MENUS 16 nov. au 4 déc. 2026

Les Marmitons CUISINE CENTRALE

DU 16 AU 20 NOVEMBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Végétarien pour tous	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous
Entrée	—	—	Potage de légumes	Salade verte et crêpe tomate emmental 🌱	—
Plat	Tarte de saison	Sauté de porc ou steak végétal sauce moutarde douce	Escalope de dinde viennoise ou Croustillant fromager	Filet de Lieu noir mariné (frais) ou Carré de de Seitan	Bolognaise végétale
Accompagnement	Duo haricots verts haricots beurre	Carottes rondelles et potatoes	Purée de patate douce	Brocolis🌱	Coquillette
Laitage	Yaourt à la grecque 🌱🥛	Tomme grise 🥛🌱	—	—	Brie 🌱📍🥛
Dessert	Fruit de saison 🌱🍊	Cocktail de fruits au sirop	Crème dessert vanille 🌱	Fromage blanc🌱🥛	Compote de fruits🌱
Goûter	Baguette et chocolat et Compote équitable 🌱	Cake à la vanille équitable 🌱 et Yaourt à boire🌱	Biscuit et Fruit 🌱	Baguette confiture et Compote 🌱	Madeleine au pépites de chocolat🌱 + Fruit🌱📍

DU 23 AU 27 NOVEMBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Végétarien pour tous	Viande ou végétarien MENU INDIEN 🇮🇳	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous
Entrée	Carottes râpées	Samoussa aux légumes 🌱	—	—	—
Plat	Oeufs durs	Poulet ou légumes tandoori 🌱	Rôti de veau ou boulettes végétales au jus	Dos de colin ou haricots rouges à la tomate	Tartiflette végétale
Accompagnement	Épinards et gratin de pomme de terre	Riz🌱	Lentilles cuisinées🌱📍	Boulgour aux petits légumes🌱	Mâche
Laitage	—	—	Leerdammer	Camembert 🌱🥛 📍	Yaourt 🌱🥛
Dessert	Crème de dessert au chocolat🌱	Fromage blanc à la mangue 🌱	Fruit de saison 🌱	Ananas Frais 🌱 🍊	Fruit saison 🌱🍊
Goûter	Baguette fromage et Fruit 🌱	Biscuit et Fruit 🌱📍	Moelleux au fromage blanc et compote🌱	Baguette et confiture + Yaourt à boire	Barre de céréales aux abricots 🌱 et Compote 🌱

DU 30 NOVEMBRE AU 4 DÉCEMBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Végétarien pour tous	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous
Entrée	Carottes râpées	Pamplemousse	—	—	potage de légumes🌱
Plat	Gratin de pâtes aux légumes	Sauté de bœuf ou steak végétal sauce échalote	Rôti de dinde 🔴 sauce crème aux herbes ou Carré de seitan	Nuggets de poisson ou Nuggets végétal	Omelette🌱
Accompagnement	—	Printanière de légumes	Riz et haricots verts 🌱	Petits pois à la française 🌱	Haricots blancs à la tomate
Laitage	Petit-Suisse 🌱🥛	—	Babybel 🌱🥛	Saint- Jacques 🌱📍🥛	—
Dessert	Pommes cuites sauce caramel	Yaourt aux fruits 🌱 📍	Fruit de saison 🌱	Gâteau aux fruits	Crème dessert à la vanille 🌱
Goûter	Baguette confiture et Fruit 🌱	Madelaine et Fruit 🌱📍	Moelleux au citron et Compote 🌱	Biscuit et Fruit 🌱	Baguette et chocolat et Yaourt à boire 🌱

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