

Menu

Du 31 Août au 04 Septembre 2026

LA RENTRÉE
EST LÀ !

lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
Salade iceberg et vinaigrette	Concombre et vinaigrette basilic		Cocktail de rentrée Tomate, mozzarella et vinaigrette	
Bouchées azuki <u>VEGETARIEN</u>	Semoule à la Jambalaya <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>	Filet de lieu noir FRAIS sauce Hongroise	Nuggets de volaille Nuggets de blé <u>VEGETARIEN</u>	Steak de colin sauce orientale
Haricots beurre à la tomate		*Carottes saveur soleil	Pommes rissolées et ketchup	Coquillettes semi-complète et emmental râpé
		Cantal		Edam
Liégeois vanille	Yaourt nature et coulis de fraise	Fruit de saison	Soupe de fruits rouges au basilic	Fruit de saison
Fourrandise chocolat	Fourrandise fraise	Baguette et confiture d'abricot	Baguette	Cake vanille
Lait équitable	Lait équitable	Lait équitable	Fraidou	Yaourt nature et sucre
Fruit	Fruit	Fruit	Jus d'orange	Jus de pomme

*Préparées à la
légumerie de
l'atelier culinaire de

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 

lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
Pastèque 	Salade iceberg, croûtons et vinaigrette			
Sauté de dinde sauce Bourgogne 		Escalope de PORC sauce Lyonnaise 	Rôti de veau sauce crème 	Hoki pané 
Croq' végé tomate <u>VEGETARIEN</u>	Spirales à la Mexicaine et emmental râpé <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u> 	Pavé de merlu huile parfumé citron 	Bouchée de blé tomate basilic et sauce FROIDE à l'ail <u>VEGETARIEN</u>	
Lentilles à la tomate  		Purée de carotte et patate douce	Courgettes braisées  	Riz et jus de légumes
		Brie	Fromage frais aux fruits 	Pont l'Evêque 
Yaourt aux fruits des *Bas Vignons 	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Milkshake magne et vanille 	Fruit de saison 
GOUTER				
Cake pépite de chocolat 	Baguette et confiture de fraise 	Sablé de Retz	Baguette 	Fourrandise chocolat
Lait équitable 	Fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé	Petit moulé	Lait équitable 
Fruit	Jus de pomme	Fruit	Jus de raisin	Compote pomme

*Préparées à la
légumerie de
l'atelier culinaire de



*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 14 au 18 Septembre 2026



lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
 Mélange de crudité, d��s de mimolette et vinaigrette à l��chalote			 Betterave, d��s d'emmental et vinaigrette à l��chalote	
Escalope de poulet sauce Normande				
 Gnocchettis, haricots rouges/tomates et emmental râpé <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>	Filet de limande meunière	 Omelette nature et sauce tomate	 Riz et dahl de pois cassé <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>	Colin gratiné au fromage
 Gnocchettis et emmental râpé	Haricots beurre à la tomate Pommes lamelles vapeur	Brocolis braisés		 Petits pois saveur jardin
	Petit moulé	 Yaourt brassé banane		 Cantal
 Purée pomme framboise	 Fruit de saison	Beignet au chocolat	Fruit de saison	 Moelleux pêche
GOUTER				
 Baguette	Crêpe moelleuse sucrée	 Cake au miel	Sablé de Retz	 Baguette et pâte à tartiner
Fromage fondu	Yaourt nature sucré	 Lait ��quitable	Yaourt aromatisé	 Lait ��quitable
Fruit	Jus de pomme	Fruit	Fruit de saison	Compote 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

