

Menu du 06 juillet au 31 juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 06 au 10 juillet 2026	Nuggets de volaille et dosette ketchup 40 Haricots beurre 60 Blé pilaf bio Saint Nectaire AOC Fruit ecoresponsable	LE JOUR DU Salade de concombres et vinaigrette Pizza au fromage et salade verte bio Fromage fondu Eclair à la vanille	MENU ARC EN CIEL Steak de colin sauce à la carotte, citron et anis (jus de citron, anis vert, paprika, curry, carotte, crème) Poêlée de légumes colorée (pommes de terre, carottes jaunes et oranges, courgettes, tomates, ciboulette) Fromage blanc et coulis de fraise Salade de fruits	Tranche de pastèque bio Rôti de bœuf français froid et dosette de mayonnaise Pâtes spirales bio et emmental râpée Petits pois Purée de pommes bio et local	Salade de carottes râpées bio et locales Pavé de merlu au bouillon méditerranéen (oignon, ail, tomate, crème, thym, romarin) Purée de pommes de terre et brocolis Yaourt nature bio local et sucre
GOÛTER	Cake au citron du chef Yaourt nature et sucre Jus de multifruits	Baguette campagne et confiture de fraise Lait Fruit	Baguette céréales Fraidou Compote de pommes	Croissant du boulanger Fromage frais nature et sucre Fruit	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Fruit
Du 13 au 17 juillet 2026	Salade verte, maïs et dés d'emmental Daube de bœuf bio à la provençale (tomate, thym, vinaigre de vin, carottes, champignons, zestes d'orange, olives vertes) Carottes bio et locales Rôstis de légumes Crêpe bio et locales et pâte à tartiner	FERIE	REPAS EXOTIQUE Sauté de dinde label rouge sauce Colombo Riz aux amandes et à l'ananas du chef Fromage frais nature et sucre Banane bio nappée de coulis chocolat et lait de coco du chef	LE JOUR DU Taboulé du chef Pané de blé sauce fromage blanc curry Haricots verts Mélange de 4 céréales bio (blé, épeautre, orge, riz) Yaourt aromatisé bio à la vanille Fruit ecoresponsable	Salade de tomate bio et vinaigrette maison Brandade de (colin) et salade verte Cône saveur vanille & fraise
GOÛTER	Baguette céréales et miel Lait Fruit		Baguette campagne Petit moulé nature Jus de pommes	Cake aux pépites de chocolat du chef Lait Compote pomme fraise	Baguette et beurre Fromage frais aux fruits Fruit
Du 20 au 24 juillet 2026	Colin pané et citron Petits pois bio saveur soleil (ail, oignon, basilic, huile) Pâtes bio et locales Cantal Fruit ecoresponsable	LE JOUR DU Salade iceberg et croûtons Penne sauce tomate méditerranéenne (tomate, crème, lentilles corail, ail, oignon, thym, romarin, fromage râpé) Fromage frais aux fruits Purée de pommes bio et locales	Carottes râpées bio et locales Semoule bio à l'africaine (Bœuf, oignon, ail, tomate, épinard, haricot rouge) Crème dessert au chocolat	EN PLEIN AIR Cœuf dur BIO mayonnaise Rôti de veau français froid et sauce béarnaise Salade écolière du chef (pommes de terre, carottes, œuf dur, mayonnaise) Corbeille de fruit bio	Tranche de melon jaune bio Filet de lieu noir frais et sauce crème Courgettes à l'ail et Quinoa bio Quatre quart au miel du chef et crème anglaise
GOÛTER	Pain au lait et tablette de chocolat Yaourt aromatisé Compote pomme abricot	Baguette et beurre Lait Fruit	Cake aux pommes du chef Lait Fruit	Baguette campagne Pavé demi-sel Jus d'ananas	Baguette céréales et confiture d'abricot Fromage frais nature et sucre Fruit
Du 27 au 31 juillet 2026	Salade de concombre bio et vinaigrette Escalope de poulet label rouge à l'africaine (crème, épices yassa, petits légumes, oignon) Riz bio et chou romanesco Yaourt aromatisé	Salade de tomate et dés de mimolette Boulettes de colin pané au citron Pommes de terre bio et épinards bio à la béchamel Glace à l'eau	Rôti de bœuf froid français et dosette de ketchup Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots) et Blé Saint Nectaire AOC Fruit bio	PAUSE EN ALTITUDE Salade de mâche et noix, et vinaigrette Gratin de pommes de terre à la dinde du Chef Moelleux myrtille citron du Chef	LE JOUR DU Chou fleur sauce cocktail (mayonnaise et ketchup) Omelette bio Pâtes farfalles et julienne de légumes (carotte, céleri, poireaux) Edam Fruit ecoresponsable
GOÛTER	Baguette campagne Fraidou Jus de pomme	Pain au chocolat du boulanger Lait Fruit	Baguette céréales et beurre Fromage frais aux fruits Jus multifruits	Baguette et confiture de fraise Lait Fruit	Quatre-quart ananas du Chef Yaourt nature et sucre Compote de pomme

AOC
AOP
Bio et Local
Produit Bio

Viande de bœuf Française
Viande d'agneau Française
Produit Label Rouge
Viande de Veau Française

Viande de porc Française
Produit race à Viande
Pêche responsable
Volaille française

Innovation culinaire
Indication géographique protégé
Plat Végétarien
Cuisiné par le Chef Elior

