

MENUS 14 sept. au 2 oct. 2026



DU 14 AU 18 SEPTEMBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Végétarien pour tous	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous
Entrée	—	—	Salade coleslaw	—	Salade de maïs et tomates
Plat	Haricots blancs à la tomate	Sauté de bœuf ou Boulettes végétales en sauce	Émincé de dinde aigre douce ou Émincé végétal aigre douce	Parmentier de poisson ou Parmentier végétarien	Omelette
Accompagnement	Riz pilaf	Haricots verts et pommes grenailles	Nouilles aux légumes	Salade verte et vinaigrette	Coquillettes épinards et ricotta
Laitage	Saint-Jacques	Tomme grise	Yaourt aux fruits	Yaourt à la grecque	Fromage frais aux fruits
Dessert	Compote de fruits	Fruit de saison	—	Fruit de saison	—
Goûter	Viennoiserie + Fruit	Barre de céréales + Yaourt à boire	Baguette et Rondelé + Fruit	Madeleine + Compote	Baguette et chocolat + Fruit

DU 21 AU 25 SEPTEMBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Végétarien pour tous	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous
Entrée	Salade de quinoa	—	—	Carottes râpées	—
Plat	Tarte de saison	Rôti de porc sauce au miel ou Burger végétal	Saucisse de volaille ou Saucisse végétale	Filet de lieu frais mariné sauce crème estragon ou Émincé végétal sauce crème estragon	Bolognaise végétale
Accompagnement	Trio de légumes (carottes, chou-fleur et brocolis)	Purée de pommes de terre et courgettes	Blé aux petits légumes	Rösti aux légumes	Spaghetti
Laitage	Petit-suisse + coulis de fruits rouges	Camembert	Emmental	Yaourt aux fruits	Fromage blanc
Dessert	—	Fruit de saison	Semoule au lait et raisins secs (fait maison)	—	Fruit de saison
Goûter	Barre Marbré au chocolat équitable + Fruit	Baguette et confiture + Yaourt à boire	Baguette et Rondelé + Fruit	Pain au lait + Fruit	Moelleux au citron + compote équitable

DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Végétarien pour tous	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous
Entrée	Salade de pomme de terre	—	—	—	Salade verte et crêpe tomate emmental
Plat	Œufs durs	Cordon bleu ou Cordon végétal	Émincé de bœuf aux oignons ou Émincé végétal aux oignons	Pavé de saumon frais mariné ou Omelette	Mijoté de petit pois
Accompagnement	Ratatouille	Haricots beurre et pépinettes à la tomate	Riz cantonnais	Gratin d'épinards et pommes de terre	Boulgour
Laitage	Yaourt aux fruits	Petit-suisse	Leerdammer	Yaourt	—
Dessert	—	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Compote de fruits
Goûter	Cake à la vanille équitable + Fruit	Baguette et confiture + Yaourt à boire	Crêpe+ Fruit	Biscuit + compote	Baguette et fromage + Fruit

LÉGENDE

	Local / Yvelines		AOP		Label Rouge
	Programme européen "Lait et Fruits à l'école"		Bio		BBC

Le pain servi dans nos cantines est labellisé Agriculture biologique

Menus élaborés par une diététicienne et validés par la Commission de restauration, susceptibles d'être modifiés selon les arrivages et les commandes

