

LUNDI

LE JOUR DU

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

REPAS Fête foraine

Salade multicolore
(tomate, concombre, maïs)

Vinaigrette nature

 Boulettes de bœuf BIO sauce ratatouille

Quenelles nature sauce ratatouille

Légumes aioli
(pommes vapeur, chou fleur, carotte, haricot vert)

 Soupe de fraise à la menthe

Sauté de porc **CE2** sauce haricots rouge
*Cubes de saumon sauce estragon

 Cubes de saumon sauce estragon

Courgettes cubes et riz IGP 
(50/50)

Fromage frais aux fruits
Fromage frais nature sucré

Fruit 

Pastèque BIO 

Melon BIO 

Boulettes de colin pané et sauce kipik

Pommes smiles

 Milkshake framboise

Petit moulé nature
Pavé demi-sel

Fruit Ecoresponsable

 Carottes râpées BIO locales et dés d'emmental 

Chou chinois et dés d'emmental
Vinaigrette

Palets coco curry

Purée pommes de terre courgette

Flan nappé au caramel option glace
Gélifié à la vanille option glace

GOUTER

Petit Pain au lait
Fruit

GOUTER

 Pain semi complet BIO 
Pâte à tartiner noisette
Fruit

GOUTER

 Pain semi complet BIO 
Beurre
Fruit

GOUTER

 Pain semi complet BIO 
Confiture d'abricot
Fruit

GOUTER

 Croissant du boulanger
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 

REPAS MER ET PIRATES

LE JOUR DU 

Taboulé BIO 

Concombre vinaigrette
et dès d'emmental cubes

Tomates et vinaigrette
et dès d'emmental cubes

vinaigrette nature

Steak de colin sauce dieppoise

Tortillas BIO tomate poivron 

Rôti de bœuf BIO et mayonnaise

Pané mozzarella

Beignet de calamar 110% et citron

Gratin de macaronis au cheddar sans viande

Ratatouille
et pommes de terre cubes

Salade verte BIO vinaigrette 

Purée de carottes

Riz IGP créole 

Cantal 70% 

Fromage frais nature sucré

Yaourt aromatisé BIO à la vanille 

Fourme d'Ambert 30% 

Fromage frais aux fruits

Yaourt nature et sucre 

Crème dessert chocolat
option glace
Crème dessert vanille
option glace

Fruit BIO 

Flan vanille coco

Fraidou

Fromage frais au sel de Guérande

Fruit BIO 

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

 Pain semi complet BIO 
Confiture d'abricot
Fruit

 Pain semi complet BIO 
Pavé 1/2 sel
Fruit

Marbré
Coupelle de compote de pomme

 Pain semi complet BIO 
miel
Fruit

 Pain au chocolat du boulanger
Coupelle de Compote pomme abricot

 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



Menu

Du 17 au 21 août 2026



Les Ulis

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

LE JOUR DU 

REPAS ARC EN CIEL

 Carottes râpées BIO locales 

Salade iceberg et maïs

Vinaigrette

Concombres vinaigrette

Tomate vinaigrette

Vinaigrette

**Trio de crudités
et Œuf dur Bio (DECO) **
vinaigrette
et mimolette cubes

Melon

Pastèque

Sauté de bœuf BIO 
sauce hongroise
(oignon, ail, champignon, piment doux, tomates)

Omelette BIO 

Semoule BIO aux légumes 

Camembert

Bûchette mi-chèvre

Fruit Ecoresponsable

 Hachis lentilles tomate BIO 
(fromage râpé)

Lasagnes ricotta épinards

 **Steak de colin sauce carotte citron anis**
(épice paëlla, herbes de provence, farine de riz, crème,
huile olive, ail, julienne, oignon)

Saucisse chipolatas
*stick végétarien

Stick végétarien

Poêlée de légumes colorée
(pommes de terre, carottes jaunes et orange,
courgettes, tomates, ciboulette)

Haricots blancs à la tomate

 Yaourt nature BIO local et sucre 

 Yaourt BIO local vanille 

Gélifié au chocolat
option glace
Crème dessert au caramel
option glace

 **Moelleux garniture framboise**

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

 Pain semi complet BIO 
confiture d'abricot
Compote de pomme

Barre bretonne (A TRANCHER)

Fruit

 Pain semi complet BIO 
Fromage frais au sel de Guérande

Fruit

 **Croissant du boulanger**

Fruit

 Pain semi complet BIO 
beurre
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

LE JOUR DU

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Tomate BIO vinaigrette 

Céleri BIO rémoulade 

Vinaigrette



Colin meunière

Ratatouille et blé BIO 

Liégeois chocolat
option glace
Liégeois vanille
option glace

Rôti de bœuf froid BIO 
et ketchup

Emincé de pois sauce champêtre
(tomate, ail, huile, petits pois, champignon,
carotte, crème, échalote)

Mélange de légumes et haricots plats
(brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots)
et Pommes sautées

Emmental

Mimolette

Fruit BIO 

REPAS AMERIQUE



Salade coleslaw BIO 
(carottes et chou blanc mayonnaise)

Hot Dog de volaille 

Hot dog végétarien 

Frites/pommes rissolées et ketchup

Milk shake mangue vanille 



Salade croquante
(carotte brunoise, chou, yaourt, moutarde)
et emmental cubes

Concombres à la crème
et emmental cubes



Risoni œuf miel moutarde

Tarte abricotine fraîche

Tarte au poires fraîche

GOUTER

 Pain semi complet BIO 
beurre
Compote pomme fraise

GOUTER

Marbré
Fruit

GOUTER

 Pain au chocolat du boulanger
Fruit

GOUTER

 Pain semi complet BIO 
Pavé demi-sel
Compote pomme banane

GOUTER

 Pain semi complet BIO 
Miel
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 

RENTREE SCOLAIRE

 Salade verte BIO vinaigrette

 Tomate BIO vinaigrette

Vinaigrette nature

Pané mozzarella

Purée de pommes de terre

Gélifié vanille
option glace

Flan nappé caramel
option glace

GOUTER

Petit pain au lait

Fruit

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER



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