









-  Produits issus d'une production locale située à moins de 200 kms. Région IDF - Départements limitrophes.
-  Produits BIO
-  Viande bovine française
-  Viande de porc français
-  Viande d'agneau français
-  Produits frais de saison
-  Pêche durable
-  Recette fait "maison"
-  Viande de volaille française

SEMAINE du 11 au 15 mai 2026

Scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte et thon  Rôti de dinde sauce moutarde Potatoes  Yaourt nature sucré Fruit de saison	Tomates et fêta  Dos de colin sauce citron Blé bio  Petits filous Tarte au chocolat	Pizza  Steak haché de bœuf Brocolis au beurre  Saint Nectaire Salade de fruits frais		 <p>FERMETURE EXCEPTIONNELLE</p>
Goûters				
Biscuit roulé au chocolat 2 Poire	Pain et fromage Jus de raisin	Pain au chocolat Fruit		

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.





Produits issus d'une production locale située à moins de 200 kms. Région IDF - Départements limitrophes.



Produits BIO



Viande bovine française



Viande de porc français



Viande d'agneau français



Produits frais de saison



Pêche durable



Recette fait "maison"



Viande de volaille française

SEMAINE du 18 au 22 mai 2026

Scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette ●●●●●	Salade verte et œufs durs	Concombres à la crème ●●●●●	Feuilleté au chèvre ●●●●●	Rillettes de sardine f f f
Paupiette de veau Marengo	Lasagnes épinards et ricotta	Pilon de poulet grillé	Boulettes de bœuf à la Provençale	Colin sauce Nantua
Purée ●●●●●		Haricots plats ●●●●●	Semoule ●●●●●	Pommes Noisette f f f
Samos	Camembert	Fromage blanc	Tomme grise	Saint Moret
Pastèque	Madeleines	Crêpe au Nutella	Fraises au sucre	Melon
Goûters				
Pain chocolat	Céréales	Pain beurre confiture	Gâteau chocolat maison	Biscuits secs 2
Fruit	Fromage blanc	Sirop de fraise	Laitage	Compote

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.





Produits issus d'une production locale située à moins de 200 kms. Région IDF - Départements limitrophes.



Produits BIO



Viande bovine française



Viande de porc français



Viande d'agneau français



Produits frais de saison



Pêche durable



Recette fait "maison"



Viande de volaille française

SEMAINE du 25 au 29 mai 2026

Scolaire

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Tomates mozzarella



Omelette au fromage

Purée de carotte

Edam

Fruit

Melon



Rôti de dinde sauce crème

Riz

Kiri

Crème dessert



Salade grecque



Cordon bleu

Frites

Camembert

Pastèque

Goûters

Barre bretonne

Velouté fruit

Pain et fromage

Jus de pomme

Petit écolier chocolat

Pomme

Pain au lait et confiture

Jus d'ananas

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.





Produits issus d'une production locale située à moins de 200 kms. Région IDF - Départements limitrophes.



Produits BIO



Viande bovine française



Viande de porc français



Viande d'agneau français



Produits frais de saison



Pêche durable



Recette fait "maison"



Viande de volaille française

SEMAINE du 1^{er} au 5 juin 2026

Scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon ●●●●	Tomates mozzarella ●●●●	Concombre vinaigrette ●●●●	Toast de mousse aux légumes	Salade niçoise au riz f f f
Hachis parmentier	Croq fromage	Filet de cabillaud	Daube de bœuf au paprika	Emincé de poulet au curcuma
Salade verte ●●●●	Brocolis ●●●●	Riz	Coquillettes	Printanière de légumes f f f
Carré de l'est	Fromage blanc sucré	Chèvre	Petits filous	Saint Paulin
Compote	Eclair au chocolat	Pastèque	Fruit	Liégeois vanille
Goûters				
Prince vanille	Gaufre	Gâteau nature	Pain Nutella	Céréales
Banane	Yaourt aromatisé	Compote pomme-fraise	Lait	Fromage blanc sucré

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.





SEMAINE du 8 au 12 juin 2026

Scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs mayonnaise ■■■■	Salade de pâtes ■■■■	Avocat salade ■■■■	Duo de carottes et courgettes râpées	Crêpes au fromage f f f
Haut de cuisse de poulet Spaghettis ■■■■	Paupiette de saumon Haricots verts ■■■■	Lasagnes de bœuf Salade verte ■■■■	Steak de soja à la tomate Semoule et légumes	Filet de colin à la crème Petits pois-carottes f f f
Yaourt nature sucré Pastèque	Saint Moret Melon	Saint Paulin Mousse au chocolat	Kiri Tarte aux fruits de saison	Petits filous Fraises
Goûters				
Prince vanille/Pomme Fromage blanc sucré	Brioche Nutella Lait	Beignet à la pomme Fruit	Pain et Brie Jus d'orange	Pain au chocolat Compote de pomme-fraise


Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.





SEMAINE du 15 au 19 juin 2026

Scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon ●●●●	Quiche au fromage ●●●●	Tomates vinaigrette ●●●●	Salade aux œufs durs	
Boulettes d'agneau ●●●●	Dos de colin à la Bordelaise	Saucisse de Toulouse / Roti de dinde	Nuggets végétaux ketchup	
Pommes de terre au paprika ●●●●	Ratatouille / Blé ●●●●	Purée de patate douce et carotte ●●●●	Macaronis	
Petit louis	Liégeois vanille	Petits suisses	Tomme grise	
Pot de glace	Fruit	Brownie	Pastèque	
Goûters				
Pain au lait et barre de chocolat	Gateaux sec	Croissant	Roulé chocolat	Pain beurre confiture
Lait	Compote pomme-banane	Fruit	Fruit	Sirop de grenadine

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.





SEMAINE du 22 au 26 juin 2026

Scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon</p> <p>Omelette aux épinards</p> <p>Frites</p> <p>Samos</p> <p>Crème chocolat</p>	<p><i>Les mets de Provence</i></p>	<p>Tomatse vinaigrette</p> <p>Croque-monsieur / Croque fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Gouda</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Pastèque</p> <p>Pavé de saumon</p> <p>Pâtes / Petits légumes</p> <p>Camembert</p> <p>Glace vanille</p>	<p>Pizza</p> <p>Steak haché</p> <p>Haricots plats</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit</p>
Goûters				
<p>Palmitos et Fruit</p> <p>Jus d'ananas</p>	<p>Mini beignet</p> <p>Laitage</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Céréales</p>	<p>Cookies</p> <p>Fruit</p>	<p>Gaufre</p> <p>Compote</p>

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.





Produits issus d'une production locale située à moins de 200 kms. Région IDF - Départements limitrophes.



Produits BIO



Viande bovine française



Viande de porc français



Viande d'agneau français



Produits frais de saison



Pêche durable



Recette fait "maison"



Viande de volaille française

SEMAINE du 29 juin au 3 juillet 2026

Scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées ●●●●	Salade de maïs ●●●●	Melon charentais ●●●●	Samoussas de légumes	Salade de tomates et concombre f f f
Filet de merlu sauce crème Blé ●●●●	Nuggets au fromage Pommes Noisette ●●●●	Côte de porc/dinde Salade de pâtes ●●●●	Merguez Semoule / Légumes à couscous	Moussaka Riz f f f
Yaourt aromatisé Abricots	Gouda Nectarine	Saint Paulin Génoise et crème anglaise	Fromage Pastèque	Kiri Crème caramel
Goûters				
Croissant Fruit	Pain Nutella Jus de fruits	Pain beurrre fromage Laitage	Fromage blanc Céréales	Tarte aux pommes Compote de fruits

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.

