

Menu

Du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	LES ULIS	VENDREDI
CHANDELEUR		LE JOUR DU			LE JOUR DU
***	Potage aigo bouido (légumes potage, oignons, ail, crème) et fromage râpé	***	HAUTS-DE-FRANCE Endives dès de mimolette et vinaigrette aux pommes	Pomelos BIO et sucre Céleri rémoulade	
Bœuf braisé RAV sauce charcutière (tomate, cornichons, moutarde, ail,...)	Médaillon de merlu sauce matelote (herbes de provence, champignons, carottes, oignons, ail)	Omelette BIO	Saucisse (porc) et sauce blanche *Saucisse de volaille et sauce blanche	Semoule façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)	
Colin gratiné au fromage	Riz BIO aux champignons	Epinards béchamel BIO et semoule BIO	Stick végétarien et sauce blanche (blé, courgette, pois)		
Potiron béchamel		Yaourt BIO local nature et sucre	Frites		
Petit moulé	***	Yaourt BIO local aromatisé	UN TRUCK EN NORD That's all Forks!	***	
Croq'lait		Fruit BIO	Tarte au sucre	Gélinié au chocolat	
Crêpe moelleuse sucrée BIO LOCALE et pâte à tartiner	Fruit ECORESPONSABLE			Flan nappé caramel	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	
Fourrandise fraise Fruit	Pain semi complet BIO et pâte à tartiner noisette Jus de raisins	Pain semi complet BIO et miel Fruit	Pain semi complet BIO et emmental Fruit	Croissant du boulanger Fruit	

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Lait
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale

LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**

LE JOUR DU

<p>Potage potimarron BIO et fromage râpé </p>	<p>Trio de crudités vinaigrette</p> <p>Salade de mâche et vinaigrette</p>	<p> Chou rouge râpé sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc)</p> <p>Salade iceberg aux croûtons et vinaigrette</p>	<p>***</p>	<p> Coleslaw (carottes, chou blanc et mayonnaise)</p> <p>Endives vinaigrette et vinaigrette</p>
<p> Cubes de colin sauce rougail (curry, poivre blanc, oignons, tomate, gingembre,...)</p>	<p> Blanquette de veau LR (carottes, oignons, champignons,...)</p>	<p> Emincé de pois pilaf sauce occitane (petits pois, poivrons brunoise, sel, tomates concassées, épices paëlla)</p>	<p> Bouchée butternut lentilles corail (blé, lentilles corail, butternut)</p>	<p>Cordon bleu</p>
<p>Riz BIO pilaf </p>	<p>Carottes vichy BIO </p>	<p> Gnocchettis BIO LOCALES </p>	<p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Mélange de légumes et haricots plats et blé BIO </p>
<p>***</p>	<p>***</p>	<p>Fromage frais aux fruits BIO </p> <p>Petit suisse nature BIO et sucre </p>	<p>Saint Nectaire </p> <p>Aide UE à destination des écoles</p> <p>Bleu d'Auvergne </p> <p>Aide UE à destination des écoles</p>	<p>***</p>
<p>Fruit BIO </p> <p>Aide UE à destination des écoles</p>	<p> Flan pâtissier IDF local</p> <p>Moelleux chocolat frais</p>	<p>***</p>	<p>Fruit BIO </p> <p>Aide UE à destination des écoles</p>	<p>Crème dessert chocolat</p> <p>Crème dessert vanille</p>
<p>GOUTER </p> <p> Pain semi complet BIO et camembert Fruit</p>	<p>GOUTER </p> <p> Pain semi complet BIO et beurre Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p> Pompon cacao Fruit</p>	<p>GOUTER </p> <p> Pain semi complet BIO et tablette de chocolat Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p> Pain au chocolat du boulanger Fruit</p>

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

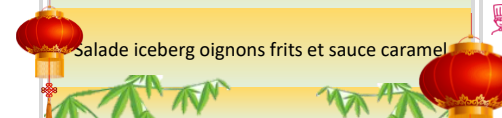
LE JOUR DU **Nouvel An Lunaire**

Endives vinaigrette

Pomelos et sucre



Potage velouté aux champignons
et fromage râpé



Salade iceberg oignons frits et sauce caramel



Salade verte BIO vinaigrette
et dés de mimolette
Chou rouge sauce enrobante à l'ail
(fromage blanc, mayonnaise)
et dés de mimolette



Pavé de poisson mariné à la provençale

Omelette BIO



Sauté de bœuf LR
sauce marenco
(tomate, carotte, oignon, ail, champignon)

Nem de légumes
(carottes, maïs, petits pois)

Lasagnes à la bolognaise

Bouchées au pistou
(blé, tomate, fromage, basilic)

Lasagnes au saumon

Semoule BIO et jus de légumes

Potiron béchamel au cheddar
et pommes de terre

Spirales BIO

Carottes Vichy Bio

Yaourt BIO local nature et sucre

Coulommiers

Yaourt BIO local aromatisé

Camembert

Fruit BIO
Aide UE à destination des écoles

Fruit BIO

Flan coco vanille maison

Fruit BIO
Aide UE à destination des écoles

GOUTER

Croissant du boulanger

Fruit

GOUTER

Pain semi complet BIO et fromage frais au sel de
guérande

Fruit

GOUTER

Pain semi complet BIO et beurre

Fruit

GOUTER

Fourrandise fraise
Compote de pomme

GOUTER

Pain semi complet BIO et gouda
Fruit



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale

Salade de mâche, maïs et vinaigrette au piment d'Espelette

Trio de crudités et vinaigrette au piment d'Espelette
(carottes jaunes et orange, navets râpés)



Potage potiron BIO

Salade iceberg, croûtons et vinaigrette à la framboise



Céleri râpé BIO mayonnaise BIO



Salade chou chou BIO
(chou blanc et rouge sauce fromage blanc)

Sticks (batonnets) végétariens et ketchup
(blé, courgette, pois)

Hachis à la bolognaise DURABLE



Sauté de veau LR sauce orientale
(épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs)



*Crozets sauce fromagère
(tomate, fromage frais, thym, oignons,...)*



Colin gratiné fromage

Hachis à la bolognaise végétarienne aux lentilles



Semoule et égrené végétal à la marocaine (tomate, oignon, cumin, ail, sucre, raisins et abricots secs, cardamome)



Fromage blanc et crème de marrons

Carottes pot au feu à la moutarde (CE2) (bouillon moutarde à l'ancienne)

Chou romanesco

Semoule et légumes façon tajine

Yaourt nature BIO Local et sucre

Yaourt aromatisé BIO local

Gélifié à la vanille



Banane RUP



Cake miel cannelle

Fruit ECORESPONSABLE

Gélifié au chocolat

et sauce chocolat du chef

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Pain au chocolat du boulanger
Fruit

Pain semi complet BIO et édam
Fruit

Pain semi complet BIO et beurre
Fruit

Pompon cacao
Fruit

Pain semi complet BIO et confiture de fraise
Fruit

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

LE JOUR DU

<p>Endives aux pommes et vinaigrette</p> <p>Pomelos et sucre</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Céleri râpé mayonnaise</p>	<p>Potage de légumes et croûtons</p>	<p> Carottes râpées BIO dés de mimolette et vinaigrette</p> <p> Salade coleslaw BIO (carottes et chou blanc râpé mayonnaise) et dés de mimolette</p>	<p>***</p>
<p> Boulettes de colin pané au citron </p>	<p>Omelette BIO et sauce basquaise (tomate, poivrons, oignons)</p>	<p> Tartiflette sans viande (pommes de terre, béchamel, crème fraîche, fromage)</p>	<p>Rôti de bœuf BIO et sauce forestière (crème, champignons,...)</p>	<p> Pavé de merlu sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)</p>
<p>Chou fleur et pommes de terre béchamel BIO </p>	<p>Riz BIO </p>	<p>Salade iceberg et vinaigrette</p>	<p>Galette Tex Mex (haricot rouge, boulgour, oignon, tomate, poivron, maïs)</p>	<p>Frites</p>
<p>***</p>	<p> Yaourt nature BIO local et sucre </p> <p> Yaourt BIO local aromatisé </p>	<p></p>	<p>Petits pois</p>	<p>Saint Nectaire </p> <p>Bleu d'Auvergne </p>
<p>Flan nappé au caramel</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>***</p>	<p> Milkshake framboise</p>	<p> Moelleux garniture pomme poire</p>	<p>Fruit ECORESponsable</p>
<p>GOUTER </p> <p> Pain semi complet BIO et emmental Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Marbré Fruit</p>	<p>GOUTER </p> <p> Pain semi complet BIO et pâte à tartiner Fruit</p>	<p>GOUTER </p> <p> Pain semi complet BIO et beurre Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p> Croissant du boulanger Compote de pomme</p>

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale