



Menu

Du 02 au 06 Mars 2026



LE JOUR DU

Vacances scolaires

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Mélange de crudité, mimolette et vinaigrette		Potage Dubarry	Carottes râpées et vinaigrette échalotes	
Haricots rouges façon chili et riz <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>	Sauté de bœuf sauce Dijonaise	Pizza au fromage	Poulet rôti	Filet de limande meunière
	Colin mariné thym et citron		Galette basquaise <u>VEGETARIEN</u>	
	Petits pois saveur Lyonnaise	Salade verte	Papillons et emmental râpé	Carottes braisées
	Fromage fondu Président			Petits suisse aux fruits
Gateau au chocolat	Fruit	Yaourt aromatisé	Purée de pommes et cannelle	Fruit
GOUTER				
Baguette	Cookie chocolat	Cake au miel	Sablé de retz	Baguette et tablette de chocolat au lait
Fromage fondu Président	Yaourt nature sucré	Lait équitable	Yaourt aromatisé	Lait équitable
Fruit	Jus de pomme	Fruit	Sirop de grenadine	Coupelle compote pomme banane

*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

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Salade verte et vinaigrette échalote		Carottes râpées, mimolette et vinaigrette  	 Rôti de veau sauce camembert	
Nuggets de volaille et ketchup		 Filet de limande meunière	Pané de blé fromage et épinard  <u>VEGETARIEN</u>	 Steak de colin sauce Diépoise
Nuggets de blé et ketchup <u>VEGETARIEN</u>	Pennes et petits pois à la crème <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>			
Riz pilaf		Mélange de légumes Semoule 	Pommes campagnardes	Carottes à la crème  Blé 
	Gouda 		Yaourt brassé à la banane 	Pont l'Evêque 
 Yaourt fraise de la ferme de Sigy	Fruit	Liégeois au chocolat	Tarte amandine pomme	Fruit
Baguette et confiture abricot 	Baguette et beurre 	Sablé de retz	Fourrandise à la fraise	Cake au chocolat 
Lait équitable 	Lait équitable 	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre	Fromage frais nature et sucre
Jus de pomme	Compote pomme pêche	Fruit	Jus d'orange	Fruit

*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

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Potage cultivateur 		 Chou blanc râpé et vinaigrette	Cœur de frisée, mimolette et vinaigrette	
Tarte au fromage	 Hoki pané	 Chicken wings et ketchup	 Rôti de bœuf sauce bobotie	
Salade verte 	 Petits pois saveur jardin	Bouchées de blé tomate et basilic <u>VEGETARIEN</u>	Hachis de lentilles tomate  <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>	Boulgour et légumes aux 4 épices <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>
		 Carottes à l'ail	Purée de pomme de terre	
	Fromage frais sucré			 Saint Nectaire
Yaourt aromatisé	 Cake pâte de noisette cacao	 Semoule au lait à la vanille	 Purée de pommes framboises	Fruit
GOUTER 				
Fourrandise au chocolat	Madeleine	Baguette et tablette de chocolat au lait 	Baguette 	Quatre quart 
Lait équitable 	Lait équitable 	Fromage frais aux fruits	Fraidou	Yaourt nature sucré
Compote de pomme fraise	Fruit	Fruit	Jus de pomme	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 23 au 27 Mars 2026

LE JOUR DU 
mercredi 25 mars 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Salade verte et vinaigrette 	Potage à la courgette et emmental râpé  	Carottes râpées, emmental et vinaigrette  		Crêpe au fromage
Saucisse fumée PORC sauce rougail			Escalope de veau hachée au basilic	
Stick <u>VEGETARIEN</u>	Parmentier de poisson polenta et carotte	 Coquillettes à l'Italienne <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>	 Semoule façon couscous <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>	Pavé de merlu sauce huile d'olive au citron
Piperade Riz créole			Semoule 	Purée de pomme de terre et carottes 
			Cantal 	
Yaourt aux fruits des Bas Vignons	Fruit	Coupelle de compote de pomme fraise	Quatre quart ananas 	Fruit 
GOUTER				
Moelleux au citron	Baguette 	Mini roulé à la fraise	Cake à la vanille 	Baguette et confiture de fraise 
Fromage frais sucré	Petit moulé	Lait équitable 	Lait équitable 	Fromage blanc aux fruits
Fruit	Compote de pomme banane	Fruit	Fruit	Jus d'orange

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



***La laiterie des Bas
Vignons 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 30 Mars au 03 Avril 2026

LE JOUR DU 

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
	 Salade verte et vinaigrette	Concombre, dès d'emmental et vinaigrette	 Rôti de bœuf sauce ratatouille	Salade Grecque et vinaigrette (concombre, tomate, feta)
Cordon bleu SANS PORC	 Gnocchettis lentilles tomates PLAT COMPLET VEGETARIEN	 Filet de lieu FRAIS sauce orientale	 Gâteau d'œuf sauce Provençale VEGETARIEN	Calamars à la Romaine et Ketchup
 Petits pois à la Lyonnaise		 Légumes couscous  Semoule	Ratatouille Pommes lamelles vapeur	Riz créole
 Saint Nectaire			 Yaourt nature et coulis de pêche et groseille	
Fruit	 Petits suisse aux fruits	Fruit	 Gâteau de Provence aux amandes et citron	 Purée de pomme
GOUTER				
Cake aux pépites de chocolat	 Croissant frais	Sablé de retz	 Baguette et confiture de fraise	Baguette et tablette de chocolat au lait
Yaourt aromatisé	 Lait équitable	Yaourt nature sucré	 Lait équitable	Yaourt aromatisé
Compote de pomme fraise	Fruit	Jus d'orange	Fruit	Jus de pomme

 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 06 au 10 Avril 2026



lundi 6 avril 2026	LE JOUR DU  	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	Menu PAQUES
FERIE	mardi 7 avril 2026	Salade verte et vinaigrette		
		 Escalope de poulet au basilic	Nuggets de volaille et ketchup	Boulette d'agneau sauce navarin
	 Semoule et sauce jambalaya <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>	 Steak de colin Sétoise	Nuggets de blé et ketchup <u>VEGETARIEN</u>	 Poisson blanc gratiné au fromage
		 Chou-Fleur saveur soleil	Pommes Campagnardes	Mélange de légumes Flageolets à l'ail
	Petit moulé nature		 Pont l'Evêque	 Yaourt fraise de la ferme de Sigy
	Fruit	Gélifié vanille	 Fruit	
GOUTER				
FERIE	Fourrandise citron	 Baguette	Galette St Michel	 Baguette et confiture de fraise
	 Lait équitable	Fraidou	 Yaourt nature sucré	Fromage frais sucré
	Compote de pomme	Fruit	Jus de pomme	Sirop de grenadine



*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 13 au 17 Avril 2026



LE JOUR DU Végé				
lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
Concombre et vinaigrette	Salade de mâche, betterave, mimolette et vinaigrette			
BIO Blé à l'Italienne <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>	Steak de colin sauce Nantua	Sauté de bœuf au jus	BIO Gâteau d'œuf sauce tomate <u>VEGETARIEN</u>	Hoki pané et ketchup
		Tortellinis tomate mozzarella basilic <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>		
	Spirales BIO	Mélange de légumes Riz créole	Haricots beurre	Courgettes ciboulette BIO Semoule BIO
		Brie	Fraidou	Cantal
Yaourt aux fruits des Bas Vignons	Purée de pomme et myrtille	Fruit BIO	Cake à la fraise	Fruit
GOUTER				
Madeleine longue	Baguette	Baguette et beurre	Mini roulé à la fraise	Cake à l'orange
Fromage blanc aux fruits	Fromage fondu Président	Yaourt aromatisé	Lait équitable	Yaourt nature sucré
Compote pomme banane	Fruit	Jus d'orange	Fruit	Jus de pomme



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

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

Vacances scolaires				
LE JOUR DU 	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
Concombre et vinaigrette 		Taboulé cuisiné		Salade de tomate, mozzarella et vinaigrette 
Omelette 	Steak de colin sauce bourride 	Nuggets de volaille	Rôti de boeuf sauce charcutière 	Pavé de merlu à l'huile parfumée au gingembre 
Petits pois à la lyonnaise 	Semoule 	Nuggets de blé <u>VEGETARIEN</u>	Boulgour à l'andalouse <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u> 	Mélange légumes haricots plats
	Fromage fondu Président		Saint Nectaire AOC 	
Petit suisse aux fruits 	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Cake praline rose 
GOUTER				
Cake au chocolat 	Baguette et beurre 	Sablé de retz	Madeleine	Baguette 
Lait équitable	Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature sucré	Lait équitable 	Petit moulé
Fruit	Sirop de grenadine	Jus de pomme	Compote de pomme	Fruit

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

LE JOUR DU 

Vacances scolaires

LE JOUR DU 		Vacances scolaires		
lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
	Concombre et vinaigrette	Salade de tomate, dès d'emmental et vinaigrette		FERIE
 Filet de limande meunière	 Riz aux légumes et haricots blancs au colombo <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>	Escalope de veau hachée sauce navarin	 Sauté de PORC au miel	
		Pavé du fromager <u>VEGETARIEN</u>	 Colin poêlé	
 Macaronis 1/2 complete		 Epinards à la béchamel	 Purée de pommes de terre	
Cantal 			Fraidou	
Fruit de saison	 Yaourt nature et sucre	 Clafoutis aux pêches	Fruit de saison	
GOUTER				
 Baguette et tablette de chocolat au lait	Galette St Michel	 Cake à la vanille	 Baguette et miel	FERIE
 Lait équitable	 Lait équitable	Yaourt nature et sucre	Yaourt aromatisé	
Compote de pomme banane	Fruit	Jus 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



Menu

Du 04 au 08 Mai 2026



LE JOUR DU 		LE JOUR DU 		LA BRETAGNE 			
lundi 4 mai 2026		mardi 5 mai 2026		jeudi 7 mai 2026		vendredi 8 mai 2026	
		 Salade verte et vinaigrette				 	
 Blé et achard de légumes <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>		 Riz pilaf au bœuf et à la tomate		 Pavé du Fromager <u>VEGETARIEN</u>		 Sauté de poulet sauce frigousse	
		 Riz à l'andalouse <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>				 Filet de hoki sauce beurre blanc	
  Carottes braisées Lentilles 				 Gnocchetti Sardi		 Purée de pomme de terre	
Camembert				 Pont l'évêque		Froamge frais au sel de Guérande	
Fruit de saison		Liégeois à la vanille		Fruit de saison		 Crêpe moelleuse sucr	
GOUTER							
 Baguette et pâte à tartiner		 Baguette		Fourrandise au chocolat		Mini roulé à la fraise	
Yaourt nature sucré		Petit moulé		Fromage frais aux fruits		Lait équitable 	
Jus d'orange		Fruit		Compote de pomme		Fruit	
FERIE							
FERIE							

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 11 au 15 Mai 2026



LE JOUR DU 		LE JOUR DU 		Du 11 au 15 Mai 2026	
lundi 11 mai 2026		mardi 12 mai 2026		mercredi 13 mai 2026	
		Betterave et dosette de vinaigrette		Concombre et vinaigrette	
 Hachis lentilles tomate <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>		Ravioli légumes et emmental râpé <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>		Rôti de boeuf et jus 	
				Filet de limande meunière 	
				Pommes campagnardes	
Petit moulé nature					
Fruit de saison		Flan nappé caramel		Petit suisse aux fruits 	
GOUTER					
Sablé de retz		Fourrandise à la fraise		Baguette et beurre 	
Yaourt nature sucré		Fromage frais sucré		Lait équitable 	
Compote pomme pêche		Fruit		Fruit	
jeudi 14 mai 2026		vendredi 15 mai 2026			
FERIE				Salade de tomates, mozzarella et vinaigrette	
				 Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron	
				 Courgettes ciboulette	
				Cake à la mangue 	
FERIE				Cookie cacao	
				Yaourt nature sucré	
				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

lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
Salade de tomates, dès d'emmental et vinaigrette 				 Carottes râpées et vinaigrette
Axoa de bœuf 	Cordon bleu	Omelette 	Rôti de veau et sauce olive	Filet de hoki pané FRAIS 
Steak de Colin sauce setoise 	Pané mozzarella <u>VEGETARIEN</u>		Dahl de pois cassés et boulgour pilaf  <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>	
Riz pilaf	Pommes campagnardes Piperade	Purée carottes et patates douces	Haricots beurre à la tomate	Spirales 
	Yaourt aux fruits des Bas Vignons	Yaourt nature et sucre 	Cantal 	
Purée de pommes romarin  	Fruit de saison 	Fruit de saison	Moelleux à la framboise 	Crème dessert vanille
GOUTER				
Fourrandise chocolat 	Baguette et confiture d'abricot 	Sablé de retz	Cake aux pépites de chocolat 	Baguette 
Lait équitable 	Lait équitable 	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucré	Petit moulé
Fruit	Compote de pomme	Jus d'orange	Fruit	Fruit

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



*La laiterie des Bas
Vignons 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 25 au 29 Mai 2026



lundi 25 mai 2026	LE JOUR DU  mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
FERIE	 Salade verte et vinaigrette		 Pastèque	 Concombre, dès de mimolette et vinaigrette
	 Blé aux légumes et 4 épices <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>	 Sauté de bœuf au curry	 Chicken wings	 Filet de limande meunière
		Riz au haricots rouges façon chili <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>	Calamars à la romaine	
		Riz créole	Ratatouille	 Petits pois saveur du jardin
		  Verrine de yaourt, banane et sauce chocolat		
	 Yaourt brassé banane		Crème dessert chocolat	Flan pâtissier
GOUTER				
FERIE	Madeleine au chocolat	Baguette et confiture de fraise 	Sablé de retz	Cake au miel 
	Yaourt nature sucré	Lait équitable 	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé
	Fruit	Compote pomme banane	Sirop de grenadine	Fruit

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