

MENUS 22 juin au 11 juillet 2026



DU 22 AU 25 JUIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Végétarien pour tous MENU FROID	Végétarien pour tous MENU FROID	Viande ou végétarien MENU FROID	Poisson ou végétarien MENU FROID	Végétarien pour tous
Entrée	Tomates cerises basilic	—	—	—	—
Plat	Tarte courgette et chèvre	Œufs durs	Tarte de saison	Emietté de poisson ou Œufs durs	Lasagnes aux légumes
Accompagnement	Trio de légumes à la vinaigrette 🌱	Salade de haricots verts et riz	Salade de boulgour	Salade de riz	Salade verte
Laitage	Yaourt à la grecque 🌱🥛	Camembert 🌱🥛	Emmental 🌱	Camembert	Fromage blanc 🌱🥛
Dessert	—	Fruit de saison 🌱🍊	Riz au lait (fait maison) 🌱	Fruit de saison	Fruit de saison 🌱🍊
Goûter	Barre marbrée au chocolat équitable 🌱 + fruit 🌱	Baguette et confiture + Yaourt à boire 🌱	Baguette et Rondelé 🌱 + Fruit 🌱	Pain au lait et chocolat + Compote équitable 🌱	Moelleux au citron + Fruit 🌱🍷

DU 29 JUIN AU 3 JUILLET

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Végétarien pour tous	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien MENU FROID	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous
Entrée	Salade de pomme de terre	—	—	Salade composée (salade verte, carotte et maïs)	MENU PIQUE-NIQUE !
Plat	Omelette	Chipolatas (porc) ou Saucisse végétale	Rôti de dinde ou Œufs durs	Fish'n chips ou Galette de Seitan	
Accompagnement	Ratatouille	Printanière de légumes	Salade de riz	Pommes dauphines et haricots verts	
Laitage	Yaourt aux fruits 🍷	Petit-suisse 🌱🥛	Fromage ail et fines herbes 🌱	—	
Dessert	—	Fruit de saison 🌱🍊	Compote 🌱	Glace à la vanille 🌱	
Goûter	Cake aux pépites de chocolat équitable 🌱 + fruit 🌱	Baguette et confiture + Yaourt à boire 🌱	Flan pâtissier + Fruit 🌱	Baguette et fromage + Fruit 🌱	Biscuit + Fruit 🌱

DU 6 AU 11 JUILLET

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Végétarien pour tous	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous
Entrée	Melon charentais	—	Taboulé	—	—
Plat	Pizza aux 3 fromages 🌱	Boulettes de bœuf sauce tomate ou Boulettes végétales en sauce	Poulet rôti ou Tortillas de pomme de terre	Filet de cabillaud frais ou Galette de seitan, légumes et emmental	Haricots rouges
Accompagnement	Printanière de légumes	Spaghetti 🌱	Brocolis 🌱	Pommes grenailles et carottes en rondelles 🌱	Riz aux petits légumes 🌱
Laitage	Yaourt aux fruits 🍷	Fromage blanc 🌱	Petit suisse 🌱	Emmental 🌱	Yaourt nature 🌱
Dessert	—	Fruit de saison 🌱	—	Compote 🌱	Fruit de saison 🌱
Goûter	Baguette et fromage 🌱 + fruit 🌱	Biscuit + Yaourt à boire 🌱	Madeleine + Fruit 🌱	Baguette et confiture + Fruit 🌱	Tarte aux fruits + Yaourt à boire 🌱

LÉGENDE

	Local / Yvelines		AOP		Label Rouge
	Programme européen "Lait et Fruits à l'école"		Bio		BBC

Menus élaborés par une diététicienne et validés par la Commission de restauration, susceptibles d'être modifiés selon les arrivages et les commandes



MENUS 13 au 31 juillet 2026



DU 13 AU 17 JUILLET

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Végétarien pour tous	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous
Entrée	—	FÉRIÉ	Carottes râpées et dés d'emmental 🌱	—	Concombre au fromage frais
Plat	Boulettes de pois chiches		Escalope de poulet au paprika 🌱 ou Cordon végétal	Cœur de merlu à la mangue	Œufs durs
Accompagnement	Semoule et légumes couscous		Purée de patate douce	Haricots verts et riz 🌱	Salade de blé à la mexicaine
Laitage	Leerdammer			Salade de fruits	
Dessert	Compote 🌱		Riz au lait à la noix de coco (fait maison) 🌱	—	Barre glacée
Goûter	Baguette et chocolat + Yaourt à boire 🌱		Moelleux au citron + Fruit 🌱	Beignet au chocolat + Fruit 🌱	Baguette et fromage + Compote 🌱

DU 20 AU 24 JUILLET

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Végétarien pour tous	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous
Entrée	Pastèque	—	—	Tomate mozzarella 🌱	—
Plat	Croque au fromage	Rôti de bœuf ou Galette de légumes	Chipolatas (porc) 🌱 ou Saucisse végétale	Filet de poisson meunière ou Nuggets végétaux	Gratin de pâtes aux légumes
Accompagnement	Salade César	Julienne de légumes et riz	Ratatouille et purée de pommes de terre	Lentilles aux carottes 🌱	Salade verte
Laitage	Yaourt aux fruits 🌱	Petit-suisse 🌱	Saint-Jacques 🌱	Crème dessert vanille 🌱	Fromage blanc 🌱
Dessert	—	Fruit de saison 🌱	Tarte aux pommes 🌱	—	Fruit de saison 🌱
Goûter	Baguette et chocolat + fruit 🌱	Cake à la vanille équitable 🌱 + Yaourt à boire 🌱	Pain au lait + Fruit 🌱	Baguette et confiture + Fruit 🌱	Madeleine aux pépites de chocolat + Compote 🌱

DU 27 AU 31 JUILLET

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Végétarien pour tous	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien MENU FROID	Végétarien pour tous
Entrée	—	—	—	Melon vert	Salade d'orzo (pépinette, macédoine de légumes)
Plat	Omelette	Burger au poulet ou Burger végétarien	Émincé de bœuf ou Émincé végétal	Pavé de saumon frais sauce tartare ou Œufs durs	Tarte au fromage 🌱
Accompagnement	Petits pois et carottes	Potatoes	Nouilles sautées aux légumes	Salade de riz (haricots verts, maïs, tomate)	Haricots verts 🌱
Laitage	Cantal 🌱🏆	Brie	Yaourt à la grecque 🌱	—	Fromage frais aux fruits 🌱
Dessert	Moelleux au chocolat 🌱	Liégeois aux fruits	Fruit de saison 🌱	Glace à la vanille	—
Goûter	Biscuit + fruit 🌱	Crêpe + fruit 🌱	Madeleine + Fruit 🌱	Gâteau au fromage blanc + Fruit 🌱	Baguette et fromage 🌱 + Compote équitable 🌱

LÉGENDE

	Local / Yvelines		AOP		Label Rouge
	Programme européen "Lait et Fruits à l'école"		Bio		BBC

Menus élaborés par une diététicienne et validés par la Commission de restauration, susceptibles d'être modifiés selon les arrivages et les commandes

