



SEMAINE du 6 au 10 juillet 2026

Scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Salade de tomates	Tartine de radis râpés au Saint Moret	Melon	Concombre au yaourt
101010	101010	101010	101010	101010
Spaghettis à la bolognaise	Cordon bleu	Pintade rôtie	Filet de perche sauce safranée	Œufs mayonnaise
101010	Riz	Pommes sautées / Haricots verts	Printanière de légumes	Salade de pâtes
101010	101010	101010	101010	101010
Carré de l'Est	Tartare	Petits filous	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé
Glace	Fruit	Fraises	Tarte aux pommes	Fruit
Goûters				
Croissant	Céréales	Pain Nutella	Barre marbrée	Madeleines
Fruit	Fromage blanc	Lait aromatisé	Fruit	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 13 au 17 juillet 2026

Scolaire

LUNDI

Carottes râpées citronnées



Steak haché

Frites



Comté

Fruit

MARDI



MERCREDI

Pastèque



Tortillas espagnoles

Salade verte



Petits suisses

Glace

JEUDI

Melon



Filet de colin sauce citron

Riz et courgettes sautées



Camembert

Crème vanille

VENDREDI

Salade composée à l'avocat



Wings de poulet mayonnaise

Macaronis au beurre



Yaourt nature

Fruit

Goûters

Pain au chocolat

Fruit

Quatre-quart

Lait + Compote

Pain beurre confiture

Jus d'orange

Gaufre liégeoise

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 20 au 24 juillet 2026

Scolaire

LUNDI

Salade aux dés d'emmental



Beignets de calamar

Pommes Noisette



Saint Moret

Pastèque

MARDI

Surimi mayonnaise



Tomates farcies

Riz



Fromage blanc

Ananas

MERCREDI

Melon



Quiche au fromage

Salade verte



Gouda

Glace

JEUDI

Taboulé



Poulet rôti

Ratatouille



Petits suisses

Abricots

VENDREDI

Tomates mozzarella



Rôti de veau aux herbes

Blé



Brie

Compote

Goûters

Pain fromage

Jus de fruit

Viennoiserie

Compote

Palmitos

Fruit

Pain barre chocolatée

Lait aromatisé

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 27 au 31 juillet 2026

Scolaire

LUNDI

Friand au fromage



Emincé de dinde au paprika

Courgettes sautées



Camembert

Duo de melons

MARDI

Tomates à la fête



Steak haché

Purée de patate douce



Emmental

Glace

MERCREDI

Duo de carotte et courgette râpé



Brochette de volaille

Riz et poivrons



Yaourt fruit

Beignet aux fruits rouges

JEUDI

Salade composée au maïs



Filet de hoki au beurre blanc

Coquillettes et petits légumes



Samos

Salade de fruits frais

VENDREDI

Concombre au yaourt



Omelette

Frites / Salade



Chèvre

Pastèque

Goûters

Pain Nutella

Jus de pomme

Gâteau au yaourt

Fruit

Pain beurre confiture

Lait aromatisé

Baguette et barre chocolatée

Sirop

Cookies

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 3 au 7 août 2026

Scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé  Escalope de volaille panée Tian de légumes  Yaourt nature Fruit	Pastèque  Poisson meunière Riz / Ratatouille  Fromage Glace	Salade de crudités  Emincé de bœuf sauce poivre Pommes Noisette  Fromage blanc Fruit	Œufs mimosa  Lasagnes courgettes-ricotta Salade verte  Tomme grise Glace	Melon  Veau basquaise Penne  Comté Choux à la crème
Goûters				
Viennoiserie Fruit	Pain barre chocolatée Lait	Roulé confiture Yaourt à boire	Pâtisserie Fruit	Croissant Fruit

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





SEMAINE du 10 au 14 août 2026

Scolaire

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pas de restauration

Goûters

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 17 au 21 août 2026

Scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mâche, maïs et croûtons  Rôti de porc Tortis au beurre  Tartare Ananas	Cake aux légumes  Croque fromage Bio Frites / Salade verte  Samos Pastèque	Concombre vinaigrette  Merguez et chipolatas Semoule / Légumes à tajine  Edam Glace	Salade façon César  Poisson au pesto rosso Farfalles  Liégeois Fruit	Melon  Boulettes de veau à la tomate Riz  Tomme blanche Tarte aux fruits
Goûters				
Pain au chocolat / Yaourt sucré Sirop de menthe	Pain et fromage Jus de raisin	Quatre-quart Fruit	Brioche Nutella Lait	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.





SEMAINE du 24 au 28 août 2026

Scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au chèvre 🍴🍴🍴	Tomates mozzarella 🍴🍴🍴	Mortadelle / Surimi 🍴🍴🍴	Salade parisienne 🍴🍴🍴	Repas de fin d'été
Pâtes sauce Carbonara (dinde/porc)	Omelette au fromage	Lomo de porc / Rôti de dinde	Filet de saumon au citron	
Salade verte 🍴🍴🍴	Pommes Duchesse 🍴🍴🍴	Taboulé 🍴🍴🍴	Purée 🍴🍴🍴	
Samos Duo de melons	Carré de l'Est Panna cotta aux fruits rouges	Carré frais Pastèque	Petits filous Croquant chocolat	
Goûters				
Pépitos Compote de pomme	Brownies Fruit	Pain beurre fromage Jus de fruit	Baguette Nutella Lait aromatisé	Madeleines Fruit

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





SEMAINE du 31 août au 4 septembre 2026

Scolaire

LUNDI vacances	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Quiche fromage 🍴🍴🍴	Melon 🍴🍴🍴	Concombres tomates 🍴🍴🍴	Râpé de betterave, carottes et courgettes 🍴🍴🍴	Saucisson à l'ail/Mortadelle volaille 🍴🍴🍴
Poulet rôti Duo de haricots 🍴🍴🍴	Steak haché Coquillettes 🍴🍴🍴	Dos de merlu sc beurre Frites 🍴🍴🍴	Pizza fromage Salade verte 🍴🍴🍴	Calamars à la romaine Riz / Brocolis 🍴🍴🍴
Fromage blanc Pastèque	Emmental choux vanille	Saint moret Compote	Yaourt nature sucré Beignet au chocolat	Edam ananas
Goûters				
Brioche nutella Lait	Croissant/ Yaourt aromatisé Sirop de grenadine	Brownies Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré Céréales	Pain beurre confiture Jus de raisin

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





SEMAINE du 7 au 11 septembre 2026

Scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette 🍴🍴🍴	Piémontaise au thon 🍴🍴🍴	Concombre vinaigrette 🍴🍴🍴	Wrap de crudités 🍴🍴🍴	Crêpes au fromage 🍴🍴🍴
Rôti de dinde à la moutarde	Poulet rôti	Carbonara de poisson	Jambon grillé / Jambon de dinde	Gratin d'aubergine, tomate et pommes de terre à la mozzarella
Petits pois-carottes 🍴🍴🍴	Riz / Haricots verts 🍴🍴🍴	Coquillettes / Courgettes 🍴🍴🍴	Purée de pomme de terre / Piperade 🍴🍴🍴	Salade verte 🍴🍴🍴
Emmental	Yaourt au chocolat	Fromage blanc	Brie	Yaourt nature
Pastèque	Melon	Gâteau du Chef	Crème vanille	Nectarine
Goûters				
Pépitos	Brownies	Pain beurre fromage	Baguette Nutella	Madeleines
Compote de pomme	Fruit	Jus de fruit	Lait aromatisé	Fruit

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





SEMAINE du 14 au 18 septembre 2026

Scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates mozzarella 🍴🍴🍴	Salade verte aux croûtons 🍴🍴🍴	Duo melon-pastèque 🍴🍴🍴	Samoussas 🍴🍴🍴	Salade grecque 🍴🍴🍴
Nuggets végétariens	Boulettes de bœuf	Poulet au thym	Poisson au curry	Emincé de porc au miel / Emicé de dinde
Pommes rissolées 🍴🍴🍴	Riz / Carottes 🍴🍴🍴	Purée de patate douce / Brocolis 🍴🍴🍴	Nouilles sautées aux légumes 🍴🍴🍴	Semoule / Courgettes sautées 🍴🍴🍴
Fromage blanc spéculoos	Comté	Chèvre	Vache qu rit	Yaourt sucré
Fruit de saison	Gâteau du Chef	Liégeois vanille	Salade de fruits frais	Cookies
Goûters				
Brioche nutella	Croissant	Muffin	Fromage blanc sucré	Pain beurre confiture
Lait	Fruit	Yaourt aromatisé	Céréales	Jus de raisin

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

