

MENUS 5 au 23 octobre 2026



DU 5 AU 9 OCTOBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Végétarien pour tous	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous
Entrée	—	—	Salade de chou rouge	—	Velouté de pois cassés
Plat	Omelette 🌱	Poulet rôti ou Nugget's végétaux	Curry d'agneau ou Curry de pois chiches	Dos de colin mariné	Lasagnes aux légumes
Accompagnement	Épinards et purée de pomme de terre	Carottes à la crème 🌱	Riz 🌱	Brocolis et boulgour à la tomate	Salade verte
Laitage	Yaourt 🌱🥛	Mimolette 🌱🥛	—	Coulommiers 🌱🥛	Petit-suisse 🌱🥛
Dessert	Fruit de saison 🌱🍊	Tarte à la noix de coco	Compote de fruit 🌱	Fruit de saison 🌱🍊	—
Goûter	Moelleux au cacao + Compote 🌱	Baguette et confiture + Fruit 🌱	Céréales + Lait 🌱	Baguette et chocolat + Yaourt à boire 🌱	Biscuits + Fruit 🌱

DU 12 AU 16 OCTOBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Végétarien pour tous	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous
Entrée	Salade de lentilles 🌱	—	Potage de légumes	—	—
Plat	Croustillant fromager	Sauté de bœuf à la provençale ou Steak végétarien sauce provençale	Filet de poulet sauce normande ou Cordon végétal	Filet de poisson meunière ou Carré de Seitan 🌱	Falafels de pois chiches sauce blanche 🌱
Accompagnement	Trio de légumes 🌱	Rösti aux légumes	Torsades	Petit pois et carottes	Blé à la tomate
Laitage	Yaourt aux fruits 🌱	Cantal 🏆🌱🥛	Yaourt à la vanille 🌱	Kiri 🌱🥛	Brie 🌱
Dessert	—	Fruit de saison 🌱🍊	—	Moelleux au chocolat 🌱	Fruit de saison 🌱🍊
Goûter	Baguette et chocolat + Fruit 🌱	Biscuits + Yaourt à boire 🌱	Barre de céréales + Fruit 🌱	Baguette et confiture + Fruit 🌱🌱	Pain au lait + compote équitable 🌱

DU 19 AU 23 OCTOBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Végétarien pour tous	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous
Entrée	Pamplemousse	—	—	—	Carottes râpées
Plat	Haricots rouges à la tomate	Quiche lorraine (porc) ou Quiche au fromage	Sauté de veau sauce brune 🍷 ou Steak végétal sauce brune	Filet de poisson frais aux épices douces ou Saucisse végétale	Cœufs durs gratinés
Accompagnement	Riz 🌱	Printanière de légumes	Chou-fleur et coquillettes à la tomate 🌱	Semoule et légumes couscous	Haricots beurre et pommes de terre grenailles
Laitage	Yaourt aux fruits 🌱	Yaourt 🌱🥛	Tome 🌱	Petit-Suisse 🌱🥛	Crème dessert au chocolat 🌱
Dessert	Fromage blanc 🌱🥛	Fruit de saison 🌱🍊	Compote de poire 🌱	Fruit de saison 🌱🍊	—
Goûter	Viennoiserie + Fruit 🌱🌱	Baguette et chocolat + Compote 🌱	Crêpe + Fruit 🌱	Baguette et confiture + Compote 🌱	Madeleine + 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

