

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon)		tomates vinaigrette		
paupiette au veau sauce façon marengo <i>palets fromagers emmental</i>	ravioli aux légumes	rôti de bœuf VBF et mayonnaise <i>quenelles nature sauce crème</i>	garniture fejoada* (saucisses rondelles* haricots rouges, carottes) <i>garniture fejoada végété</i>	cubes de colin d'Alaska sauce florentine <i>curry de pois chiches aux épinards</i>
haricots verts CE2 (ail et persil)	<i>ravioli aux légumes</i>	beignets de chou-fleur	riz BIO	semoule
yaourt sucré BIO local circuit court	croc lait BIO		petit fromage frais arôme petit fromage frais sucré	bûche au lait de mélange emmental
	compote de pomme HVE spécialité pomme fraise	crème dessert parfum vanille	fruit frais au choix	fruit frais BIO #
goûters : baguette fromage à tartiner compote de pomme HVE	goûters : briochette fraîche barre chocolat au lait fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : cake chocolat à la coupe local circuit court produit laitier frais jus d'orange	goûters : baguette confiture petit fromage frais sucré

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
menu végétarien
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	betteraves vinaigrette			laitue iceberg
	salade de lentilles			
émincés de poulet issu de LR sauce dijonnaise	crêpe au fromage	sauté de dinde sauce provençale	rôti de porc* issu de LR froid	hoki pané et citron
bouchées de blé		boulettes de blé façon thai	galette de légumes façon ratatouille	tortilla (1/2 enfant)
trio de légumes BIO	purée de topinambour et de pdt	duo courgettes jaune et verte et blé doré	pommes de terre persillées	semoule et ratatouille
camembert		mimolette	yaourt arôme local cc (Pur Perche)	
carré de l'est				
lingot marbré local cc	fruit frais au choix	ananas frais	fruit frais BIO #	crème dessert BIO chocolat local cc
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette	pain de mie	pompon cœur cacao	croissant	baguette
barre chocolat noir x2	confiture	fromage frais arôme	lait nature	barre chocolat au lait
fruit frais	produit laitier frais	jus de pomme sans sucre ajouté	compote pomme	fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VPF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 octobre 2026 SEMAINE DU GOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE MOYEN-ÂGE	LE FAR-WEST	LE JAPON MEDIEVAL DES SAMOURAÏS	L'EGYPTE DES PHARAONS	LA PREHISTOIRE
<i>sauté de porc* sauce façon cameline</i> garniture de poireau et de chou vert à la crème façon porée	<i>chili con carne de bœuf VBF</i> BIO	<i>nems aux légumes et sauce froide aigre douce</i>	<i>garniture tomatée de lentilles aux pois chiches et oignons façon koshari</i>	<i>batonnets de carottes crues</i>
<i>pommes campagnardes</i>	<i>chili sin carne</i>	<i>colin d'Alaska sauce façon yakiniku</i> boulettes de blé façon thaï	<i>riz BIO et coquillettes BIO</i>	<i>pilon de poulet rôti</i> œufs durs sauce tartare
<i>gouda</i>	<i>petit fromage frais sucré</i>	<i>bâtonnière de légumes et germes de haricots mungo</i>	<i>fromage frais nature et sucre</i>	<i>purée de panais et de pdt</i>
<i>poire</i>	<i>cookies local cc</i>	<i>litchis au sirop</i>	<i>madeleine au miel</i>	<i>raisin</i>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
<i>baguette</i> fromage à tartiner ail et fines herbes <i>purée pomme coing</i>	<i>corn flakes</i> <i>lait nature</i> <i>fruit frais</i>	<i>baguette</i> <i>pâte à tartiner</i> <i>nashi</i>	<i>pain d'épices</i> <i>lait nature</i> <i>fruit frais</i>	<i>pain de mie</i> <i>confiture de prune</i> <i>produit laitier frais</i>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
menu végétarien
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre

semaine du 19 au 23 octobre 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	velouté de légumes BIO	tomates vinaigrette	taboulé	
émincés de poulet issu de LR sauce colombo	carbonade de bœuf VBF	rôti de poulet sauce stroganoff	falafels et sauce blanche ciboulette	poêlée de hoki doré au beurre
quenelles nature sauce colombo	garniture de lentilles à la tomate	saucisses végétales		omelette BIO sauce basquaise
beignets de brocolis	macaroni au gratin	flageolets au thym	haricots verts BIO (ail et persil)	semoule et ratatouille
petit fromage frais arôme			yaourt aux fruits mixés	saint paulin
fruit frais BIO #	fruit frais	liégeois parfum vanille		cocktail de fruits au sirop
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
cake au chocolat local cc à la coupe produit laitier frais jus de pomme sans sucre ajouté	baguette fromage tranchette spécialité pomme fraise	madeleine lait nature fruit frais	baguette confiture petit fromage frais	brioche fraîche barre chocolat lait fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

YERRES

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 26 au 30 octobre 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

salade écolière (pdt, tomate, cornichon)

steak haché de bœuf VBF
sauce poivre
batonnets mozzarella

trio de légumes BIO

petit fromage frais sucré

goûters :

baguette
pâte à tartiner
compote pomme HVE

MARDI

filet de poulet au jus
boulettes de blé façon thaï

purée de courgettes et de pdt

edam individuel

fruit frais BIO #

goûters :

tranches brioche x2
pâte de fruit
produit laitier frais

MERCREDI

endives vinaigrette

beignets de calamars et citron
garniture chili sin carne

riz tomate

gélifié parfum vanille nappé
caramel

goûters :

céréales
lait nature
fruit frais

JEUDI

tarte aux 3 fromages

épinards sauce blanche

yaourt sucré BIO local cc

biscuit pompon saveur chocolat

goûters :

pain de mie
fromage à tartiner
fruit frais

VENDREDI

Halloween

velouté de potiron maléfique

colin d'Alaska sauce diable

saucisses végétales sauce diable

*pommes ricanantes et
ketchup*

orange sanguine

goûters :

baguette
confiture rouge sang (fraise)
crème dessert couleur bave de grenouille (à la pistache)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
menu végétarien
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre