

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fruit Corn flakes Lait		Fruit Yaourt aromatisé Sablé de Retz	Menu de rentrée	
Salade iceberg	Salade anglaise (laitue iceberg, cheddar, croûtons)	Salade de tortis au surimi		Carottes râpées BIO LOCALES à la moutarde (mayonnaise, ail, basilic, huile d'olive, épice paëlla)
Tomate vinaigrette	Concombres et maïs vinaigrette	Taboulé		Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpé mayonnaise)
Vinaigrette nature	Vinaigrette terroir			
Parmentier de canard	LE JOUR DU Végé	Rôti de veau FR sauce cocktail		Colin meunière et citron
Brandade de morue		Cubes de saumon sauce aurore		
	Lasagne riccota	Chou romanesco	70 Frites 30 Salade verte et sa vinaigrette	Haricots verts BIO
		Semoule		Pâtes BIO LOCALES
Tomme croûte fleurie	Fraidou	90 Cantal AOC	Fromage frais nature et sucre	Yaourt BIO LOCAL aromatisé
Carré	Fromage fondu Président	10 Bleu d'Auvergne AOP		Yaourt nature BIO LOCAL et sucre
Flan à la vanille	Compote de pomme et cigarette russe	Fruit 1	Soupe de fruits rouges au basilic	Muffin vanille pépites
Flan nappé au caramel	Purée pomme fraise BIO et cigarette russe	Fruit 2		Muffin au chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Cake aux pommes Lait Fruit		Baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt nature et sucre PUR Jus d'orange		



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Fruit Lait Baguette et beurre		
 Salade de pomme de terre à l'échalote 	Tomate vinaigrette	Melon jaune 	Salade buffalo (laitue, maïs, haricots rouges)	 Rillettes de thon
 Salade de coquillettes au pesto (huile d'olive tomate basilic ail) 	Concombres vinaigrette	Pastèque 	Radis rondelles vinaigrette	
	Vinaigrette ciboulette		Vinaigrette échalote	
Chicken wings LR (poulet) 	LE JOUR DU 	Boulettes d'agneau sauce pruneaux	Rôti de bœuf froid LR et mayonnaise 	 Filet de lieu noir frais sauce orientale
 Nugget's de poisson (colin)	 Dahl de lentilles corail BIO et riz BIO 	 Filet de hoki sauce waterzoï (julienne de légume oignon poireau ail crème)	 Colin au crumble de pain d'épices	
Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats			Courgettes HVE à l'ail	Semoule saveur méditerranéenne
Boulgour 		Purée de potiron	spiraales BIO (pâtes) 	Légumes tajine (carotte courgette céleri navet pois chiche poivron)
Fromage frais aux fruits	Buchette de chèvre	Brie	Yaourt nature et sucre 	90 Saint Nectaire AOC 
Fromage frais nature et sucre	Coulommiers	Camembert	Yaourt brassé BIO à la banane 	10 Fourme d'Ambert AOP 
Fruit 1 ECORESPONSABLE	Liégeois à la vanille	 Purée de pommes BIO LOCALES et cigarette russe 		Fruit 1 BIO 
Fruit 2 ECORESPONSABLE	Liégeois au chocolat	 Purée de pommes BIO LOCALES et sablé de retz 	Moelleux garniture framboise	Fruit 2 BIO 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Moelleux caramel beurre salé Fromage frais nature et sucre Fruit		

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		PUR Jus de pomme Lait Brioche		
Salade verte et croûtons 	 Salade de lentilles	Betteraves vinaigrette	 Carottes râpées BIO LOCALES et dés de mimolette  	Pastèque 
Tomate vinaigrette 	 Salade de riz à la californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)	 Macédoine mayonnaise	Concombres et sauce tzaziki	Melon jaune 
Vinaigrette au basilic		Vinaigrette nature	Vinaigrette moutarde à l'ancienne	
Pané de blé	 Sauté de bœuf sauce hongroise	 Filet de hoki sauce lombarde	 Penne HVE à la bolognaise (bœuf) DURABLE 	 Calamars à la romaine
LE JOUR DU 	 Cubes de saumon sauce hongroise		Penne HVE sauce fromagère au poisson DURABLE 	
Epinards pommes de terre béchamel	Petits pois carottes	Mélange de 4 céréales   Potiron à la ciboulette		Ratatouille
				Riz
Edam	90 Cantal 	 Yaourt BIO LOCAL aromatisé 	Fromage fondu Président	Fromage frais nature et sucre
Gouda	10 Bleu d'Auvergne 	 Yaourt nature BIO LOCAL et sucre 	Pavé demi-sel	Fromage frais aux fruits
Flan au chocolat	Fruit de saison 1 Ecoresponsable	Fruit 1 	 Compote de pomme et cigarette russe	Tarte abricotine
Flan nappé au caramel	Fruit de saison 2 Ecoresponsable	Fruit 2 	 Compote pomme abricot BIO et cigarette russe	Moelleux chocolat frais
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Gaufre au sucre Lait Compote pomme ananas		



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Menu

Du 21 au 25 Septembre 2026

ELEMENTAIRES

CLICHY SOUS BOIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<i>PUR Jus d'orange</i> <i>Biscottes et confiture</i> <i>Yaourt nature et sucre</i>		
Salade de boulgour à la catalane	Concombres vinaigrette	Tomate vinaigrette	Rillettes de colin	Iceberg, radis rondelles et maïs
Salade de coquillettes à la parisienne	Daïkon râpé	Carottes râpées BIO LOCALES		Céléri rémoulade
	Vinaigrette nature	Vinaigrette orientale (raz el hanout)		Vinaigrette agrumes
Escalope de poulet LR	Boulettes de colin pané et citron	Gâteau d'œufs sauce potiron orientale	Rôti de bœuf LR et jus	Moule à la crème
<i>Quenelles de brochet sauce nantua</i>		LE JOUR DU	Pavé de merlu sauce ciboulette	
Carottes BIO LOCALES	Chou fleur et pommes de terre sauce mornay (béchamel au fromage)	Riz BIO	Pommes rissolées	(Spirales BIO)
Lentilles		Haricots beurre HVE	Courgettes à l'ail	
Saint Nectaire	Fromage frais aux fruits	Camembert	Yaourt nature et sucre	Saint paulin
Comté	Fromage frais nature et sucre	Carré	Yaourt BIO à la banane	Tomme noire
Fruit 1 Ecoresponsable	Fruit 1	Crème dessert caramel	Fruit 1	Flan vanille coco
Fruit 2 Ecoresponsable	Fruit 2	Crème dessert au vanille	Fruit 2	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Croissant Yaourt aromatisé 		



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée

Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		PUR Jus de pommes Yaourt aromatisé Sablé de Retz		
Salade verte BIO et croûtons	Endives vinaigrette		Taboulé	Carottes râpées BIO LOCALES
Tomate vinaigrette	Chou chinois	Terrine de légumes	Salade de blé à l'orientale	Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)
Vinaigrette terroir	Vinaigrette au caramel			Vinaigrette nature
Bœuf bourguignon FR	LE JOUR DU Végé	Jambon de poulet	Rôti de porc au jus	Steak de colin sauce blanquette
Colin mariné thym citron	Gratin campagnard dont 10g de fromage râpé	Cubes de saumon sauce aneth	Steak haché de cabillaud sauce bourride (épice paëlla, herbes de provence, crème, ail, julienne de légume, oignon)	
Riz carottes et navets (50/50)		Purée de pommes de terre et courgettes	Choux de Bruxelles 30 Penne HVE 70	Boulgour aux petits légumes
Brie	Petit moulé	Yaourt BIO LOCAL aromatisé	90 Cantal	Fromage frais nature et sucre
Bûchette mi-chèvre	Croc'lait	Yaourt nature BIO LOCAL et sucre	10 Bleu d'Auvergne	Fromage frais aux fruits
Flan à la vanille	Purée de pommes BIO LOCALES et cigarette russe	Fruit de saison 1 ECORESPONSABLE	Fruit 1	Tarte pomme rhubarbe
Flan chocolat	Purée de pommes BIO LOCALES et sablé de retz	Fruit de saison 2 ECORESPONSABLE	Fruit 2	Clafoutis aux griottes
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain au chocolat Lait Compote pomme fraise		

