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 9 au 13 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz	Coleslaw	*Restauration scolaire fermée*	Potage cultivateur	Carottes râpées au citron
Filet de poulet Petits pois-carottes	Sauté de bœuf Pommes de terre sautées Haricots verts		Tortellenis ricotta- épinards Salade composée (VÉGÉTARIEN)	Pavé de Colin sauce blanche Semoule et petits légumes
Petits suisses sucrés Fruit	Emmental Cookies		Chavroux Banane au chocolat	Fromage blanc au miel Compote

SEMAINE du 16 au 20 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave et croûtons	Concombre à la Bulgare	*Restauration scolaire fermée*	Salade niçoise	*Repas à thème*
Emincé de volaille à la crème Spaghettis	Riz cantonnais végétarien au œufs (100% VÉGÉTARIEN) Wok de légumes		Hachis parmentier de bœuf Brocolis	
Gouda Fruit	Yaourt aromatisé Ile flottante		Tartare aux noix 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 23 au 27 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade asiatique	Potage de légumes	*Restauration scolaire fermée*	Carottes râpées	Œufs durs Mimosa
Nouilles sautées aux œufs Wok de légumes	Poulet basquaise Riz		Bœuf bourguignon Pommes de terre et panais	penne colin-poireaux
Saint Moret Compote de fruits	Petits suisses Ananas		Yaourt aromatisé Brownie	Samos Clémentines

MENU VÉGÉTARIEN

SEMAINE du 30 novembre au 4 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de chou rouge, maïs et mimolette	Pizza	*Restauration scolaire fermée*	Soupe de mouliné	Wrap crudités
Sauté de veau forestière Farfalles aux petits légumes	Omelette aux pommes de terre Poêlée butternut / Epinards		Croque-Monsieur Salade verte	Fish & chips sauce tartare Pommes sautées / Brocolis
Carré frais Entremet vanille	Fromage blanc Poire		Yaourt sucré Gâteau aux pépites de chocolat	Petits suisses Salade de fruits

100% VÉGÉTARIEN

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 7 au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail	Potage	Restauration scolaire fermée	Carottes râpées	Soupe de courgettes au kiri
Hachis parmentier	Rôti de porc et son jus		Gratiné de gnocchis sauce tomate et mozzarella	Filet de lieu sauce tomate
Salade verte	Riz / Tomates provençales			Pâtes
Fromage de chèvre Compote de fraise	Fromage blanc Clémentines		Yaourt aromatisé Gâteau du chef	Camembert Orange

SEMAINE du 14 au 18 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs mimosa	Céleri rémoulade	Restauration scolaire fermée		Potage de légumes
Tortellinis ricotta-épinards	Aiguillettes de poulet sauce curry			Poisson à la Bordelaise sauce citron
Epinards à la crème	Riz / Petits pois-carottes			Gratin de pomme de terre aux brocolis
Fromage ail et fines herbes Poire	Saint Moret Flan pâtissier			Petits suisses Banane

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