** : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"





# Menu

Semaine du 19 au 23 Janvier 2026



App' Table

## QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
	<p>Salade verte bio (Sub fA) Salade d'endives</p>		<p>Salade de mâche et betterave &amp; Cube de mimolette Carotte râpées bio (Sub fA) &amp; Cube de mimolette</p>	<p>Potage à la courgette bio &amp; Emmental râpé</p>
 <p>Pavé de merlu mariné huile parfumée curry Petits pois bio saveur soleil</p>	 <p>Haricots rouge sauce chili et riz (plat végé complet)</p>	<p>Pilons de poulet rôti bio Pommes lamelles vapeur</p>	<p>Sauté de boeuf bio au paprika Poêlée de légumes saveur du jardin</p>	 <p>Escalope de porc charcutière Choux romanesco</p>
Fromage fondu Président Fraidou		<p>Hachis lentilles tomate (plat complet végé)</p>	<p>Hoki pané Poêlée de légumes saveur du jardin</p>	 <p>Steak de colin sauce rougail (tomate concassés, herbes de provence, citron) Choux romanesco</p>
Purée de pommes myrtilles	<p>Flan nappé caramel Gélifié chocolat</p>	<p>Pont l'évêque AOP Gouda bio</p>	<p>Gâteau amande poire marron</p>	<p>Fruit de saison Fruit de saison</p>
	<p>Vinaigrette traditionnelle au basilic</p>		<p>Vinaigrette traditionnelle à l'échalote</p>	

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Plat végétarien

Sub fA : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"



# Menu

Semaine du 26 au 30 Janvier 2026



App' Table

**QR CODE:**

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



NUTRI-SCORE



NUTRI-SCORE



lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Salade verte bio (Sub fA) & Cubes d'emmental Radis râpé & Maïs & Cubes d'emmental	Salade de crudités bio (Sub fA) Salade d'endives	Potage de légumes bio m & Emmental râpé	Chou rouge râpé bio m & Cube de mimolette Céleri râpé bio & Cube de mimolette	<b>LE JOUR DU</b> Végé
Pilons de poulet rôti bio Carottes fraîches bio au cumin	Parmentier de colin thym citron <i>(plat complet durable)</i> Laitue Iceberg	Rôti de boeuf bio et sauce orientale Chou-fleur béchamel	Saucisse pure volaille bio Semoule bio et jus de légumes	Papillons à la méditerranéenne <i>(lentilles, carottes, oignons, thym)</i> <i>(plat végé complet)</i>
Colin poêlé Carottes fraîches bio au cumin		Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron Chou-fleur béchamel	Semoule façon couscous bio <i>(plat végé complet)</i>	
	Yaourt nature bio (Sub fA) sucré Yaourt entier aromatisé vanille bio			Cantal AOC (Sub fA) Edam
Cake praline rose m		Fruit de saison bio (Sub fA) Fruit de saison bio (Sub fA)	Coupelle de compote de pommes bio Coupelle de purée pomme-banane bio	Fruit de saison Fruit de saison
Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat végétarien



**Sub fA** : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"



# Menu

Semaine du 2 au 6 Février 2026

App' Table

## QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



lundi 2 février 2026



mardi 3 février 2026

LE JOUR DU 

Riz aux légumes et haricots blancs au colombo  
(plat végé complet)

mercredi 4 février 2026

Chou rouge râpé bio (Sub fA) & Cube de mimolette  
Céleri bio rémoulade & Cube de mimolette

