

MENUS 3 au 21 août 2026



DU 3 AU 7 AOÛT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Végétarien pour tous	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous
Entrée	Melon charentais 🌱	—	Taboulé	—	
Plat	Pizza aux 3 fromages	Boulettes de bœuf sauce tomate ou Boulettes végétale en sauce	Poulet rôti ou Tortillas de pomme de terre	Filet de cabillaud frais ou Galette de seitan, légumes et emmental	Haricots rouges
Accompagnement	Printanière de légumes	Spaghetti 🌱	Brocolis 🌱	Pommes grenailles et carottes en rondelles 🌱	Riz aux petits légumes 🌱
Laitage	Yaourt aux fruits 🍷	Fromage blanc 🌱	Petit suisse 🌱	Emmental 🌱	Yaourt nature 🌱
Dessert	—	Fruit de saison 🌱		Compote 🌱	Fruit de saison 🌱
Goûter	Baguette et fromage 🌱 + Fruit 🌱	Biscuit + Yaourt à boire 🌱	Madeleine + Fruit 🌱	Baguette et confiture + Fruit 🌱	Baguette et fromage + Compote 🌱

DU 10 AU 14 AOÛT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Végétarien pour tous	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous MENU FROID
Entrée	—	—	Carottes râpées et dés d'emmental 🌱		Concombre au fromage frais
Plat	Boulettes de pois chiches	Rôti de veau sauce brune ou Tomate farcie végétale	Escalope de poulet au paprika 🐔 ou Cordon végétal	Cœur de merlu à la mangue ou Galette de légumes	Œufs durs
Accompagnement	Semoule et légumes couscous	Rösti aux légumes	Purée de patate douce	Haricots verts et riz 🌱	Salade de blé à la mexicaine
Laitage	Leerdammer	Yaourt à la grecque 🌱		Camembert 🍷	
Dessert	Compote 🌱	Fruit de saison 🌱	Riz au lait à la noix de coco (fait maison) 🌱	Salade de fruit	Barre glacée
Goûter	Baguette et chocolat + Yaourt à boire 🌱	Biscuit + Compote	Moelleux au citron + Fruit 🌱	Beignet au chocolat + Fruit 🌱	Baguette et fromage + Compote 🌱

DU 17 AU 21 AOÛT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Végétarien pour tous	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous
Entrée	Pastèque	—	—	Tomate mozzarella 🌱	—
Plat	Croque au fromage	Rôti de bœuf 🍷 ou Galette de légumes	Chipolata (porc) 🍷 ou Saucisse végétale	Filet de poisson meunière ou Nuggets végétaux	Gratin de pâtes aux légumes
Accompagnement	Salade César	Julienne de légumes et riz	Ratatouille et purée de pomme de terre 🌱	Lentilles aux carottes 🍷	Salade verte
Laitage	Yaourt aux fruits 🍷	Petit suisse 🌱	Saint-Jacques 🍷	Crème dessert vanille 🌱	Fromage blanc 🌱
Dessert	—	Fruit de saison 🌱	Tarte aux pommes 🌱	—	Fruit de saison 🌱
Goûter	Baguette et chocolat + fruit 🌱	Cake à la vanille équitable 🌱 + Yaourt à boire 🌱	Pain au lait + Fruit 🌱	Baguette et confiture + Fruit 🌱	Madeleine aux pépites de chocolat + Compote 🌱

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



MENUS 24 août au 11 septembre 2026



DU 24 AU 28 AOÛT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Végétarien pour tous	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien MENU FROID	Végétarien pour tous
Entrée	—	—	—	Melon vert	Salade d'orzo (pépinette, macédoine de légumes)
Plat	Omelette	Burger au poulet ou Burger végé	Émincé de bœuf ou Émincé végétal	Pavé de saumon frais sauce tartare ou Œufs durs	Tarte au fromage 🌱
Accompagnement	Petits pois et carottes	Potatoes	Nouilles sautées aux légumes	Salade de riz	Haricots verts 🌱
Laitage	Cantal 🍷 🌱	Brie 🍷	Yaourt à la grecque 🌱	—	Fromage frais aux fruits 🌱
Dessert	Moelleux au chocolat 🌱	Liégeois aux fruits	Fruit de saison 🌱	Glace à la vanille	—
Goûter	Biscuit + Fruit 🌱	Crêpe + Fruit 🌱	Baguette et confiture + Yaourt à boire 🌱	Gâteau au fromage blanc + Fruit 🌱	Baguette et fromage 🌱 + Compote équitable 🌱

DU 31 AOÛT AU 4 SEPTEMBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Végétarien pour tous	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous
Entrée	Taboulé	—	—	—	Tomate mozzarella
Plat	Croustillant fromager	Poulet basquaise ou Palet végétal aux carottes	Boulette d'agneau sauce tomate ou Tomate farcie végétale	Filet de poisson meunière ou Galette de seitan, légumes et emmental	Falafels de pois chiches
Accompagnement	Printanière de légumes	Pommes dauphines et haricots plats	Torsades et carottes en rondelles 🌱	Gratin de brocolis et pommes de terre	Semoule et légumes couscous
Laitage	Yaourt aux fruits 🍷	Petit-suisse 🌱 🥛	Bûche de chèvre 🌱	Yaourt 🌱 🥛	—
Dessert	—	Tarte aux pommes	Fromage frais aux fruits 🌱	Fruit de saison 🌱 🍊	Purée de fruits 🌱
Goûter	Cake à la vanille équitable 🌱 + Fruit 🌱	Baguette et confiture + Yaourt à boire 🌱	Beignet + Fruit 🌱	Biscuit + Compote 🌱	Baguette et fromage + Fruit 🌱

DU 7 AU 11 SEPTEMBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Végétarien pour tous	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous
Entrée	—	—	Melon	Concombre au fromage frais	
Plat	Tajine de légumes	Rôti de veau sauce marengo ou Steak végétal sauce tomate	Poulet au curry et lait de coco ou Curry de légumes	Dos de colin sauce agrumes ou Quenelles en gratin	Pizza aux 3 fromages
Accompagnement	Pommes de terre	Purée de carottes et lentilles 🍷	Riz Basmati	Trio de légumes 🌱	Petit pois et haricots verts 🌱
Laitage	Brie 🍷	Cantal 🌱 🍷 🥛	Yaourt à la vanille 🌱	—	Fromage blanc 🌱 🥛
Dessert	Yaourt aux fruits 🍷	Fruits au sirop	—	Flan pâtissier	Fruit de saison 🌱 🍊
Goûter	Gâteau au fromage blanc + Fruit 🌱	Baguette et chocolat + Yaourt à boire 🌱	Biscuits + Fruit 🌱	Baguette et fromage + Fruit 🌱 🍷	Barre de céréales + Compote équitable 🌱

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

