

Juillet 2026



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10	lundi 13	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
	Menu Bord de plage								
Entrée		Melon	Pastèque	Taboulé 🍴	Concombre vinaigrette 🍴	Maïs vinaigrette 🍴	Salade verte vinaigrette 🍴	Salade de riz 🍴	Melon
Plat principal	Égréné de pois façon bolognaise 🍴	Poulet rôti 🍴 ou omelette nature 🍴	Croque au fromage	Emincé de bœuf aux haricots rouges 🍴 ou haricots rouges sauce cacahuètes 🍴	Filet de poisson sauce crème 🍴	Sauté de bœuf aux oignons ou Dhal de lentilles corail 🍴	mardi 14 : FERIE	Omelette nature 🍴	Légumes couscous et pois chiches
Fromage Laitage	Pâtes semi complètes et emmental râpé	Ecrasé de pommes de terre et petits pois	Salade verte et maïs	Carottes persillées	Frites	Haricots verts		Ecrasé de pommes de terre au colin	Semoule complète
Dessert	Fruit	Purée de pomme fraise	Gâteau marbré	Fruit	Fromage blanc nature et brisures de biscuit	Yaourt aromatisé		Brie	Petit suisse nature
								Purée de pomme cerise	Glace ou crêpe au chocolat

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
						Menu Mille et une nuit				
Entrée	Salade de pommes de terre aux olives 🍴		Pizza au fromage	Tomate et mozzarella vinaigrette 🍴	Œuf dur mayonnaise 🍴	Salade verte vinaigrette 🍴	Maïs vinaigrette 🍴	Tomate vinaigrette 🍴	Bâtonnets de carottes et houmous	Salade de pâtes 🍴
Plat principal	Filet de poisson sauce bercy 🍴	Bolognaise de lentilles 🍴	Poulet rôti ou omelette nature 🍴	Veau marengo ou quenelles nature sauce tomate	Cake salé au fromage 🍴	Dhal de lentilles corail 🍴	Filet de poisson sauce waterzoi 🍴	Hamburger ou hamburger végétarien	Tajine de mouton au citron ou bouchées de pois chiches	Omelette nature 🍴
Fromage Laitage	Brocolis 🍴	Pâtes semi complètes	Courgettes en persillade	Petits pois et pommes de terre	Salade verte et croûtons	Riz	Carottes	Frites	Boullgour	Ratatouille
Dessert	Camembert	Fromage fondu	Yaourt nature	Chou fourré à la vanille et enrobé de chocolat	Fromage blanc aromatisé	Yaourt aromatisé	Carré de l'Est	Purée de pomme banane	Faisselle et miel	Fromage fondu
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit		Fruit		Dattes	Salade de fruits



La composition complète des menus (ingrédients, allergènes et goûters) est disponible en scannant ce QR code.

*Dans les zones A B et C les élèves n'auront pas classe le vendredi 15 mai et le samedi 16 mai 2026.

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.



* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Août 2026



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

	lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
						Menu Le livre de la jungle				
Entrée		Salade verte vinaigrette	Salade de riz au surimi	Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terre sauce ranch	Melon		Pastèque	Houmous	Carottes râpées vinaigrette aux fruits de la passion
Plat principal	Emincé de bœuf aux haricots rouges ou haricots rouges sauce cacahuètes	Omelette nature	Cordon bleu de volaille ou pané au fromage	Tortelloni sauce tomate	Filet de poisson sauce curry	Cari réunionnais	Axoia de veau ou egréné de pois sauce basquaise	Œuf dur mayonnaise	Filet de poisson meunière	Emincé de volaille sauce coco ou pois chiches concassés sauce tikka massala
Fromage Laitage	Pommes de terre et épices	Duo de perles vertes et blanches	Courgettes en persillade		Haricots verts	Riz	Carottes et pommes de terre	Salade de pâtes	Epinards à la crème	Ecrasé de patate douce
Dessert	Fromage fondu	Petit suisse aromatisé	Yaourt nature	Emmental	Brie	Saint Nectaire	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé à boire	Camembert	Yaourt nature brassé
	Fruit		Fruit	Glace ou Pâtisserie	Fruit	Purée de pomme banane	Fruit		Fruit	Gâteau ananas

	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
						Menu fête foraine				
Entrée	Salade verte vinaigrette	Pizza au fromage	Concombres à la crème	Tomate de plein champ vinaigrette	Pastèque	Pâtes tricolores vinaigrette		Tomate de plein champ vinaigrette	Salade de riz	Pastèque
Plat principal	Ecrasé de pommes de terre au colin	Poulet rôti ou omelette nature	Haricots rouge sauce cacahuètes	Emincé de bœuf aux lentilles ou dhal de lentilles corail	Quiche au fromage	Omelette nature	Filet de poisson sauce boursin	Semoule complète	Sauté de bœuf paprika ou quenelles nature sauce tomate	Nuggets de poulet ou croustillants de blé
Fromage Laitage	Courgettes en persillade	Courgettes en persillade	Semoule complète	Haricots verts et pommes de terre	Salade verte et maïs vinaigrette	Brocolis	Cœurs de blé aux petits légumes	Ratatouille et pois chiches	Petits pois	Frites et ketchup
Dessert	Emmental	Yaourt nature	Petit suisse aromatisé	Carré de l'Est	Fromage blanc aromatisé	Petit suisse nature	Camembert	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fromage fondu et gressins
	Purée de pomme	Fruit		Glace ou Crème chocolat	Abricots secs	Fruit	Salade de fruits		Fruit	Glace ou pâtisserie

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Indication Géographique Protégée

Plat élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Pain à tous les repas

Produit issu d'Île-de-France ou des régions limitrophes selon la définition du référentiel Ecocert «en cuisine»

Appellation d'Origine Protégée

Œuf ou viande de France

Les fruits servis sont de saison : melon, pastèque, abricot, pêche, nectarine, prune

Commerce équitable

Label Rouge

Toutes nos vinaigrettes sont bio