

MENUS

Du 31 mars au 4 avril 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

ET

 Cuisiné maison

* Produits locaux

 Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE

LUNDI 31 MARS

Rillettes de poulet (France) sur tartine

Jambon sans nitrite (VPF)  / Jambon de dinde / chipolata végétale

Coquillettes au fromage 

Fromage  Compote 

MARDI 1er AVRIL

Salade verte 

Pizza aux 3 fromages et légumes grillés 

Entremet vanille - Fruit 

MERCREDI 2 AVRIL

Carottes râpées à l'huile d'olive et jus de citron 

Pilon de poulet   (France) Tex Mex / Nuggets au fromage

Purée de patates douces 

Fromage  ou AOP ou IGP / Salade de Fruits

JEUDI 3 AVRIL

Taboulé 

navarin d'agneau (UE)  / Pané de blé emmental épinard

Petits pois et carottes

Flan abricot  / Biscuit 

VENDREDI 4 AVRIL

macédoine de légumes au thon 

Truite saumonée (France) aux petits légumes 

Riz  et légumes

Fromage  ou AOP ou IGP / Fruit 



REPAS ET GOUTERS DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Rillettes de poulet					X	T			T					
Jambon sans nitrite						X								
Jambon de dinde/chipo végét.	t	T		T	T	T		T					t	
Coquillettes au fromage					X	X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
SOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
Salade verte	X							X						X
Pizza aux 3 fromages et légumes grillés					X	X								
Légumes grillés														
Entremet vanille				T	T	X			T				T	
Fruit BIO														
SOUTER														
Compote, Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
Carotte râpées huile d'olive, jus citron														
Pilon de poulet BIO Tex Mex												T		
Nuggets au fromage		T			X	X			X		T		T	
Purée de patates douces						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruits														
SOUTER														
Pain beurre fruits rouges					X	X								
JEUDI														
Taboulé		T			X	T		T	T				T	
Navarin d'agneau														
Pané de blé emmental, épinard		T			X	X			T		T		T	
Petits pois carotte														
Flan abricot				T	T	X			T				T	
Biscuit BIO					X	X			X					
SOUTER														
Fruit, Yaourt à boire						X								
VENDREDI														
Macédoine de légumes au thon	X								X		X			X
Truite saumonée											X			
Riz BIO, Légumes					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
SOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

MENUS

Du 7 au 11 avril 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinax)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

ET

 Cuisiné maison

* Produits locaux

 Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

LUNDI 7 AVRIL

betteraves à la moutarde à l'ancienne 

Boulettes de boeuf  (France) à la sauce napolitaine

Boulettes végétariennes 

Riz  et Légumes du soleil

Fromage  ou AOP ou IGP - Fruit 

MARDI 8 AVRIL

Duo de crudités 

Feuilleté chèvre et épinards 

ECrème caramel  - Biscuit 

MERCREDI 9 AVRIL

Salade de quinoa aux légumes 

Poulet fermier  (France) Tikka Massala / Émincé végétal Tikka Massala

Poêlée de légumes indienne

Fromage  ou AOP ou IGP / Compote 

JEUDI 10 AVRIL

Salade verte et maïs 

Gnocchis Sarde (VPF)  / Gnocchis égréné végétarien 

Mousse Nutella  - Fruit 

VENDREDI 11 AVRIL

Coleslaw 

Fish & Chips MSC sauce tartare / Frites

Fromage  ou AOP ou IGP / Tartelette ganache chocolat



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE

REPAS ET GOUTERS DU 7 AU 11 AVRIL 2025
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Betterave moutardée à l'ancienne								X						
Boulettes de boeuf BIO Napolitaine														
Boulettes végét.		T		T	X			T						
Riz BIO /Légumes du soleil														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre fraises					X	X								
MARDI														
Duo de crudités	X							X						X
Feuilleté chèvre épinards					X	X								
Epinards														
Crème caramel				T	T	X			T				T	
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Fruit pitch choco				X	X	X			X				X	
MERCREDI														
Salade de quinoa aux légumes	X				X			X						X
Poulet fermier Tika Massala						X								
Émincé Tika Massala					X	X								
Poêlée de légumes														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Salade verte, maïs	X							X						X
Gnocchi Sarde					X									
Gnocchi égréné végét.					X									
Pâtes HVE														
Mousse Nutella				X	X	X								X
Fruit BIO														
GOUTER														
Yaourt à Boire, Biscuit					X	X			X					
VENDREDI														
Coleslaw	X							X	X					X
Fish and chips sauce tartare		T			X	X	T	X	T		X		T	
Frites	X													
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Tartelette ganache chocolat				T	X	X			X				T	X
GOUTER														
Fruit, Compote														

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

MENUS

Du 14 au 18 avril 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinax)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