2025



Label Ecocert «En Cuisine»  
S'engage pour une restauration durable dans l'école

[www.ecocert-aubervilliers.com](http://www.ecocert-aubervilliers.com)

jeudi 5 février 2026

Potage breton m & Emmental râpé & Emmental râpé

vendredi 6 février 2026

Salade d'endives & Cube de mimolette



HAUTS-DE-FRANCE

Rôti de boeuf bio et sauce carbonnade  
Pommes campagnardes



Steak de colin sauce waterzöï  
Pommes campagnardes



HAUTS-DE-FRANCE

Hoki pané  
Potimarron bio béchamel



Yaourt bio à la fraise  
Yaourt nature bio et sucre



Crêpe moelleuse sucrée  
une petite recette juste en dessous

## Les crêpes

Les ustensiles :
Un SALADIER
Un BOL
Un FOUET
Une CUILLERE en bois

### Les ingrédients :

250 g de FARINE	
4 ŒUFS	
1/2 litre de LAIT	
50 gr de BEURRE	
1 sachet de SUCRE VANILLÉ	
50 gr de SUCRE en poudre	

Fruit de saison  
Fruit de saison

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine  
Française

Cake à la fraise

Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat végétarien

Fruit de saison bio (Sub fA)  
Fruit de saison bio (Sub fA)

Nouvelles recettes

Appellation d'origine  
contrôlée

Sub fA : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Vinaigrette traditionnelle ciboulette

Vinaigrette

à la ciboulette

</div



App' Table

**QR CODE:**

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



**NUTRI-SCORE**  
A B C D E

**NUTRI-SCORE**  
A B C D E



# Menu

Semaine du 9 au 13 Février 2026



lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
	<p> Salade verte bio (<b>Sub fA</b>) &amp; Cube de mimolette Salade d'endives &amp; Cube de mimolette</p>	<p> Crème de la mer (<i>maquereaux</i>) tomatée à tartiner Roulade de volaille et cornichons</p>	<p>Potage au potiron bio</p>	<p> Carotte râpées bio (<b>Sub fA</b>) &amp; Cubes d'emmental Feuille de batavia &amp; Cubes d'emmental</p>
<p> Brandade polenta pommes de terre (<i>plat complet durable</i>) Salade verte bio (<b>Sub fA</b>)</p>	<p> Sauté de bœuf bio au curry Carottes bio braisées</p>	<p> Penne bolognaise bio (<i>plat complet</i>) &amp; Emmental râpé</p>	<p><b>LE JOUR DU</b>  Curry de pois chiche et semoule bio (<i>plat végé complet</i>)</p>	<p> Escalope de porc dijonnaise Riz pilaf</p>
	<p> Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron Carottes bio braisées</p>	<p>Penne et base petits pois crème (<i>plat végé complet</i>)</p>		<p> Riz haricot rouge petit pois (<i>plat végé complet</i>)</p>
<p> Pont l'évêque AOP (<b>Sub fA</b>) Carré</p>			<p> Fromage blanc bio (<b>Sub fA</b>) nature &amp; Coulis de framboise Fromage blanc bio nature (<b>Sub fA</b>) &amp; sucre</p>	
<p> Fruit de saison bio (<b>Sub fA</b>) Fruit de saison bio (<b>Sub fA</b>)</p>	<p>Clafoutis à la poire</p>	<p>Fruit de saison Fruit de saison</p>		<p>Coup. purée pomme fraise cassis bio Coupelle de compote de pommes bio</p>
<p>Vinaigrette traditionnelle à l'échalote</p>	<p>Vinaigrette traditionnelle au basilic</p>			<p>Vinaigrette traditionnelle ciboulette</p>

