







MENU DU 2 AU 31 MARS 2026

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENREDI 6
Riz BIO pilaf  aux haricots rouges BIO et légumes verts Comté Pomme BIO  Pain BIO, beurre, compote BIO pomme/fruits rouges	Potage au potimarron BIO  Omelette BIO, ketchup Brocoli BIO Crème chocolat BIO et équitable Orange, croissant	Céleri râpé BIO rémoulade (mayonnaise) Sauté de veau BIO sauce catalane (tomates, poivrons) P/S : émincé pois/tournesol Blé BIO Fromage blanc BIO et sucre Banane, biscuits fourrés chocolat	Mâche et féta vinaigrette Jambon de porc P/S : galette de légumes Frites BIO  Kiwi Baguette BIO, barre de chocolat, yaourt BIO et sucre	Taboulé BIO Dos de merlu  à la crème Carottes BIO Suisse BIO aromatisé Pomme BIO, petits palmiers feuilletés
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENREDI 13
Betteraves cuites BIO  vinaigrette Lasagnes bolognaise (bœuf) P/S : lasagnes au saumon Chèvre BIO  Moelleux aux pépites de chocolat Baguette BIO, beurre, orange	Carottes BIO  vinaigrette Boulettes végétales sauce coco/curry Boulgour BIO Crème vanille BIO Kiwi, crêpe	Duo de choux vinaigrette Sauté d'agneau BIO à l'oriental (poivrons, oignons, tomates) P/S : dos de merlu à l'oriental Garniture 4 légumes (haricots verts, carottes, flageolets, pommes de terre) Yaourt BIO  aromatisé Banane, pain au chocolat	Potage aux champignons BIO et Vache Qui Rit Gratin dauphinois (pommes de terre BIO  , crème, lait) et laitue vinaigrette Pomme BIO  Pain BIO, confiture, compote BIO pomme/poire	Poisson frais meunière  retour de pêche Chou fleur BIO béchamel Brie BIO  Orange Suisse BIO et sucre, biscuits secs
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENREDI 20
Galette pommes de terre/Cantal Petits pois BIO Suisse BIO  et sucre Pomme BIO  Madeleine BIO, compote BIO pomme/banane	Potage aux épinards et Kiri Filet de colin pané et citron Haricots verts BIO tomate Orange Biscuits secs, fromage blanc BIO et sucre	Coleslaw BIO (carotte et chou blanc mayonnaise) Rôti de bœuf BIO, ketchup P/S : galette aux haricots rouges BIO Pâtes fidanzati BIO IDF et Emmental râpé BIO Île flottante Kiwi, pain de mie, barre de chocolat	Saucisse de veau BIO P/S : quenelle de brochet sauce Aurore (tomate, crème) Purée au céleri Tome BIO  Ananas Baguette BIO, confiture, abricot au sirop	Laitue vinaigrette Riz BIO pilaf  Lentilles BIO  à la moutarde et au miel de Fontenay sous Bois Yaourt BIO  et sucre Banane, pain BIO, beurre
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENREDI 27
Betteraves cuites BIO  vinaigrette Quiche aux 3 fromages (chèvre, Emmental, Comté) Fromage blanc BIO  et sucre Flan à la patate douce Orange, baguette BIO, barre de chocolat	Potage au chou fleur et Vache Qui Rit Semoule BIO et tajine de légumes (navets, petits pois, carottes, courgettes) Kiwi Pain BIO, beurre, jus de raisin	Mâche vinaigrette Paupiette de dinde au jus P/S : pavé quinoa/lentilles Blettes, pommes de terre BIO  et Emmental râpé BIO Compote BIO pomme Banane, croissant	Céleri BIO rémoulade Sauté de bœuf BIO au cumin P/S : égréné végétal Carottes BIO Yaourt BIO  aromatisé Pomme BIO, pain au lait	Choucroute de la mer (chou, pommes de terre, merlu) Camembert BIO  Banane Biscuits secs, suisse BIO et sucre
LUNDI 30	MARDI 31	 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> <p>Suivez nos vidéos et nos actualités en flashant le QR code</p>  </div>		
Carottes râpées BIO  vinaigrette Omelette BIO ketchup Chou fleur BIO béchamel Suisse BIO  et sucre Brioche, orange	Saucisse de Toulouse BIO P/S : quenelle nature sauce provençale Haricots blancs BIO Vieux Pané Pomme BIO  Pain BIO, barre de chocolat, compote pomme/ananas			

 Pain bio à tous les repas	 Cuisson sur place à l'école
 Subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles	P/S : Plat de substitution
 Circuit court (Île-de-France)	 Goûter Maternelles (tous les jours) Primaires (mercredis et vacances)
	 Préparation maison

Conformément au décret n°2022-65 du 26/01/2022 fixant les modalités d'étiquetage de l'origine des viandes autres que bovines en restauration, les viandes (de bœuf, veau, agneau, porc, volaille) sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 dit INCO du 22/11/2011, les menus peuvent contenir : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.



Restauration collective municipale

La municipalité a fait le choix d'une restauration collective en régie pour maîtriser l'ensemble des aspects de ce service public accessible à toutes et tous. Avoir le choix des matières premières, des producteurs, des menus, du soin culinaire, de la nutrition, du goût dans l'assiette et le savoir-faire d'un mode opératoire sans plastique ; tout cela est possible grâce aux équipes de la restauration municipale.