

LUNDI 07/09

CONCOMBRE A LA CREME
CHAMPIGNONS CRUS SAUCE AIL
CIBOULETTE
SALADE BATAVIA
BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS
DU CHEF  
COEUR DE BLE
YAOURT A LA FRAISE BIO 
BARRE GLACEE CHOCOLAT
CAMEL

MARDI 08/09

SALADE DE POMMES DE TERRE, OIGNONS
& MAIS 
SALADE BATAVIA
CHOUX ROUGE/CHOUX BLANC 
COEUR DE MERLU SAUCE SAFRANEE 
OMELETTE AU FROMAGE  
PUREE DE CAROTTES 
RONDELE BIO 
GOUDA A LA COUPE BIO 
PRUNE
ANANAS FRAIS

JEUDI 10/09

TOMATE BIO MOZZARELLA  
MELON CHARENTAIS 
SALADE DE COURGETTES BIO
RAPEES  
FILET DE POISSON MSC BASILIC 
COLOMBO DE PORC 
FRITES
EDAM A LA COUPE
COMPOTE DE POMMES 
FRUITS DIVERS

VENDREDI 11/09

SALADE DE LENTILLES
SALADE DE RIZ CORNICHON TOMATE 
SALADE BATAVIA
OEUFS BECHAMEL MAISON  
HAUT DE CUISSE DE POULET 
RATATOUILLE FRAICHE
CAMEMBERT PORTION BIO
EDAM BIO 
POIRE BIO 
PASTEQUE



Menu conseillé



Bio



Local



Végétarien



Bio Local



Fait Maison

ALLALI David
Chef cuisinier

M. BENEDETTI
Gestionnaire

MME. VILLATTE
Principale

Plats	
07/09/2026	
CONCOMBRE A LA CREME	Lait
CHAMPIGNONS CRUS SAUCE AIL CIBOULETTE	Anhydrides sulfureux
BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS DU CHEF	Céréales avec gluten, Oeufs, Soja, Lait, Céleri
COEUR DE BLE	Céréales avec gluten, Oeufs, Lait
YAOURT A LA FRAISE BIO	Lait
BARRE GLACEE CHOCOLAT CARAMEL	Céréales avec gluten, Soja, Lait, Fruits à coques
08/09/2026	
CHOUX ROUGE/CHOUX BLANC	Moutarde, Anhydrides sulfureux
COEUR DE MERLU SAUCE SAFRANEE	Poissons
OMELETTE AU FROMAGE	Oeufs, Lait
PUREE DE CAROTTES	Céréales avec gluten, Oeufs, Lait, Céleri
RONDELE BIO	Céréales avec gluten, Crustacés
GOUDA A LA COUPE BIO	Céréales avec gluten, Oeufs, Lait
10/09/2026	
TOMATE BIO MOZZARELLA	Lait, Moutarde, Anhydrides sulfureux
FILET DE POISSON MSC BASILIC	Poissons
COLOMBO DE PORC	Céréales avec gluten, Oeufs, Soja, Lait, Céleri
EDAM A LA COUPE	Lait

Plats	
11/09/2026	
SALADE DE LENTILLES	Céleri, Anhydrides sulfureux
SALADE DE RIZ CORNICHON TOMATE	Anhydrides sulfureux
OEUFS BECHAMEL MAISON	Céréales avec gluten, Oeufs, Lait
CAMEMBERT PORTION BIO	Lait
EDAM BIO	Lait

COLLEGE HENRI PITOT

Sem 37 - RESTAURATION - Déjeuner

Semaine 37	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
07/09/2026														
CONCOMBRE A LA CREME						X								
CHAMPIGNONS CRUS SAUCE AIL CIBOULETTE											X			
BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS DU CHEF	X		X		X	X		X						
COEUR DE BLE	X		X			X								
YAOURT A LA FRAISE BIO						X								
BARRE GLACEE CHOCOLAT CAMEL	X				X	X	X							
08/09/2026														
CHOUX ROUGE/CHOUX BLANC									X		X			
COEUR DE MERLU SAUCE SAFRANEE				X										
OMELETTE AU FROMAGE			X			X								
PUREE DE CAROTTES	X		X			X		X						
RONDELE BIO	X	X												
GOUDA A LA COUPE BIO	X		X			X								
10/09/2026														
TOMATE BIO MOZZARELLA						X			X		X			
FILET DE POISSON MSC BASILIC				X										
COLOMBO DE PORC	X		X		X	X		X						
EDAM A LA COUPE						X								
11/09/2026														
SALADE DE LENTILLES								X			X			
SALADE DE RIZ CORNICHON TOMATE											X			
OEUFS BECHAMEL MAISON	X		X			X								
CAMEMBERT PORTION BIO						X								
EDAM BIO						X								