RESTAURATION SCOLAIRE DU 29 JUIN AU 24 JUILLET 2026

Le Kremlin Bicêtre

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 29/06 AU 03/07	DÉJEUNER	BOULETTE DE BOEUF RATATOUILLE YAOURT NATURE FERMIER BIO FRUIT DE SAISON BIO	FILET DE LIEU NOIR, SAUCE PERSIL EPINARD À LA CRÈME FROMAGE FRAIS NATURE BIO SALADE DE FRUIT FRAIS BIO	MENU ECOLE BUISSON CONCOMBRE À LA CRÈME, CIBOULETTE GRATIN DE PÂTES À LA FERMIÈRE BABYBEL BIO GLACE VANILLE FRAISE	RÔTI DE DINDE FROID HARICOT VERT, POMME DE TERRE PETIT CROC LAIT BIO SALADE DE FRUIT FRAIS BIO	MENU VÉGÉTARIEN TOMATE & DÉS DE CHÈVRE CROQ FROMAGE EXQUIS SALADE VERTE VINAIGRETTE DESSERT DE FRUIT BIO
	GOÛTER	MOELLEUX NATURE FRUIT DE SAISON	QUATRE-QUART COMPOTE À BOIRE PANACHE BIO	BARRE DE CÉRÉALE FRUIT DE SAISON	FROMAGE FRAIS NATURE BIO* FRUIT DE SAISON BIO* PETIT BEURRE	YAOURT NATURE BIO* FRUIT DE SAISON BIO*
DU 06/07 AU 10/07	DÉJEUNER	MENU VÉGÉTARIEN RADIS BEURRE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS MIMOLETTE BIO FRUIT DE SAISON BIO	ÉMINCÉ DE VEAU, SAUCE PAPRIKA COURGETTE À LA VAPEUR FROMAGE BLANC NATURE BIO FRUIT DE SAISON BIO	MENU ECOLE MALON SALADE COMPOSÉE (THON, OEUF, MAÏS) STEAK HACHÉ, SAUCE POIVRE POTATOES POPS MINI CHÈVRE GLACE À L'EAU	MENU VÉGÉTARIEN PALET VÉGÉTAL CAROTTE BIO PURÉE DE CAROTTE ET POMME DE TERRE YAOURT À LA GRECQUE BIO FRUIT DE SAISON BIO	LENTILLE, ÉCHALOTE, FÉTA COLIN D'ALASKA, SAUCE ÉCHALOTE BRUNOISE DE LÉGUME FRUIT DE SAISON BIO
	GOÛTER	MADELEINE FRUIT DE SAISON	MOELLEUX NATURE JUS DE POMME	YAOURT A BOIRE PECHE ABRICOT BAGUETTE + CONFITURE	PETIT BEURRE FRUIT DE SAISON	MIMOLETTE BIO, PAIN* FRUIT DE SAISON BIO*
DU 13/07 AU 17/07	DÉJEUNER	MENU VÉGÉTARIEN HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN SALADE VERTE VINAIGRETTE PETIT BIO NATURE FRUIT DE SAISON BIO	FETE NATIONALE (FERIE)	MENU "SUPER HEROS EGYPTE" ECOLE KERGOMARD BROCHETTE DE DINDE À L'ORIENTALE SEMOULE & LÉGUMES YAOURT NATURE BIO SALADE DE FRUIT EXOTIQUE	MENU VÉGÉTARIEN STICK DE POIS CHICHE EMMENTAL SALADE ESTIVALE (CAROTTE, TOMATE, CONCOMBRE, OEUF DUR, OLIVE, EMMENTAL) KIRI MALIN BIO FRUIT DE SAISON BIO	MELON MOZZARELLA FILET DE MERLU, SAUCE AUX FRUITS DE MER PURÉE DE CÉLERI DESSERT DE FRUIT BIO
	GOÛTER	LAIT NATUE BIO* FRUIT DE SAISON BIO*		GRESSIN + SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE FRUIT DE SAISON	COOKIE FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE BIO* FRUIT DE SAISON BIO*
DU 20/07 AU 24/07	DÉJEUNER	SALADE VERTE & DÉS EMMENTAL GARDIANNE DE BOEUF PETIT POIS CAROTTE YAOURT BIO A L' ABRICOT	MENU VÉGÉTARIEN ARTICHAUT CURRY DE LÉGUMES PALET VÉGÉTAL PANÉ CURRY COCO YAOURT BRASSÉ BIO NATURE FRUIT DE SAISON BIO	MENU ECOLE KERGOMARD PAVÉ DE SAUMON FARFALLE GOUDA BIO DESSERT DE FRUIT POMME BANANE	SAUTÉ D'AGNEAU AUX 4 ÉPICES POÊLÉE MARAKECH SAINT NECTAIRE BIO FRUIT DE SAISON BIO	MENU VÉGÉTARIEN PASTÈQUE, MELON & FÉTA GALETTE HARICOT ROUGE RIZ À LA TOMATE TARTE AUX FRAISES
	GOÛTER	YAOURT NATURE BIO* FRUIT DE SAISON BIO*	CRÊPE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	COMPOTE À BOIRE BOOST PAIN AU LAIT + BARRE DE CHOCOLAT	JUS DE RAISIN GALETTE BRETONNE (2/PERS)	GOUDA BIO, PAIN* FRUIT DE SAISON BIO*

*« AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES »

La restauration scolaire est assurée en totalité (fabrication et service) par du personnel municipal. La municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité, le goût et l'équilibre nutritionnel.
NB : ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problème d'approvisionnement. La viande de porc est systématiquement remplacée par un équivalent sans porc sur demande préalable.
Les allergènes :
Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, Règlement n°1169/2011 (UE) relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.
La liste des allergènes : Gluten, poisson, crustacé, oeuf, arachide, moutarde, mollusque, soja, sulfite, sésame, céleri, lupin, lait, fruit à coque.