LE JOUR DU 

lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
Concombre et vinaigrette à l'échalote 		*Carottes râpées et vinaigrette 		Tomate, dès d'emmental et vinaigrette à la ciboulette
Pizza au fromage et salade verte à la vinaigrette <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>	Cordon bleu de VOLAILLE	Chicken wings 	Rôti de veau sauce olive 	Filet de limande meunière 
	Croustillant au fromage <u>VEGETARIEN</u>	Pavé de merlu huile parfumée gingembre 	Pané de mozzarella et ketchup <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>	
	Mélange de légumes Riz	Chou fleur béchamel Blé et jus de légumes  	Spirales et emmental râpé 	Courgettes saveur jardin 
	Saint Nectaire 		Tomme blanche	
Yaourt fraise de la ferme de *Sigy  	Fruit de saison 	Liégois chocolat	Fruit de saison	Semoule au lait à la vanille
GOUTER				
Baguette 	Baguette et pâte à tartiner 	Cookie cacao	Baguette et confiture d'abricot 	Cake au chocolat 
Fraidou	Lait équitable 	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre	Lait équitable 
Jus de pomme	Compote de pomme	Fruit	Jus d'orange	Fruit

*Préparées à la
légumerie de
l'atelier culinaire de



*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

Du 28 Septembre au 02 Octobre 2026

LE JOUR DU 

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
		  Chou rouge râpé et vinaigrette	  Carottes râpées, dès d'emmental et vinaigrette à l'échalote	
Saucisse fumée PORC 		 Steak de colin sauce wtaerzoï (carotte, poireau, céleri et crème)	 Rôti de bœuf sauce Dijonnaise	
Sticks végé <u>VEGETARIEN</u>	Chili sin Carne (riz et haricots rouge) <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>		Croq' végé tomate <u>VEGETARIEN</u>	Parmentier de colin au curcuma <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>
Mélange d'automne (potimarron, potiron et panais)		 Petits pois à la Lyonnaise	  Curvi rigati et emmental râpé	
Pont l'Evêque 	 Yaourt nature et sucre			 Yaourt brassé banane
Fruit de saison 	 Purée de pomme myrtille	Cake fruits des bois	Flan nappé caramel	 Fruit de saison
GOUTER				
Fourrandise chocolat	Madeleine	Baguette et beurre 	Baguette 	Quatre quart
Lait équitable 	Fromage aux fruits	Lait équitable 	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
—

 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 au 09 Octobre Octobre 2026

LE JOUR DU Végé

lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
Soupe de fèves et emmental râpé	Endives aux noix	Brouet de chapon VOLAILLE	*Chou blanc, framboise, dès d'abricots, amandes et vianigrette à la pomme	
Civet de PORC (miel, amande, sauge, clou de girofle, vinaigre, gingembre)	Omelette nature	Panê de blé fromage et épinard VEGETARIEN	Rôti de bœuf sauce crème champignons	Steak de colin sauce ciboulette
Emincé de pois sauce miel, gingembre et amande VEGETARIEN	Chou fleur sauce mornay	Haricots beurre	Filet de limande meunière	Purée de potiron
Lentilles à la paysanne	Pommes de terre lamelle vapeur	Bouलगूर	Panais, carotte et navet	Yaourt à la vanille
Fruit de saison	Fromage blanc, miel et flocons d'avoine	Saint Nectaire	Purée de pomme romarin	Cake aux noix
GOUTER				
Moelleux au citron	Baguette	Mini roulé fraise	Cake vanille	Baguette et confiture de fraise
Fromage frais nature sucré	Petit moulé nature	Lait équitable	Fromage fraise aux fruits	Lait équitable
Fruit	Fruit	Fruit	Jus d'orange	Compote pomme banane