Produit local
Produit en Ile de France



Menu du 03 aout au 28 aout 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 au 07 août 2026	LE JOUR DU   Salade de betteraves et vinaigrette  Boulgour façon couscous bio (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout) Pont l'evêque  Fruit ecoresponsable	MENU ARC EN CIEL Salade multicolore (tomate, concombre, radis rondelles, maïs) et dés de mimolette et sauce salade à la mangue Boulettes d'agneau sauce ratatouille et Légumes aioli (pommes vapeur, chou fleur, carotte, haricot vert)  Cocktail à la fraise à la menthe 	Ce menu à été réalisé avec les enfants de la commission de menu Fajitas de dinde (Maïs, haricots rouge, des de dinde, poivrons, tomates, paprika, tortilla) Courgettes et Riz Emmental râpé   Fruit bio	 Carottes râpées bio locales  Rôti de veau froid francais sauce kipik  (Mayonnaise, coriandre, cumin, concentré de tomate, ail, citron et piment) Petits pois saveur soleil (ail, oignon, basilic, huile) et PÂTES BIO LOCALES  Yaourt nature bio et local et sucre	Tranche de pastèque bio   Pavé de merlu sauce au basilic Purée pommes de terre céleri Flan nappé au caramel
GOUTER	Pain au chocolat Yaourt aromatisé Jus de raisin	Baguette céréales et pâte à tartiner noisette Lait Fruit	Baguette campagne Fromage fondu Compote pomme banane	Baguette et confiture d'abricot Fromage frais aux fruits Fruit	 Cake à la vanille du chef Fromage frais nature et sucre Fruit
Du 10 au 14 août 2026	 Steak de colin sauce à l'abricot Epinards béchamel au chèvre et pommes de terre en cubes Cantal  Fruit de saison	LE JOUR DU  Salade de tomate et vinaigrette   Haricots rouges bio façon chili (haricots rouges, poivrons, sauce tomate, maïs) et Riz bio  Fraidou Cône vanille & chocolat 	 Céleri à la méditerranéenne (mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail)   Rôti de bœuf francais et mayonnaise Blé pilaf et poêlée de légumes sauce bearnaise  Yaourt aromatisé bio à la vanille	 MENU AMERICAIN  Salade coleslaw bio (carottes et chou blanc mayonnaise)  Macaronis au cheddar USA (dés de dinde, oignon, crème, cheddar)  Milk shake fraise vanille du Chef 	 Limande meunière et citron Pommes de terre et Chou romanesco  Fromage frais nature et sucre  Fruit bio
GOUTER	Baguette céréales et beurre Fruit Jus de pomme	Pain au lait et tablette de chocolat Lait Fruit	Baguette campagne Pavé demi sel Fruit	Baguette et miel Fromage frais aux fruits Fruit	 Cake du Chef à la fraise Lait Compote pomme abricot
Du 17 au 21 août 2026	Sauté de bœuf francais  sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomates) Printanière de légumes (pomme de terre, carotte, petit pois, haricot vert) Bûchette de chèvre Fruit ecoresponsable	LE JOUR DU  Salade de concombre et vinaigrette   Boulgour bio et égrené végétal à la marocaine (ail, tomate, oignon, cumin, raisin, abricot, cardamome) Fromage fondu Flan au chocolat	 Carottes râpées bio et locales   Hachis à la bolognaise Purée de pomme de terre Fromage frais aux fruits	 Menu estival  Salade façon césar (cœur de laitue, tomates, nuggets de poulet, croûtons, sauce salade façon césar)  Yaourt nature bio et sucre  Moelleux du Chef à la framboise 	 Pavé de merlu sauce bourride (épice paëlla, herbes de provence, farine de riz, crème, huile olive, ail, julienne, oignon)  Ratatouille bio et blé bio  Saint Nectaire AOC   Purée de pommes bio et locales
GOUTER	 Quatre-quart au chocolat du chef Yaourt nature et sucre Jus multifruits	Baguette et confiture d'abricot Fromage frais aux fruits Purée de pomme abricot	Baguette céréales et pâte à tartiner noisette Lait Compote de pomme	Baguette Fromage au sel de guérande Jus de pommes	Croissant Fromage frais nature et sucre Fruit
Du 24 au 28 août 2026	LE JOUR DU   Macédoine mayonnaise  Risoni œuf miel moutarde du Chef (pépinites, œuf brouillés, julienne de légumes, haricots blancs)  Petit moulé nature  Fruit	 Salade de tomate bio et vinaigrette  Colin meunière et citron Chou fleur et pommes de terre sauce béchamel  Glace à l'eau 	Rôti de bœuf froid francais  et ketchup  Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots) et Pommes rissolées Emmental  Fruit bio	 Repas aux saveurs plein air Jambon de poulet  Salade du chef (tomate, salade, emmental, olives) et  Taboulé bio  Fromage blanc et coulis pêche groseille du Chef Corbeille de fruits frais 	 Salade croquante (carotte brunoise, chou, yaourt, moutarde)  Filet de lieu frais noir sauce citron  Riz bio et épinards à la crème Clafoutis à l'abricot
GOUTER	Baguette céréales et beurre Fromage frais aux fruits Compote pomme fraise	Pain au chocolat Lait Fruit	 Cake aux pépites de chocolat du Chef Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Baguette campagne Pavé demi-sel Compote pomme banane	Muffin vanille Lait Fruit

AOC 
AOP 
Bio et Local 
Produit Bio 

Viande de bœuf Française 
Viande d'agneau Française 
Produit Label Rouge 
Viande de Veau Française 

Viande de porc Française 
Produit race à Viande 
Pêche responsable 
Volaille française 

Innovation culinaire 
Indication géographique protégé 
Plat Végétarien 
Cuisiné par le Chef Elior 

Produit local 
Produit en Ile de France 

 
 