MENUS 7 déc. au 24 déc. 2026

Les Marmitons
CUISINE CENTRALE

DU 7 AU 11 DÉCEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Végétarien pour tous	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous
Entrée	—	—	Betterve vinaigrette	salade verte et maïs	—
Plat	Dahl de lentilles corail 📍	Poulet façon couscous ou Falafel de pois chiches 🌱	Raviolis au boeuf ou aux légumes	Tarte au saumon ou Tarte au fromage	Omelette 🌱
Accompagnement	Riz 🌱	Semoule et légumes de couscous	—	Trio de légumes verts 🌱	Gratin de chou fleur et pomme de terre
Laitage	Yaourt 🌱🥛	Camembert 🥛🌱📍	—	—	Kiri 🌱
Dessert	Fruit de saison 🌱🍊	Cocktail de fruits	Liégois aux fruits	Fruit de saison 🌱🍊	Purée de fruits 🌱
Goûter	Viennoiserie et Yaourt à boire 🌱	Baguette fromage et Fruit 🌱	Moelleux au fromage et Fruit 🌱	Marbré au chocolat🌱 (équitable) et Fruit 🌱📍	Baguette confiture et Fruit 🌱📍

DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Végétarien pour tous	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous
Entrée	—	Carotte râpées	potage de légumes 🌱	—	—
Plat	Parmentier végétarien	Saucisse de Toulouse ou Saucisse végétale	Sauté de veau Marrengo ou Légumes sauce Marengo	Filet de saumon à l'aneth ou Feuilleté chère miel	Croustillant fromager
Accompagnement	Salade verte	Flageolets cuisinés	Torsades à l'émmental 🌱	Pommes dûchesses et poêlée d'haricot vert	Lentilles cuisinées 🌱📍
Laitage	Fromage blanc 🌱		—	Fromage festif	Saint-Môret 🌱
Dessert	Fruit de saison 🌱🍊	Yaourt aux fruits 🌱📍	Fruit de saison 🌱🍊	Bûche au chocolat	Fruit de saison 🌱🍊
Goûter	Biscuit et compote 🌱	Baguette Fromage et Fruit 🌱	Beignet aux pommes et Yaourt à boire 🌱	Baguette chocolat et Fruit 🌱📍	Barre de céréales et compote 🌱 (équitable)

DU 21 AU 24 DÉCEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Végétarien pour tous	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous
Entrée	—	Crêpe tomate emmental	—	Potage de légumes	FÉRIÉ
Plat	Bolognaise végétale		Poulet ou omelette basquaise	Calamar à la romaine ou flan au champignons	
Accompagnement	Spaghetti 🌱	Pot au feu ou Pot au feu végétal	Riz basmati	Pommes de terre grenaille	
Laitage	Bûche de chèvre 🌱	—	Petit suisse 🌱	—	
Dessert	Compote de poire 🌱	Fruit de saison 🌱🍊	Salade de fruits 🌱	Moelleux coco-cacao	
Goûter	Baguette fromage et Fruit 🌱📍	Madeleine aux pépites de chocolat 🌱 et Yaourt à boire 🌱	Baguette confiture et Fruit 🌱	Pain au lait et 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.

ECOCERT EN CUISINE

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Trappes