*Préparées à la légumerie de l'atelier culinaire de



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 Octobre 2026

LE JOUR DU 

lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
	 Salade de coquillettes à la catalane	Endives aux pommes, dès d'emmental et vinaigrette		Potage légumes, paprika et emmental râpé
Cordon bleu	 Sauté de bœuf sauce Dijonnaise	 Chicken wings et ketchup		 Filet de lieu noir FRAIS sauce aurore
Pavé du fromager <u>VEGETARIEN</u>	 Pavé de merlu huile parfumée gingembre	Bouchées de blé, tomate, basilic et ketchup <u>VEGETARIEN</u>	 Boulgour façon couscous <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>	
 Chou fleur saveur soleil Pommes rissolées	 Carottes saveur jardin	Mélange de légumes Riz Créole		Risonis et émmmentale râpé
 Yaourt nature et sucre			 Cantal	
Fruit de saison	Gélifié vanille	 Fruit	 Clafoutis poire	 Purée de pommes 
GOUTER				
Cake pépite de chocolat	 Cookie cacao	Sablé de Retz	 Baguette et confiture d'abricot	 Baguette et confiture de fraise
Yaourt aromatisé	 Lait équitable	Yaourt nature sucré	Fromage fraise aux fruits	 Lait équitable
Compote de pomme fraise	Fruit	Fruit	Jus d'orange	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

Du 19 au 23 Octobre 2026
Vacances scolaires

LE JOUR DU 		Vacances scolaires			LE JOUR DU 	
lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026		
		Carroussel de crudités et vinaigrette miel colombo <i>(céleri, concombre, carottes)</i>	Potage cultivateur et emmentale râpé	  *Chou rouge râpé		
Riz à la Méditerranéenne <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>	 Sauté de PORC au jus	 Sauté de dinde sauce basilic	Plat campagnard (lentilles et pomme de terre) <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>	 Steak de colin aux condiments (oignon, tomate, ail)		
	Filet de hoki pané	Croq' végé tomate <u>VEGETARIEN</u>		 Macaronis demi complètes		
	 Petits pois saveur jardin	Purée de chou fleur et pomme de terre				
Pont l'Evêque 	 Fromage frais aux fruits					
 Fruit de saison	Cake praline rose	  Yaourt fraise de la ferme de *Sigy	 Panna cotta vanille	Fruit de saison		
GOUTER						
Sablé nappé chocolat	 Baguette	Quatre quart au chocolat 	Galette Saint Michel	Baguette et confiture de fraise 		
Fromage frais aromatisé	Fraidou	Lait équitable 	Yaourt nature sucré	Fromage frais et sucre		
Fruit	Jus de pomme	Fruit	Compote de pomme	Fruit		

*Préparées à la
légumerie de
l'atelier culinaire de



*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 26 au 30 Octobre 2026
Vacances scolaires

LE JOUR DU 				
lundi 26 octobre 2026	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026
Mélange de crudité et vinaigrette à l'échalote 	Crêpe au fromage	Velouté carotte, lentille corail et emmental râpé	Carottes râpées, dès d'emmental et vinaigrette échalote 	
Spirales sauce potiron, ail, fines herbes et emmental râpé PLAT COMPLET VEGETARIEN 	Sauté de bœuf sauce forestière 	Poulet rôti 	Omelette 	Colombo de poisson et riz 
	Croq' végété tomate VEGETARIEN	Filet de limande menuière 		
	Epinards hachés à la crème 	Petits pois saveur soleil 	Pommes lamelles vapeur et ketchup	
				Saint Nectaire 
Fromage frais aux fruits 	Moelleux pomme cannelle 	Fruit de saison	Purée de pomme poire 	Fruit de saison
GOUTER				
Madeleine longue	Baguette 	Baguette et beurre 	Mini roulé fraise	Cake à l'orange 
Lait équitable 	Fromage fondu	Yaourt aromatisé	Lait équitable 	Yaourt nature sucré
Compote de pomme ananas	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

LE JOUR DU 				
lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
	Velouté gourmand et emmental râpé <i>(panais, butternut, salsifis, crème, oignon)</i>	  Carottes râpées et vinaigrette	  Chou blanc râpé, dès de mimolette et vinaigrette à l'échalote	
Cordon bleu VOLAILLE	 Semoule façon couscous PLAT COMPLET VEGETARIEN	 Hachis à la bolognaise	 Rôti de bœuf sauce Hongroise	 Colin poêlé et citron
Pané mozzarella VEGETARIEN			 Pavé de merlu huile parfumée citron	
 Haricots verts ciboulette		 Hachis de lentilles tomate PLAT COMPLET VEGETARIEN	  Curvi rigati et emmental râpé	 Jardinière de légumes saveur jardin Riz pilaf
Cantal 				 Fromage frais aux fruits
 Gâteau au caramel beurre salé	Fruit de saison	 Yaourt à la vanille	 Purée de pomme rhubarbe	 Fruit de saison
GOUTER				
 Cake au chocolat	Baguette et beurre 	Sablé de Retz	Baguette 	Madeleine
Fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucré	Lait équitable 	Petit moult nature	Lait équitable 
Fruit	Jus de pomme	Fruit	Fruit	Compote de pomme