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Compote de pommes Yaourt nature et sucre Baguette et beurre		
 Salade de pommes de terre à l'échalote 	Concombres vinaigrette	 Céleri râpé sauce cocktail	 Chou fleur à la ciboulette et vinaigre de cidre	Duo carotte et chou blanc sauce aioli
 Salade de pois chiches à l'indienne (tomates, échalote, curcuma, jus de citron) 	Salade iceberg et maïs Vinaigrette échalote	 Carottes râpées BIO LOCALES   Vinaigrette miel	 Macédoine mayonnaise	 Chou rouge sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise, échalote)
 Colin meunière et citron	 Pizza fromage BIO  LE JOUR DU 	Paupiette de veau sauce bobotie	Rôti de bœuf LR et jus 	 Pavé de merlu sauce citron
		 Hoki sauce carotte jus de citron anis	Pavé de colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron)	
Epinards béchamel Mélange de 4 céréales 	Salade verte BIO 	30 Semoule safranée  70 Haricots verts HVE	 Pâtes BIO LOCALES 70  Julienne de légumes 30	30 Petits pois HVE 70 Purée de pommes de terre
Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Saint Nectaire  Comté 	Gouda  Emmental 	Camembert Carré	Yaourt nature et sucre  Yaourt aromatisé (BIO à la vanille) 
Fruit 1 ECORESPONSABLE Fruit 2 ECORESPONSABLE	Compote pomme abricot et cigarette russe Compote de pomme et cigarette russe	Flan nappé au caramel Liégeois vanille	Fruit 1  Fruit 2 	 Cake pâte de cacao noisette
GOUTER	GOUTER	GOUTER  Cake au miel Lait Fruit	GOUTER	GOUTER



Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur



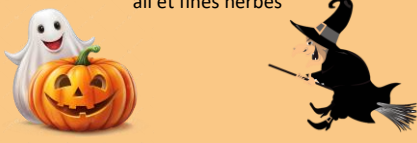
Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable



Viande d'origine Française
Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Fruit Lait Brioche		
Mâche et betteraves Céleri rémoulade Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Endives et croutons Salade verte et croûtons Vinaigrette basilic	 Soupe aux fèves (fève, chou, épinard, blé)	 Rillettes de saumon	 Chou blanc, framboise, dés d'abricots, amandes vinaigrette pomme
 Sauté de bœuf marengo	Omelette BIO 	Civet de dinde LR (gingembre, miel, amandes, sauge, clou de girofle, vinaigre) 	Brouet de chapon	 Steak de colin sauce ciboulette
 Cubes de saumon sauce oseille	LE JOUR DU 	Emincé de pois sauce miel gingembre amande 	Pané de blé fromage épinards	
Lentilles à la paysanne	Chou fleur et pommes de terre béchamel mornay (au fromage)	Haricots beurre HVE2	Panais, carotte 25% et navets 25%	Purée de potiron
		Boulgour 	Blé 50% 	
Saint Nectaire  Cantal 	Fromage blanc, miel et flocons d'avoine	Brie Coulommiers	 Yaourt BIO LOCAL aromatisé   Yaourt nature BIO LOCAL et sucre 	Fraidou Fromage au sel de Guérande
Flan au chocolat Flan à la vanille	Fruit 1  Fruit 2 	Fruit 1  Fruit 2 	Fruit 1 ECORESPONSABLE Fruit 2 ECORESPONSABLE	 Taillis de fruits secs (pudding au pain, fruits secs)
GOUTER	GOUTER	GOUTER Baguette et beurre Yaourt nature et sucre PUR Jus d'orange	GOUTER	GOUTER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lait Corn flakes Fruit	PUR Jus de pomme Baguette et confiture Yaourt aromatisé	Compote de pomme Brioche Lait	PUR Jus d'orange Baguette et miel Yaourt nature et sucre	Fruit Biscotte et confiture Yaourt sucré
Concombres vinaigrette Salade iceberg et maïs Vinaigrette nature	Céleri rémoulade Daïkon râpé Sauce salade exotique	Salade gourmande Salade écolière (pomme de terre, carotte, œuf, mayonnaise)	Potage aux courgettes	Carottes râpées BIO LOCALES Chou rouge sauce enrobante à l'ail Vinaigrette échalote
LE JOUR DU Riz BIO et égrené végétal BIO à l'asiatique	Sauté de bœuf LR sauce dijonnaise Cubes de colin sauce colombo Carottes BIO LOCALES et pommes de terre quartiers (50/50)	Filet de hoki sauce crème Chou romanesco 30 Coudes (pâtes) 70	Semoule à l'africaine (bœuf) BIO DURABLE Steak haché de cabillaud sauce aneth Semoule sans viande Legumes couscous sans viande	Filet de lieu noir frais sauce crème Petits pois Pommes boulangères
Saint Nectaire Comté	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Tomme croûte fleurie Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Edam Gouda
Crème dessert à la vanille Crème dessert au caramel	Fruit 1 Ecoresponsable Fruit 2 Ecoresponsable	Fruit 1 BIO Fruit 2 BIO	Fruit 1 Fruit 2	Gâteau amandes poire marron
GOUTER Baguette et miel Yaourt aromatisé Compote pomme abricot	GOUTER Quatre-quart au chocolat Lait Fruit	GOUTER Baguette Pavé demi-sel Compote de pomme banane	GOUTER Pain au chocolat Lait Fruit	GOUTER Baguette et pâtes à tartiner Fromage frais nature et sucre Fruit
Produit BIO Label Rouge Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Contrôlée	Pêche responsable Viande racée Bleu Blanc Cœur	Spécialité du chef Nouvelle recette Plat durable	Viande d'origine Française Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PUR Jus d'orange Baguette et beurre yaourt nature et sucre	Pur jus de pomme Baguette et confiture Yaourt aromatisé	PUR Jus de pommes Yaourt nature sucré Brioche	Lait Coco pop's Compote de pommes	PUR Jus d'orange Biscotte et confiture Yaourt sucré
Chou chinois Concombres vinaigrette Vinaigrette moutarde à l'ancienne	 Salade de riz à la californienne  Salade de lentilles  Vinaigrette terroir	 Rillettes de thon Rillettes de thon	 Endives aux pommes Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise) Vinaigrette caramel	 HALLOWEEN Velouté carotte lentilles corail 
Sauté de dinde LR sauce Vallée d'Auge 	 Limande meunière	Escalope de dinde LR  sauce haricots rouges	Rôti de bœuf LR  sauce estragon (oignon, mélange 3 légumes, crème, estragon)	LE JOUR DU  VEGETARIEN   
 Filet de hoki au bouillon méditerranéen		 Steak de colin sauce waterzoï	 Pavé de merlu sauce estragon (oignon, mélange 3 légumes, crème, estragon)	Spirales BIO sauce potiron ail et fines herbes 
Polenta crémeuse à la carotte  (Blé pour l'option végété) Navets à la crème	Epinards et pommes de terre béchamel 	Brocolis Blé pilaf 	Haricots verts  Pommes sautées	 Fromage blanc à la mandarine 
Tomme noire Tomme blanche	Emmental Saint Paulin	90 Cantal  10 Fourme d'Ambert 	 Yaourt BIO LOCAL aromatisé   Yaourt nature BIO LOCAL et sucre 	 Galettes Saint Michel
Purée de pommes BIO LOCALES et cigarette russe  	Fruit 1 Ecoresponsable	Fruit 1 	  Brownie et crème anglaise	
Purée de pommes BIO LOCALES et sablé de retz  	Fruit 2 Ecoresponsable	Fruit 2 		
GOUTER  Cake ananas caramel Lait Fruit	GOUTER Baguette et confiture d'abricot Fromage frais aux fruits Compote de pomme	GOUTER Baguette et beurre Lait Fruit	GOUTER Pain au lait Fromage frais nature et sucre Fruit	GOUTER Baguette Fromage frais au sel de Guérande Fruit
 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable Viande racée Bleu Blanc Cœur	 Spécialité du chef  Nouvelle recette  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale