Menu

Ma cantine est labellisée
Ecocert «En Cuisine»
NIVEAU 1

AUBERVILLIERS

Semaine du 09 au 13 Mars 202(

App' Table

QR CODE:

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

Scannez-moi !

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	Jeudi 12 Mars 2026 MENU A THEME	vendredi 13 mars 2026
	Potage de légumes bio & Emmental râpé		***Endives aux pommes & Cubes d'emmental***	Salade verte bio **(Sub fA)** Carottes râpées bio **(Sub fA)** vinaigrette
Filet de hoki pané Riz pilaf	Saucisse de Toulouse bio Blé bio	Sauté de veau bio sauce olivesc Semoule bio et jus de légumes	***Emincé de volaille BIO sauce au camembert*** ***Carottes bio à la crème***	LE JOUR DU Végé Pennes bio végé aux petits pois à la crème *(plat complet végé)*
	Omelette bio Blé bio	Galette pois chiche poivrons cumin Semoule bio et jus de légumes	***Steak de colin sauce diépoisse*** ***Carottes bio à la crème***	
Yaourt bio à la fraise Yaourt nature bio **(Sub fA)** et sucre		Brie bio Tomme blanche		
Purée de pommes myrtilles	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison bio Fruit de saison bio	***Tarte normande fraîche***	Flan nappé caramel Gélifié chocolat
			Vinaigrette à la pomme	*Vinaigrette traditionnelle ciboulette*

NUTRI-SCORE A B C D E

NUTRI-SCORE A B C D E

Production locale — *Produits BIO* — *Bleu blanc cœur* — *Nouvelles recettes* — *Appellation d'Origine Protégée*

Viande racée — *Label Rouge* — *Pêche responsable* — *Appelation 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 16 au 20 Mars 2026

Ma cantine est labellisée
Ecocert «En Cuisine»
NIVEAU 1

AUBERVILLIERS

App'Table

QR CODE:

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

Scannez-moi !

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
	Oeufs durs bio & Mayonnaise Betteraves bio **(Sub fA)**	Radis râpé & Cube de mimolette Céleri râpé bio mayonnaise bio & Cube de mimolette	Potage cultivateur & Emmental râpé	Salade de blé bio à la parisienne
Sauté de boeuf bio sauce dijonnaise Macaroni 1/2 complete bio	LE JOUR DU Végé Pizza fraiche au fromage Salade verte bio	Pilon de poulet bio Carottes bio à l'ail	Hachis Parmentier m bio *(plat complet)*	Pavé de merlu à l'huile parfumée au gingembre Epinards bio à la béchamel & Emmental râpé
Macaronis 1/2 complète méditerranéen bio *(plat végé complet)*		Filet de limande meunière Carottes bio à l'ail	Hachis lentilles tomate à la purée de pommes de terre bio *(plat végé complet)*	
Edam bio **(Sub fA)** Cantal AOC **(Sub fA)**	Yaourt nature bio **(Sub fA)** et sucre Yaourt brassé banane bio			
Fruit de saison bio **(Sub fA)** Fruit de saison bio **(Sub fA)**		Quatre quart ananas	Fruit de saison bio **(Sub fA)** Fruit de saison bio **(Sub fA)**	Purée de pommes framboises
	Vinaigrette traditionnelle au basilic	*Vinaigrette m*		

NUTRI-SCORE A B C D E

NUTRI-SCORE A B C D E

Production locale — *Produits BIO* — *Bleu blanc cœur* — *Nouvelles recettes* — *Appellation d'Origine Protégée*

Viande racée — *Label Rouge* — *Pêche responsable* — *Appelation 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 23 au 27 Mars 2026

Ma cantine est labellisée
Ecocert «En Cuisine»
NIVEAU 1

AUBERVILLIERS

App' Table

QR CODE:

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

Scannez-moi !

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Potage à la courgette bio & Emmental râpé	Salade de mâche et betterave Salade coleslaw		LE JOUR DU Végé	Salade verte bio **(Sub fA)** Carottes râpées bio **(Sub fA)**
Pilons de poulet rôti bio Haricots verts bio à la ciboulette	Parmentier de poisson polenta carotte *(plat végé complet)*	Rôti de bœuf bio et basilic Coquillettes bio	Riz tandoori à l'indienne *(plat végé complet)*	Rôti de porc LR sauce miel Semoule bio et jus
Colin gratiné au fromage Haricots verts bio à la ciboulette		Coquillette bio à l'italienne *(plat végé complet)*		Semoule façon couscous bio *(plat végé complet)*
	Yaourt BIO LOCAL Quart de Lait *(production dans l'Oise)* & coulis de framboise	Edam Pont l'évêque AOP	Brie bio **(Sub fA)** Coulommiers	Yaourt brassé banane bio
Cake pâte de noisettes cacao		Fruit de saison bio Fruit de saison bio	Fruit de saison bio **(Sub fA)** Fruit de saison bio (**Sub fA**)	
	Vinaigrette traditionnelle au basilic			*Vinaigrette traditionnelle ciboulette*

NUTRI-SCORE A B C D E

NUTRI-SCORE A B C D E

Production locale
Produits BIO
Bleu blanc cœur
Nouvelles recettes
Appellation d'Origine Protégée
Viande racée
Label Rouge
Pêche responsable
Appelation 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

Ma cantine est labellisée
Ecocert «En Cuisine»
NIVEAU 1

AUBERVILLIERS

Semaine du 30 Mars au 03 Avril 2026

App'Table

QR CODE:

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

Scannez-moi !

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
	Samoussa au légumes	Potage Crecy bio & Emmental râpé	LA PROVENCE	Concombre bio **(Sub fA)** vinaigrette Salade verte bio **(Sub fA)**
Pilon de poulet bio & Dosette de ketchup Petits pois bio à la lyonnaise	LE JOUR DU Végé Gâteau d'oeufs bio sauce tomate Gnocchetti Sardi bio & Emmental râpé	Axoa de boeuf bio Semoule bio	***Rôti de bœuf bio & provençale*** ***Ratatouille bio***	Filet de hoki pané Riz créole
Boulette lentilles carottes oignons bio & Dosette de ketchup Petits pois b à la lyonnaise		Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron Semoule bio	***Pommes de terre lentilles à la provençale (plat végé complet)***	
Saint Nectaire AOC **(Sub fA)** Mimolette			***Yaourt nature bio (Sub fA) & Coulis de pêche groseille*** ***Yaourt nature bio & Dosette de sucre en poudre***	
Fruit de saison Fruit de saison	Purée de pomme bio	Fruit de saison Fruit de saison	***Gâteau provence aux amandes citron***	Flan nappé caramel Gélifié vanille
				Vinaigrette traditionnelle ciboulette

NUTRI-SCORE A B C D E

NUTRI-SCORE A B C D E

Production locale — *Produits BIO* — *Bleu blanc cœur* — *Nouvelles recettes* — *Appellation d'Origine Protégée*

Viande racée — *Label Rouge* — *Pêche responsable* — *Appelation 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

Ma cantine est labellisée
Ecocert «En Cuisine»
NIVEAU 1

AUBERVILLIERS

Semaine du 06 au 10 Avril 2026

App'Table

QR CODE:

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

Scannez-moi !

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	Vendredi 10 Avril 2026 Repas de Pâques
		Radis et beurre Salade verte bio		**Repas de Pâques**
	Emincé de poulet bio au jus Semoule bio	LE JOUR DU Végé Dahl de lentilles corail et riz *(plat végé complet)*	Filet de limande meunière Piperade	***Boulettes d'agneau sauce navarin*** ***Flageolets à l'ail***
FERIE	Semoule bio et jambalaya bio (carottes, poivrons rouges, paprika, haricots rouges..) *(plat végé complet)*			***Bouchée de soja et sauce tomate*** ***Flageolets à l'ail***
	Fraidou Petit moulé nature		Yaourt nature bio **(Sub fA)** et sucre Yaourt brassé banane bio	***Tomme noire*** ***Saint Nectaire AOC (Sub fA)***
	Coupelle de compote de pommes bio Coupelle de purée pomme-banane bio	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Fruit de saison Fruit de saison	***Moëlleux chocolat noisettes*** ***& chocolat de Pâques***
		Vinaigrette m		

NUTRI-SCORE A B C D E

NUTRI-SCORE A B C D E

Production locale — *Produits BIO* — *Bleu blanc cœur* — *Nouvelles recettes* — *Appellation d'Origine Protégée*

Viande racée — *Label Rouge* — *Pêche responsable* — *Appelation 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 13 au 17 Avril 2026

Ma cantine est labellisée
Ecocert «En Cuisine»
NIVEAU 1

AUBERVILLIERS

App'Table

QR CODE:

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

Scannez-moi !

lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
	Concombre bio vinaigrette Salade verte bio **(Sub fA)**			Carottes râpées bio **(Sub fA)** & cube de mimolette
Pavé de merlu mariné huile parfumée curry Printanière de légumes	LE JOUR DU Végé Tortelloni Pomodoro Mozzarella bio à la tomate basilic *(plat végé complet)*	Pilons de poulet rôti bio Frites	Sauté de boeuf bio forestière Riz pilaf	Escalope de porc LR sauce basquaise Courgettes bio ciboulette
		Poisson mariné au thym Frites	Haricots rouge sauce chili et riz *(plat végé complet)*	Galette haricots rouges bio Courgettes bio ciboulette
Yaourt aux fruits des Bas Vignons Corbeil		Pont l'évêque AOP Gouda bio	Camembert bio **(Sub fA)** Brie bio **(Sub fA)**	
Purée de pommes myrtilles	Flan nappé caramel Liégeois au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Cake à la fraise
	Vinaigrette traditionnelle au basilic			*Vinaigrette traditionnelle ciboulette*

NUTRI-SCORE A B C D E

NUTRI-SCORE A B C D E

Production locale — *Produits BIO* — *Bleu blanc cœur* — *Nouvelles recettes* — *Appellation d'Origine Protégée*

Viande racée — *Label Rouge* — *Pêche responsable* — *Appelation 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"*

ELIOR

Vacances

Menu

Ma cantine est labellisée
Ecocert «En Cuisine»
NIVEAU 1

AUBERVILLIERS

App'Table

Semaine du 20 au 24 Avril 2026

QR CODE:

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

Scannez-moi !

lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
Salade verte bio & Cubes d'emmental Radis râpé vinaigrette + Maïs & Cubes d'emmental	Crêpe au fromage Crêpes aux champignons	Concombre bio vinaigrette Céleri à la remoulade	Chou rouge râpé bio à la vinaigrette & Cube de mimolette Céleri râpé bio & Cube de mimolette	LE JOUR DU Végé
Nuggets de volaille Carottes bio au cumin	Filet de hoki pané Courgette bio braisée	Rôti de boeuf bio et sauce DIJONNAISE Riz créole	Saucisse pure volaille Boulgour bio et jus de légumes	Papillons à la méditéranéenne *(plat végé complet)*
Nuggets de blé Carottes bio au cumin		Riz à l'indienne *(plat végé complet)*	Filet de limande meunière Boulgour bio et jus de légumes	
				Edam Cantal AOC
Cake praline rose	Fruit de saison bio Fruit de saison bio	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Purée de pommes fraises	Fruit de saison Fruit de saison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote		*Vinaigrette m*	*Vinaigrette traditionnelle à l'échalote*	

NUTRI-SCORE A B C D E

NUTRI-SCORE A B C D E

Production locale
Produits BIO
Bleu blanc cœur
Nouvelles recettes
Appellation d'Origine Protégée
Viande racée
Label Rouge
Pêche responsable
Appelation 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"*

ELIOR Vacances

Menu

Ma cantine est labellisée
Ecocert «En Cuisine»
NIVEAU 1

AUBERVILLIERS

App'Table

Semaine du 27 Avril au 1er Mai 2026

QR CODE:

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

Scannez-moi !

lundi 27 avril 2026	28/04/2026 MENU PLAISIR DES ENFANTS	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
	LE JOUR DU Végé	Salade coleslaw Salade de tomates	Taboulé & Cubes d'emmental Salade de pommes de terre à l'échalote & Cubes d'emmental	
Filet de lieu frais sauce aurore Macaroni 1/2 complete bio	Végé **Pizza fraiche au fromage** **Salade verte bio**	Escalope de veau hachée sauce navarin Epinards bio à la béchamel	Pilon de poulet bio Haricots verts bio à l'ail	
		Calamar à la romaine Epinards bio à la béchamel	Végé Omelette bio Haricots verts bio à l'ail	***FERIE***
Yaourt bio à la fraise *(en seau)* Yaourt nature bio et sucre	**Camembert bio** **Tomme bio**			
Fruit de saison Fruit de saison	**Liégeois au chocolat** **Liégeois à la vanille**	Clafoutis aux pêches	Fruit de saison bio Fruit de saison bio	
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	*Vinaigrette m*		

NUTRI-SCORE A B C D E

NUTRI-SCORE A B C D E

Production locale — *Produits BIO* — *Bleu blanc cœur* — *Nouvelles recettes* — *Appellation d'Origine Protégée*

Viande racée — *Label Rouge* — *Pêche responsable* — *Appelation 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"*