*Préparées à la
légumerie de
l'atelier culinaire de

 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 09 au 13 Novembre 2026



LE JOUR DU 

lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
	 Salade iceberg, dès d'emmental et vinaigrette	F E R I E	Crêpe fromage	
	Saucisse fumée  PORC		 Rôti de veau sauce estragon	
Riz aux haricots rouge et petits pois <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>	Sticks végé <u>VEGETARIEN</u>		 Colin gratiné fromage	Hoki pané FRAIS
	*Carottes braisées Lentilles  		 Haricots vert à l'ail	 Coquillettes semi complète et emmentale râpé
  Yaourt fraise de la ferme de *Sigy				Pont l'Evêque 
Fruit de saison	Cake poire 	GOUTER F E R I E	Flan nappé caramel	Fruit de saison 
Baguette et pâte à tartiner 			Baguette et miel 	Madeleine
Lait équitable 			Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré
Fruit			Fruit	Jus de raisin

*Préparées à la
légumerie de
l'atelier culinaire de



*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

LE JOUR DU 

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
			  Carottes râpées et vinaigrette à l'échalote	 Potage au potimarron et emmental râpé
Calamars à la Romaine et mayonnaise	 Blé à la Mexicaine <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>	 Emincé de dinde sauce franchard	 Rôti de bœuf sauce curry	 Pavé de merlu huile parfumée citron
Pommes risolées		 Filet de limande meunière	Penne au lait de coco, haricot blanc, tomate et emmental râpé <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>	
Yaourt nature et sucre 	 Fromage frais aux fruits	 Chou fleur béchamel	 Penne et emmental râpé	 Haricots vert Riz
Fruit de saison	 Purée de pomme cannelle	 Saint Nectaire		
		Moelleux noisette cacao	Gélifié chocolat	Fruit de saison
GOUTER				
 Baguette	 Baguette et pâte à tartiner	Fourrandise chocolat	Mini roulé fraise	Cake citron
Petit moulé	Yaourt nature sucré	Lait équitable 	Fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé
Fruit	Jus d'orange	Compote pomme ananas	Fruit	Sirop de grenadine

*Préparées à la
légumerie de
l'atelier culinaire de

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 Novembre 2026



LE JOUR DU 

lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
	Potage parmentier et emmental râpé	 *Chou rouge râpé et vinaigrette	 Pizza au fromage <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>	
Nuggets de volaille	 Sauté de bœuf sauce marengo	Boulette d'agneau sauce orientale		 Steak de colin sauce citron
Nuggets de blé <u>VEGETARIEN</u>	 Filet de hoki pané	Bouchées de blé, tomate, basilic et sauce FROIDE à l'ail <u>VEGETARIEN</u>	 	 Epinard béchamel
Choux de Bruxelles Pommes rissolées	Riz Créole	 Semoule et jus de légumes	Salade verte et vinaigrette	
 Yaourt fraise de la ferme de *Sigy			Milkshake grenadine vanille	 Cantal
 Cake pomme	 Fruit de saison	Liégeois vanille	 Tarte normande	 Purée de pomme caramel beurre salé
GOUTER				
Sablé de Retz	Fourrandise fraise	 Baguette et beurre	 Baguette	 Cake vanille
Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	 Lait équitable	Fraidou	 Lait équitable
Fruit	Compote pomme pêche	Fruit	Jus d'orange	Sirop de grenadine

*Préparées à la
légumerie de
l'atelier culinaire de



*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