

MENUS



Produits issus d'une production locale située à moins de 200 kms. Région IDF - Départements limitrophes.



Produit BIO



Viande bovine française



Viande de porc français



Viande d'agneau français



Produits frais de saison



Pêche durable



Recette fait "maison"



Viande de volaille française

SEMAINE du 5 au 9 janvier 2026

LUNDI

Salade verte au Comté



Emincé de bœuf à la crème

Pommes Noisette

Julienne de légumes



Yaourt aux fruits

Compote

MARDI

Soupe du Chef



Riz cantonnais végétarien

Fromage blanc

Salade de fruits



MERCREDI

Restauration scolaire
fermée

JEUDI

Coleslaw



Sauté de porc aux champignons

Penne

Haricots verts



Chèvre

Galettes des Rois



VENDREDI

Œufs durs mayonnaise



Lieu au beurre blanc

Purée de patate douce

Brocolis



Camembert

Clémentines

SEMAINE du 12 au 16 janvier 2026

LUNDI

Duo de carottes et céleri

vinaigrette



Pâtes à la Provençale

Salade verte



Gouda

Crêpe au chocolat

MARDI

Rosette cornichons



Aiguillettes de poulet sauce curry

Riz

Petits pois-carottes



Saint Moret

Mandarines

MERCREDI

Restauration scolaire
fermée

JEUDI



VENDREDI

Salade composée



Dos de merlu sauce cocktail

Gratin de pomme de terre sautée
et épinards



Petits suisses

Banane

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.



MENUS



Produits issus d'une production locale située à moins de 200 kms. Région IDF - Départements limitrophes.



Produit BIO



Viande bovine française



Viande de porc français



Viande d'agneau français



Produits frais de saison



Pêche durable



Recette fait "maison"



Viande de volaille française

SEMAINE du 19 au 23 janvier 2026

LUNDI

Friand au fromage



Sauté de veau à la crème
Boulgour aux petits légumes



Edam
Fruit de saison

MARDI

Wrap de crudités



Merguez
Semoule
Légumes à couscous



Vache qui rit
Poires au sirop

MERCREDI

Restauration scolaire
fermée

JEUDI

Carottes râpées



Dahl de lentilles-butternut
Riz



Fromage blanc
Gâteau



VENDREDI

Velouté du Chef



Blanquette de la mer
Carottes
Pommes vapeur



Petits filous
Banane

SEMAINE du 26 au 30 janvier 2026

LUNDI

Potage de légumes



Emincé de dinde à la moutarde
Pommes de terre Grenaille
Haricots plats



Fromage blanc et crème de
marrons
Fruit de saison

MARDI

Jambon à la Russe



Spaghettis de bœuf à la
bolognaise



Samos
Clémentines

MERCREDI

Restauration scolaire
fermée

JEUDI

Coleslaw au chou rouge



Omelette de pomme de terre
Petits pois-carottes



Petits suisses
Donuts



VENDREDI

Pizza



Filet de poisson au citron
Mélange de céréales
Courgettes sautées



Yaourt aromatisé
Salade de fruits frais

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.



MENUS



Produits issus d'une production locale située à moins de 200 kms. Région IDF - Départements limitrophes.



Produit BIO



Viande bovine française



Viande de porc français



Viande d'agneau français



Produits frais de saison



Pêche durable



Recette fait "maison"



Viande de volaille française

SEMAINE du 2 au 6 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves mimosa MENU VÉGÉTARIEN Chili sin carne Riz Petits légumes Fromage blanc sucré Fruit de saison	Duo de carottes et panais râpé Escalope panée Pommes au four Haricots verts Camembert Liégeois	Restauration scolaire fermée	Salade composée Raviolis de bœuf Tomates provençales Yaourt aromatisé Gâteau	Velouté de butternut et patate douce Poisson blanc rôti sauce du Chef Blé aux petits légumes Carré frais Fruit de saison

SEMAINE du 9 au 13 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes Steak haché de bœuf sauce Barbecue Purée Courgettes grillées Yaourt nature sucré Fruit de saison	Nems au poulet Poulet sauce Forestière Farfalles Brocolis Tartare à l'ail Clémentines	Restauration scolaire fermée	Wrap de crudités Couscous végétarien Semoule Légumes à couscous Petits filous Crêpe	Mâche, betteraves et fêta Nuggets de poisson Riz Ratatouille Rondelé Compote



Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.



MENUS



SEMAINE du 16 au 20 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Parmentier de bœuf Camembert Fruit de saison		Restauration scolaire fermée	Coleslaw Omelette Pommes sautées Haricots verts Yaourt aromatisé Gâteau aux pépites de chocolat Menu <i>Vegetarien</i>	Pizza Filet de lieu façon Basquaise Tagliatelles et petits légumes Petits suisses sucrés Salade de fruits

SEMAINE du 9 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs durs Tartiflette végétarienne Haricots verts Yaourt sucré Banane	Saucisson à l'ail Emincé de dinde sauce Forestière Purée de patate douce et butternut Saint Moret Salade de fruits frais	Restauration scolaire fermée	Concombre vinaigrette Penne à la carbonara Fromage ail et fines herbes Compote	Carottes râpées au citron Paëlla de la mer (calamars et colin) Petits filous Cookies

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.