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat végétarien

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

Sub fA : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée



# Menu

Semaine du 16 au 20 Février 2026



App' Table

## QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !



## NUTRI-SCORE



## NUTRI-SCORE



lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Radis râpé Salade d'endives		Potage cultivateur ( <i>carottes, navets, poireaux, pdt</i> ) & Emmental râpé	Chou blanc râpé bio (Sub fA) Céleri râpé et mayonnaise	Taboulé cuisiné bio & Cubes d'emmental Salade de riz à la catalane & Cubes d'emmental
Steak de colin à la crème Purée de pommes de terre L	<b>LE JOUR DU</b> Semoule bio et jambalaya ( <i>carottes, poivrons rouges, paprika, haricots rouges..</i> ) 	Rôti de veau sauce hongroise Petits pois bio à la lyonnaise	Emincé de volaille bio au jus Riz créole	Saucisse de Francfort Haricots verts bio relevés au colombo
		Filet de limande meunière Petits pois bio à la lyonnaise	Riz à l'indienne ( <i>plat végé complet</i> )	Pavé de merlu mariné huile parfumée curry Haricots verts bio relevés au colombo
Purée de pommes poires	Saint Nectaire AOC Tomme blanche		Yaourt aux fruits I des Bas Vignons Corbeil Yaourt nature bio (Sub fA) et sucre	
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Beignet au chocolat Beignet aux pommes	Fruit de saison bio (Sub fA) Fruit de saison bio (Sub fA)		Fruit de saison (Sub fA) Fruit de saison (Sub fA)
			Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Plat végétarien

**Sub fA** : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"



# Vacances

# Menu

Semaine du 23 au 27 Février 2026



## App' Table

### QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



### NUTRI-SCORE



lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Salade de mâche et betterave Salade du chef bio 	<b>LE JOUR DU</b>	Céleri râpé bio & Cube de mimolette Chou rouge râpé bio & Cube de mimolette 	Potage Longchamps ( <i>petits pois, oignons, pdt</i> ) & Emmental râpé	Carottes râpées bio Pomelos bio et sucre 
Sauté de boeuf bio sauce bourgogne Lentilles bio à la tomate 	Macaroni à la mexicaine ( <i>haricots rouges, poivrons..</i> ) bio ( <i>plat végé complet</i> ) 	Escalope de porc sauce lyonnaise Purée carotte et patate douce	Steak haché bio au jus Boulgour bio	 Hoki pané Riz créole
Pavé de colin aux herbes de provences Lentilles bio à la tomate 		Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron Purée carotte et patate douce	Pommes de terre lentilles à la provençale ( <i>plat végé complet</i> ) 	
Yaourt nature bio et sucre Yaourt entier aromatisé vanille bio 	Edam Pont l'évêque AOP 			
	Fruit de saison Fruit de saison	Cake aux myrtilles 	Fruit de saison bio Fruit de saison bio 	Flan au chocolat Flan à la vanille
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote		Vinaigrette m		Vinaigrette traditionnelle ciboulette

Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée
Spécialité du chef	Viande d'origine Française	Plat végétarien	<b>Sub fA</b> : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"	



App' Table

**QR CODE:**

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



NUTRI-SCORE



NUTRI-SCORE



# Vacances Menu

**Semaine du 2 au 6 Mars 2026**



lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Salade d'endives Salade de mâche et betterave	Laitue Iceberg Salade de crudités bio	Potage dubarry ( <i>chou-fleur, pdt, crème fraîche</i> ) & Emmental râpé	Carottes râpées bio & Cubes d'emmental Chou rouge râpé bio & Cubes d'emmental	
Escalope de poulet normande Blé bio	Cordon bleu Petits pois bio à la lyonnaise		<b>LE JOUR DU</b> Pâtes farcies au fromage bio base tomate bio ( <i>plat végé complet</i> )	Rôti de boeuf bio et sauce bobotie ( <i>tomate, abricots secs, raisins, ail..</i> ) Haricots blancs au jus
Omelette bio Blé bio	Pané mozzarella Petits pois bio à la lyonnaise	Filet de hoki sauce curry Brocolis		Poisson blanc gratiné au fromage Haricots blancs au jus
	Yaourt nature bio et sucre Yaourt brassé banane bio			Cantal Tomme blanche
Purée de pomme bio		Fruit de saison bio Fruit de saison bio	Fruit de saison bio Fruit de saison bio	Fruit de saison Fruit de saison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat végétarien

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

**Sub fA** : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée