



Menu

Du 1er au 5 Décembre 2025



lundi 1 décembre 2025	mardi 2 décembre 2025	mercredi 3 décembre 2025	jeudi 4 décembre 2025	vendredi 5 décembre 2025
	Potage pomme de terre, poireaux et emmental râpé		Salade verte et vinaigrette à l'échalote	Taboulé et dès d'emmental
Sauté de bœuf sauce normande	Pavé de colin aux herbes de provence	Sauté de poulet sauce estragon		Hoki pané FRAIS
Bouchées de soja tomate basilic		Omelette nature	Macaronis à la mexicaine	
Lentilles *Carottes braisées	Epinard à la béchamel	Boulgour Petit pois miel orange		Haricots verts colombo
Petit moulé nature		Pont l'Evêque	Fromage frais aux fruits	
Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison		Moelleux coco mandarine
GOUTER				
Cake aux pépites de chocolat	Cookie caco	Sablé de retz	Fournandise chocolat	Baguette
Fromage frais aux fruits	Lait	Yaourt aromatisé	Lait équitable	Petit moulé
Jus de pomme	Fruit	Coupelle compote de pomme	Fruit	Jus de raisin

*Préparées à la
légumerie de l'atelier
culinaire de Fresnes

Produit issu de l'agriculture biologique	Recette Durable	Plat cuisiné par le Chef	Produits locaux	Fromages AOP/AOC	Pêche responsable
Produit issu du commerce équitable	IGP indication géographique protégée	Race à viande	Label rouge	Bleu blanc cœur	Nouvelle recette



Menu



LE JOUR DU

Du 8 au 12 Décembre 2025

lundi 8 décembre 2025	mardi 9 décembre 2025	mercredi 10 décembre 2025	jeudi 11 décembre 2025	vendredi 12 décembre 2025
Mélange de crudité et vinaigrette à l'échalote		Potage Longchamps et emmental râpé	Carottes râpées et dès mimolette	
Saucisse de volaille		Poulet	Rôti de bœuf sauce basquaise	Colin gratiné au fromage
Stick végétal	Hachis de lentilles et tomate	Steak de colin sauce curry	Bouchées au pistou sauce échalotes froides	
Pommes campagnardes + Ketchup		Brocolis braisés	Riz pilaf Haricots beurre à la tomate	Coquille Emincé de poireaux à la béchamel, curcuma et curry
Yaourt brassé à la banane	Yaourt nature et topping fraise			Cantal
	Fruit de saison	Quatre quart ananas	Purée de pommes cannelle	Fruit de saison
GOUTER				
Baguette	Crêpe moelleuse sucrée	Cake au miel	Sablé de retz	Baguette et pâte à tartiner
Fromage fondu	Yaourt nature sucré	Lait équitable	Yaourt aromatisé	Lait équitable
Fruit	Jus de pommes	Fruit	Sirop de grenadine	Coupe compote de pomme banane

Produit issu de l'agriculture biologique	Recette Durable	Plat cuisiné par le Chef	Produits locaux	Fromages AOP/AOC	Pêche responsable
Produit issu du commerce équitable	IGP indication géographique protégée	Race à viande	Label rouge	Bleu blanc cœur	Nouvelle recette



Menu



Du 15 au 19 Décembre 2025

LE JOUR DU

Menu Noël

lundi 15 décembre 2025	mardi 16 décembre 2025	mercredi 17 décembre 2025	jeudi 18 décembre 2025	vendredi 19 décembre 2025
	Potage 4 légumes et paprika	Crêpe au fromage	Rillettes de Saumon	
Semoule façon couscous	Steak de colin sauce lombarde	Haché de veau et ketchup	Bouchée de chapon	Filet de limande meunière
	Gnocchetti sardi Potiron béchamel	Galette espagnole et ketchup	Colin patate douce et épinard	Riz créole Chou-fleur mornia
Saint Nectaire	Yaourt local sur lit de fruits des *Bas Vignon		Rôstis de légumes Haricots verts et champignons	Petit suisse nature sucré
Beignet Framboise		Fruit de saison	Entremet au chocolat	Fruit de saison
GOUTER				
Baguette	Baguette et pâte à tartiner	Cookie cacao	Fourrandise fraise	Cake au chocolat
Fraidou	Lait équitable	Fromage frais aux fruits	Yaiurt nature sucré	Lait équitable
Fruit	Fruit	Jus de pomme	Jus d'orange	Coupelle compote pomme



*La laiterie des Bas Vignon est située à Corbeil-Essonnes dans le 91

Produit issu de l'agriculture biologique	Recette Durable	Plat cuisiné par le Chef	Produits locaux	Fromages AOP/AOC	Pêche responsable
Produit issu du commerce équitable	IGP indication géographique protégée	Race à viande	Label rouge	Bleu blanc cœur	Nouvelle recette



Menu



Du 22 au 26 Décembre 2025

LE JOUR DU

Vacances scolaires

lundi 22 décembre 2025	mardi 23 décembre 2025	mercredi 24 décembre 2025	jeudi 25 décembre 2025	vendredi 26 décembre 2025
Potage cultivateur et emmental râpé 		Carottes râpées et dès de mimolette 	Férib	
Nuggets de volaille	Coquillettes aux légumes braisés 			 Parmentier de colin, thym et citron
Nuggets de blé		Pavé de merlu huile parfumé citron 		
Riz pilaf Haricots verts et champignons 		Lentilles  		
	Pont l'Evêque 			Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Purée de pomme raisin 	Cake pralin 		Fruit de saison 
GOUTER				
Fourrandise chocolat	Madeleine	Baguette et pâte à tartiner 	Férib	Quatre quart 
Lait équitable 	Fromage frais aux fruits	Lait équitable 		Yaourt nature sucré
Coupelle compote pomme fraise	Fruit	Fruit		Sirop de grenadine

Produit issu de l'agriculture biologique	Recette Durable	Plat cuisiné par le Chef	Produits locaux	Fromages AOP/AOC	Pêche responsable
Produit issu du commerce équitable	IGP indication géographique protégée	Race à viande	Label rouge	Bleu blanc cœur	Nouvelle recette



Menu



Du 29 Décembre 2025 au 02 Janvier 2026

LE JOUR DU

Vacances scolaires

lundi 29 décembre 2025	mardi 30 décembre 2025	mercredi 31 décembre 2025	jeudi 1 janvier 2026	vendredi 2 janvier 2026
Mâche et betteraves		Potage céleri 	Férialé	
Riz et jambalaya	Filet de limande meunière	Omelette 		Filet de lieu noir FRAIS sauce hongroise 
	Pommes campagnardes	Petit pois à la paysanne Spirales et emmentale râpé  		Purée de brocolis et pomme de terre
	Cantal 	Fromage frais aux fruits 		Yaourt brassé à la banane 
Crème dessert vanille	Fruit de saison 			Fruit de saison
GOUTER				
Moelleux au citron	Baguette 	Mini roulé fraise	Férialé	Baguette et confiture de fraise 
Fromage frais nature sucré	Petit moulé nature	Lait équitable 		Lait équitable 
Fruit	Coupelle compote pomme banane	Fruit		Sirop de grenadine

Produit issu de l'agriculture biologique	Recette Durable	Plat cuisiné par le Chef	Produits locaux	Fromages AOP/AOC	Pêche responsable
Produit issu du commerce équitable	IGP indication géographique protégée	Race à viande	Label rouge	Bleu blanc cœur	Nouvelle recette



Menu



Du 05 Janvier au 09 Janvier 2026

LE JOUR DU Végé

Menu Galette des Rois

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
Potage de légumes et emmental râpé	Salade verte et vinaigrette	Chou blanc vinaigrette		Crêpe au fromage
Calamars à la romaine	Nuggets de blé	Rôti de bœuf sauce bourguignonne	Chicken wings	Steak de colin sauce nantua
		Gnocchettis, lentilles, tomates et emmental râpé	Omelette nature	
Petits pois à la lyonnaise Riz créole	Pommes campagnardes et ketchup	Gnocchettis	*Carottes braisées	Epinard branche béchamel
			Cantal	
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Purée de pomme	Galette des rois	Fruit de saison
GOUTER				
Cake aux pépites de chocolat	Fourrandise chocolat	Sablé de retz	Baguette & confiture abricot	Baguette et pâte à tartiner
Yaourt aromatisé	Lait équitable	Yaourt nature sucré	Lait équitable	Fromage frais aux fruits
Coupelle comopote pomme fraise	Fruit	Jus d'orange	Fruit	Jus de pomme

*Préparées à la
légumerie de l'atelier
culinaire de Fresnes

Produit issu de l'agriculture biologique	Recette Durable	Plat cuisiné par le Chef	Produits locaux	Fromages AOP/AOC	Pêche responsable
Produit issu du commerce équitable	IGP indication géographique protégée	Race à viande	Label rouge	Bleu blanc cœur	Nouvelle recette



Menu

Du 12 au 16 Janvier 2026



LE JOUR DU 

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
		  *Carottes râpées	  Carotte, chou blanc et vianigrette au miel	Potage 4 légumes paprika et emmental râpé
Cordon bleu	Pizza au fromage	Rôti de veau sauce basilic	Crozet et dès de dinde	Hoki pané 
Pané de mozzarella		 Pavé de merlu parfumée citron	Crozets sauce fromagère	
Haricots verts à l'ail 	Salade verte 	Purée de chou-fleur et pomme de terre 		Riz pilaf
Saint Nectaire 	Gouda 	Yaourt fraise de la ferme de *Sigy  		
Gateau de savoie	Fruit de saison 		Crème dessert aux myrtilles	Fruit de saison 
GOUTER 				
Grillé normand	Baguette et confiture de fraise	Quatre quart au chocolat 	Galette St Michel	Baguette 
Fromage frais aromatisé	Fromage frais nature sucré	Lait équitable 	Yaourt nature sucré	Fraidou
Fruit	Jus de pomme	Fruit	Coupelle compote de pomme	Sirop grenadine

*Préparées à la
légumerie de l'atelier
culinaire de Fresnes



*La laiterie de Sigy
est située à Sigy
dans le 77

Produit issu de  l'agriculture biologique	Recette Durable 	Plat cuisiné par le Chef 	Produits locaux 	Fromages AOP/AOC 	Pêche responsable 
 Produit issu du commerce équitable	 IGP indication géographique protégée	 Race à viande	Label rouge 	Bleu blanc cœur 	 Nouvelle recette



Menu

Du 19 au 23 Janvier 2026



LE JOUR DU

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
Salade jurasienne	Crêpe fromage	Potage de courgette et emmental râpé		
Spirales bolognaise et emmental râpé	Poulet rôti	Sauté de bœuf sauce curry		Filet de limande meunière
Spirales sauce New Delhi et emmental râpé	Pavé de colin napolitain	Emincé de pois au curry	Haricot rouge sauce chili et riz	
	Epinard haché à la crème	Pommes rissolées		Chou romanesco Pommes lamelles vapeur
Yaourt sur lit de fruits des *Bas Vignon			Yaourt nature et sucre	Pont l'Evêque
	Purée de pomme myrtille	Fruit de saison	Gateau amandes, poires et marrons	Fruit de saison
GOUTER				
Madeleines longues	Baguette	Baguette et beurre	Mini roulé fraise	Cake à l'orange
Fromage frais aux fruits	Fromage fondu président	Yaourt aromatisé	Lait équitable	Yaourt nature sucré
Coupelle compote de pomme ananas	Fruit	Jus d'orange	Fruit	Jus de pomme



***La laiterie des Bas Vignon est située à Corbeil-Essonnes dans le 91**

Produit issu de l'agriculture biologique	Recette Durable	Plat cuisiné par le Chef	Produits locaux	Fromages AOP/AOC	Pêche responsable
Produit issu du commerce équitable	IGP indication géographique protégée	Race à viande	Label rouge	Bleu blanc cœur	Nouvelle recette



Menu



Du 26 au 30 Janvier 2026



lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
	  Potage de légumes	  *Carottes râpées		 Chou rouge râpé, dès de mimolette et vinaigrette
 Parmentier de colin, thym et citron	Pizza aux fromages	Boulettes de bœuf sauce orientale	Rôti de veau et jus	 Filet de lieu noir FRAIS sauce citron
		Bouchées au pistou et basilic	Galette pois chiches, poivrons et cumin 	
	Salade verte 	Semoule et jus de légumes 	Légumes couscous 	Papillons 
Yaourt entier aromatisé vanille 	Fromage frais sucré		Cantal 	
Fruit de saison		Milkshake mangue vanille	Cake à la praline rose 	Compote pomme fraise 
 GOUTER 				
Cake au chocolat 	Baguette et beurre 	Sablé de retz	Baguette 	Madeleine
Fromage frais aux fruits	Lait équitable 	Yaourt nature sucré	Petit moulé nature	Lait équitable 
Sirop de grenadine	Fruit	Fruit	Jus de pomme	Coupelle compote de pomme

***Préparées à la
légumerie de l'atelier
culinaire de Fresnes**

 Produit issu de l'agriculture biologique	 Recette Durable	 Plat cuisiné par le Chef	 Produits locaux	 Fromages AOP/AOC	 Pêche responsable
 Produit issu du commerce équitable	 IGP indication géographique protégée	 Race à viande	 Label rouge	 Bleu blanc cœur	 Nouvelle recette



Menu

Du 2 au 6 Février 2026

HAUTS-DE-FRANCE



Menu Chandeleur

LE JOUR DU

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Salade verte		Potage breton et emmental râpé		
Omelette	Tortellini ricotta, épinard, sauce tomate et emmental râpé	Escalope de poulet sauce navarin	Carbonnade sauté bœuf	Filet de limande meunière
Potimarron à la béchamel		Galette haricot rouge et sauce enrobante à l'échalote	Colin mariné au thym et citron	
		Brocolis braisés	Pommes campagnardes	Haricot vert à l'ail Riz pilaf
Crêpe chandeleur	Yaourt fraise de la ferme de *Sigy		Maroilles	Yaourt nature, morceaux de banane et topping chocolat
	Fruit de saison	Purée de pomme rhubarbe	Gaufre patissière	
GOUTER				
Baguette et confiture de fraise	Cookie chocolat	Cake vanille	Baguette et miel	Madeleine
Yaourt nature sucré	Lait équitable	Lait	Yaourt aromatisé	Fromage frais nature sucré
Fruit	Coupelle compote pomme banane	Fruit	Fruit	Jus de raisin



*La laiterie de Sigy est située à Sigy dans le 77

Produit issu de l'agriculture biologique	Recette Durable	Plat cuisiné par le Chef	Produits locaux	Fromages AOP/AOC	Pêche responsable
Produit issu du commerce équitable	IGP indication géographique protégée	Race à viande	Label rouge	Bleu blanc cœur	Nouvelle recette



Menu

Du 9 au 13 Février 2026



LE JOUR DU

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
	Potage potimarron et emmentale râpé	Tartinade de tomate et sardine	Coleslaw et dès d'emmental	Mélange de crudité
Cordon Bleu	Sauté de bœuf au curry	Calamar		Colin gratiné fromage
Pavé du fromager	Pavé de merlu huile olive et citron		Curry de pois chiche et semoule	
Jardinière de légumes	*Carottes braisées Lentilles cuisinées	Mélange de légumes et haricots plats Riz pilaf		Penne
Pont l'Evêque		Yaourt nature et sucre		
Clafoutis à la poire	Fruit de saison		Fruit de saison	Liégeois vanille
GOUTER				
Baguette et pâte à tartiner	Baguette	Fourrandise chocolat	Mini roulé fraise	Cake citron
Yaourt nature sucré	Petit moulé nature	Fromage frais aux fruits	Lait équitable	Yaourt aromatisé
Jus d'orange	Fruit	Fruit	Coupelle compote de pomme ananas	Sirop de grenadine

*Préparées à la
légumerie de l'atelier
culinaire de Fresnes

Produit issu de l'agriculture biologique	Recette Durable	Plat cuisiné par le Chef	Produits locaux	Fromages AOP/AOC	Pêche responsable
Produit issu du commerce équitable	IGP indication géographique protégée	Race à viande	Label rouge	Bleu blanc cœur	Nouvelle recette



Menu

Du 16 au 20 Février 2026

LE JOUR DU



Menu Mardi Gras

lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
	Potage cultivateur et emmental râpé	Carotte râpée et vinaigrette	Chou blanc râpé, cubes de mimolette et vinaigrette	Crêpe au fromage
Escalope de veau hachée sauce bobotie				
Galette lentilles	Tarte aux poireaux	Colin napolitain	Riz à l'indienne	Filet de hoki pané
Pommes rissolées		Spirales	Riz	Haricot vert colombo
Saint Nectaire	Salade verte			
Fruit de saison	Donuts	Crème dessert à la mangue	Purée pomme poire	Fruit de saison
GOUTER				
Sablé de retz	Fourrandise fraise	Baguette pâte à tartiner	Baguette	Cake vanille
Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	Lait équitable	Fraidou	Lait équitable
Coupelle compote de pomme pêche	Fruit	Fruit	Jus d'orange	Sirop de grenadine

Produit issu de l'agriculture biologique	Recette Durable	Plat cuisiné par le Chef	Produits locaux	Fromages AOP/AOC	Pêche responsable
Produit issu du commerce équitable	IGP indication géographique protégée	Race à viande	Label rouge	Bleu blanc cœur	Nouvelle recette



Menu



Du 23 au 27 Février 2026

Vacances scolaires

lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Œuf dur mayonnaise 		LE JOUR DU  Salade verte et croûtons 	Salade de mâche et betteraves 	Potage longchamp et emmental râpé 
Nuggets de blé	Sauté de bœuf sauce bourguignonne 	Macaronis à la mexicaine et emmental râpé 	Steak haché et ketc 	Filet de hoki beurre blanc 
Lentille à la tomate  	Pavé de colin aux herbes de provence		Galette poivrons, pois chiches, cumin et ketchup 	Riz créole
Yaourt aromatisé vanille 	Poêlée de légumes Semoule  		Pommes campagnardes	
	Pont l'Evêque 			
	Fruit de saison	Cake myrtille 	Crème dessert chocolat	Fruit de saison
GOUTER				
Cake pépite de chocolat 	Madeleine	Sablé de retz	Fourrandise chocolat	Baguette 
Lait équitable 	Fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé	Lait équitable 	Petit moulé
Fruit	Jus de pomme	Fruit	Coupelle compote de pomme	Jus de raisin

Produit issu de l'agriculture biologique 	Recette Durable 	Plat cuisiné par le Chef 	Produits locaux 	Fromages AOP/AOC 	Pêche responsable 
 Produit issu du commerce équitable	 IGP indication géographique protégée	 Race à viande	Label rouge 	Bleu blanc cœur 	 Nouvelle recette