ET

 Cuisiné maison

* Produits locaux

 Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

LUNDI 14 AVRIL

Bruschetta à la tomate 

Poulet Basquaise (France)  / Chipolata végétale

Riz  et poivrons

Fromage  ou AOP ou IGP – Compote 

MARDI 15 AVRIL

Feuilleté aux légumes 

Omelette au fromage  / Haricots verts  en persillade 

Panna cotta au coulis de fruits rouges  – Fruit 

MERCREDI 16 AVRIL

Salade mexicaine 

Lasagnes bolognaises / Lasagnes aux légumes

Fromage  ou AOP ou IGP / Salade de fruits

JEUDI 17 AVRIL

Rosette de Lyon (VPF) / Salade verte et maïs

Bavette (France) sauce au poivre  / Feuilleté au fromage

Pommes noisettes

Entremet praliné  - Fruit 

VENDREDI 18 AVRIL

Coleslaw 

Tourte au thon  / Salade verte

Fromage  ou AOP ou IGP/ Yaourt 



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE

REPAS ET GOUTERS DU 14 AU 18 AVRIL 2025 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Bruschetta tomate					X									
Poulet Basquaise														
Chipo végét	T	T		T	T			T					T	
Riz BIO et poivrons														
Fromage BIO ou ADP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre baton chocolat				X	X	X							X	
MARDI														
Feuilleté aux légumes				T	X	X			T				T	
Omelette fromage						X			X					
Haricots verts BIO persillade														
Panna cotta				T	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Compote Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
Salade Mexicaine	X							X						X
Lasagnes bolognaises					X	X			X					
Lasagnes légumes		X			X	x		x	x					
Péne BIO					X									
Fromage BIO ou ADP ou IGP						X								
Salade de fruits														
GOUTER														
Pain caramel beurre salé					X	X								
JEUDI														
Rosette de Lyon						X								
Bavette sauce poivre		T			X	X		T	T				T	
Feuilleté fromage					X	X								
Pommes noisettes	X													
Entremet praliné				X	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit, yaourt à boire						X								
VENDREDI														
Coleslaw	X							X	X					X
Tourte au thon					X	X					X			
salade verte	X							X						X
Fromage BIO ou ADP ou IGP						X								
Yaourt BIO						X								
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

MENUS

Du 21 au 25 avril 2025

LUNDI 21 AVRIL

Férié

MARDI 22 AVRIL

Betteraves et maïs

Tomate végétarienne farcie / Riz

Yaourt - Fruit

MERCREDI 23 AVRIL

Salade de carottes, céleri râpé, maïs et tomates cerises

Filet mignon (VPF) sauce moutarde à l'ancienne / Bouchées de blé à

la tomate / Gratin de courgettes

Fromage ou AOP ou IGP / Compote

JEUDI 24 AVRIL

Jambon de Bayonne IGP (VPF)

Aoxa de veau (France) / Croq végétal au fromage

Purée de pommes de terre

Tomme Basque IGP - Gâteau Basque

VENDREDI 25 AVRIL

Rillettes de thon sur biscotte

Aïoli de cabillaud MSC / Légumes vapeur

Crème dessert chocolat noisette / Fruit

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

ET

Cuisiné maison

* Produits locaux

Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



Soisy
SOUS-MONTMORENCY

Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



REPAS ET GOUTERS DU 21 AU 25 AVRIL 2025 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
GOUTER														
MARDI														
Betterave maïs	X							X						X
Tomate végétarienne farcie					T				X				X	
Riz BIO														
Yaourt BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Compote Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
Salade carotte, céleri, maïs, Tomate	X							X						X
Filet mignon moutarde ancienne						X		X						
Bouchée de blé à la tomate		T			X	X			X		T		T	
Gratin de courgettes						X								
Fromage BIO						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Jambon de Bayonne														
Aoxa de veau														
Croq végétal au fromage		T			X	X	T		X		T		T	
Purée de pommes de terre					X	X								
Tomme Basque						X								
Gâteau Basque				T	X	X			X					
GOUTER														
Fruit, Yaourt à boire									T					
VENDREDI														
Rillettes de thon				T	X	X				T		X	T	
Aïoli de cabillaud MSC														
Légumes vapeur														
Crème dessert choco noisette				X	T	X				T				T
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X				X				

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

MENUS

Du 28 avril au 2 mai 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

ET

 Cuisiné maison

* Produits locaux

 Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

LUNDI 28 AVRIL

Concombres en vinaigrette 

Cuisse de poulet (France) à l'orange  / Merguez végétale

Poêlée de légumes du soleil

Fromage  ou AOP ou IGP – Compote 

MARDI 29 AVRIL

Tartine de chèvre chaud 

Pâtes à la bolognaise de légumes 

Entremet vanille  – Fruit 

MERCREDI 30 AVRIL

Taboulé 

Wok de bœuf  (France) au sésame  / Finger au tofu et citron

Wok de légumes 

Fromage  ou AOP ou IGP / Tiramisu 

JEUDI 1ER MAI

Férié

VENDREDI 2 MAI

Coleslaw 

Steak de thon sauce vierge  / Riz  et Ratatouille

Fromage  ou AOP ou IGP/ Fruit 



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



REPAS ET GOUTERS DU 28 AVRIL AU 2 MAI 2025 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Concombre en vinaigrette	X							X						X
Cuisse de poulet à l'orange														
Merguez végétale		T		T	T			T				T	T	
Poêlée de légumes du soleil														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
Tartine de chèvre chaud					X	X			T					
Pâtes Bolognaise de légumes					X									
Pêch BIO					X				T					
Entremet vanille				T	T	X							T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Compote Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
Taboulé					X	T		T	T				T	
Wok de bœuf au sésame												X		
Finger tofu citron		T	T	T	X	T	T		T		T	T	X	
Wok de légumes														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Tiramisu					X	X			X					
GOUTER														
Pain beurre fraises					X	X								
JEUDI														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
GOUTER														
VENDREDI														
Coleslaw	X							X	X					X
Steak de thon sauce vierge											X			
Riz BIO Ratatouille BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre framboise					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)