

lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
Crêpe au fromage			 Salade verte et vinaigrette échalote	 Potage pommes de terre et poireaux
Chicken wings 	Sauté de bœuf sauce bourride 	Sauté de poulet sauce crème 		 Hoki pané
Bouchées au pistou <u>VEGETARIEN</u>	Riz Jambalaya <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>	Steak de colin sauce crème 	Pommes de terre et lentilles à la provençale <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>	
  Carottes braisées	 Epinard à la béchamel Riz	 Petits pois saveur soleil		 Macaronis et emmentale râpé
	Petit moulé nature	  Pont l'Evêque		
Fruit de saison	 Purée de pommes mangue	Moelleux coco mandarine 	 Fromage frais aux fruits	Fruit de saison
 Cake aux pépites de chocolat	Cookie cacao	Sablé de retz	Fourrandise chocolat	 Baguette
Fromage frais aux fruits	Lait équitable 	Yaourt aromatisé	Lait équitable 	Petit moulé
Jus de pomme	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Jus de raisin

*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 		LE JOUR DU 	
lundi 7 décembre 2026	mardi 8 décembre 2026	mercredi 9 décembre 2026	jeudi 10 décembre 2026	vendredi 11 décembre 2026
Mélange de crudité à la vinaigrette échalote 		Potage au potimarron  	Carottes râpées, dès d'emmental et vinaigrette à l'échalote 	
Saucisse de volaille		Coquillettes complètes à la bolognaise et emmentale râpée  	Croq' végétal et sauce fraîcheur <u>VEGETARIEN</u>	Colin gratiné au fromage 
Stick végétal <u>VEGETARIEN</u>	Semoule aux haricots rouges et petits pois <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>			
Purée de pomme de terre 		Coquillettes complètes à la carbonara de thon et emmentale râpée   <u>PLAT COMPLET SANS VIANDE</u>	Haricot beurre à la tomate	Ratatouille Riz
	Yaourt brassé à la banane 			Cantal 
Crème dessert chocolat	Fruit de saison 	Fromage frais nature et sucre	Gâteau à la poire, aux marrons et aux amandes 	Fruit de saison
GOUTER				
Baguette 	Crêpe moelleuse sucrée	Cake au miel 	Sablé de Metz 	Baguette et pâte à tartiner
Fromage fondu	Yaourt nature sucré	Lait équitable 	Yaourt aromatisé	Lait équitable 
Fruit	Jus de pomme	Fruit	Sirop de grenadine	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 14 au 18 décembre 2026



LE JOUR DU 

lundi 14 décembre 2026	mardi 15 décembre 2026	mercredi 16 décembre 2026	jeudi 17 décembre 2026	vendredi 18 décembre 2026
	Potage 4 légumes au paprika 	Salade de pomme de terre à l'échalote	 Le menu de Noël sera choisi par les enfants de la ville le 04/11/26	Betterave , maïs et vinaigrette à la ciboulette
 Omelette nature	Cordon bleu volaille	 Escalope de poulet sauce blanquette		 Pavé de merlu à l'huile parfumé au citron
	Pané de mozzarella VEGETARIEN	Pané de blé, fromage et épinard VEGETARIEN		
 Petits pois saveur jardin  Semoule	 Potimarron à la béchamel Riz	 Carottes et navets à la crème Haricots blancs au jus		  Gnocchettis sardi et emmental râpé
Yaourt aromatisé				
Purée pomme myrtille 	 Yaourt aux fruits des Bas Vignons	Fruit de saison		Fruit de saison
GOUTER				
 Baguette	 Baguette et pâte à tartiner	Cookie cacao	Fourrandise à la fraise	 Cake au chocolat
Fraisou	Lait équitable	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucré	Lait équitable 
Fruit	Fruit	Jus de pomme	Jus d'orange	Compote pomme



***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

Du 21 au 24 décembre 2026

Vacances scolaires

LE JOUR DU 

lundi 21 décembre 2026		mardi 22 décembre 2026		mercredi 23 décembre 2026		jeudi 24 décembre 2026		vendredi 25 décembre 2026	
 Potage cultivateur et emmental râpé						  Carottes râpées, dès d'emmental et vinaigrette échalote		 	
Calamars à la romaine		 Sauté de bœuf sauce orientale		 Nuggets de volaille		 Gnocchis aux flageolets, patate douce et mimolette <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>		F E R I E	
		 Steak de colin sauce orientale		 Nuggets de blé <u>VEGETARIEN</u>					
Chou romanesco		Pommes rissolées		  Lentilles					
		 Yaourt brassé à la banane		 Saint Nectaire					
 Fruit de saison		 Purée de pomme raisin		 Cake pralin		Fruit de saison			
GOUTER									
Fourrandise au chocolat		Madeleine		 Baguette et pâte à tartiner		 Baguette et confiture de fraise		F E R I E	
 Lait équitable		Fromage frais aux fruits		 Lait équitable		Fraidou			
Compote pomme fraise		Fruit		Fruit		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

Menu

Du 28 au 31 décembre 2026

Vacances scolaires

Vacances scolaires				
LE JOUR DU 				
lundi 28 décembre 2026	mardi 29 décembre 2026	mercredi 30 décembre 2026	jeudi 31 décembre 2026	vendredi 1 janvier 2027
	 Hachis à la bolognaise	Crêpe au fromage	 Potage au céleri	 F E R I E
Riz jambalaya <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>		 Filet de limande meunière	 Escalope de poulet sauce rougail	
	Hachis de lentilles <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>		Croq veggie tomate <u>VEGETARIEN</u>	
		Haricots verts	Spirales et emmental râpé	
Pont l'Evêque 	 Yaourt brassé à la banane			
Compote de pomme	Fruit de saison	 Petits suisse aux fruits	 Gateau aux zestes d'orange	
GOUTER				
Moelleux au citron	Baguette 	Mini roulé fraise	Cake vanille 	FERIE
Fromage frais sucré	Petit moulé nature	Lait équitable 	Fromage frais aux fruits	
Fruit de saison	Compote pomme banane	Fruit de saison	Jus d'orange	

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 janvier 2027

LE JOUR DU 

lundi 4 janvier 2027	mardi 5 janvier 2027	mercredi 6 janvier 2027	Menu Galette des Rois jeudi 7 janvier 2027	vendredi 8 janvier 2027
	Potage crécy et emmental râpé 		Céleri remoulade 	 *Préparées à la légumerie de l'atelier culinaire de
Bouchée au pistou	Steak de colin à l'aneth 	Chicken wings 	 Rôti de bœuf et sauce forestière 	
Boulgour et ketchup 	Petits pois au jus 	Nuggets de blé <u>VEGETARIEN</u>	Curvi rigati à l'Italienne <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u> 	Colombo de colin et riz
Carré		Pommes rissolées Haricots beurre	Curvi rigati 	
Fruit de saison 	Crème dessert chocolat	Pont l'Evêque 	 Galette des rois	Yaourt à la vanille 
GOUTER 				
Baguette et carré de chocolat 	Croissant	Sablé de Retz	Baguette et confiture de fraise 	Madeleine
Yaourt aromatisé	Lait équitable 	Yaourt nature sucré	Lait équitable 	Fromage frais aux fruits
Compote 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 11 au 15 janvier 2027



LE JOUR DU 

LE JOUR DU 

La planète à bon goût

lundi 11 janvier 2027	mardi 12 janvier 2027	mercredi 13 janvier 2027	jeudi 14 janvier 2027	vendredi 15 janvier 2027
	Chou rouge râpé , raisins secs et vinaigrette basilic	Velouté de carotte, lentille corail et emmental râpé 		
Escalope de PORC au jus 	 Omelette	 Sauté de veau sauce blanquette		 Filet de limande meunière
Croq' végé tomate VEGETARIEN		Colin gratiné emmental	Semoule façon couscous PLAT COMPLET VEGETARIEN	
 Lentilles cuisinées  Carottes braisées	 Purée de pomme de terre et chou-fleur	Riz		Epinard à la béchamel
Comté 			Camembert 	Petit moulé ail et fines herbes
Fruit de saison	Liégeois chocolat	 Yaourt nature et sucre	 Fruit de saison 	Tarte pomme Normande
GOUTER				
Grillé Normand	Baguette 	Fourrandise chocolat	Galette Saint Michel	Baguette et confiture de fraise 
Fromage frais aromatisé	Fraidou	Lait équitable 	Yaourt nature sucré	Fromage frais mature sucré
Fruit	Jus de pomme	Fruit	Compote de pomme	Sirop de fraise

*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 18 au 22 janvier 2027

LE JOUR DU 	LE JOUR DU 	LE JOUR DU 	LE JOUR DU 	LE JOUR DU 
lundi 18 janvier 2027	mardi 19 janvier 2027	mercredi 20 janvier 2027	jeudi 21 janvier 2027	vendredi 22 janvier 2027
Betteraves à la vinaigrette 			  Carottes râpées, dès d'emmental et vinaigrette à l'échalote	  Potage parmentier et emmental râpé
Sauté de boeuf sauce bobotie 	 	Nuggets de volaille	Saucisse KNACK de volaille	 Colin Napolitain
Emincé de pois sauce bobotie <u>VEGETARIEN</u>	Gnocchetti sardi sauce tomate et haricots rouges <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u>	Nuggets de blé <u>VEGETARIEN</u>	Stick végété <u>VEGETARIEN</u>	
Mélange 4 céréales (blé, riz, épautre, orge) 		Pommes rissolées et ketchup Brocolis	Haricots verts	 Printanière de légumes (pomme de terre, carotte, haricot vert)
	Brie	 Tomme des Pyrénées		
 Yaourt aux fruits des Bas Vignons	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Clafoutis à la poire	 Fromage blanc et sucre
GOUTER				
Madeleines longues	Baguette	 Baguette et beurre	Mini roulé fraise	 Cake à l'orange
Fromage frais aux fruits	Froamge fondu président	Yaourt aromatisé	Lait équitable 	Yaourt nature sucré
Compote de pomme ananas	Fruit	Jus d'orange	Fruit	Jus de 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 25 au 29 janvier 2027



LE JOUR DU 

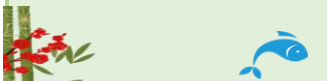
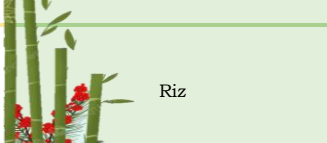
lundi 25 janvier 2027	mardi 26 janvier 2027	mercredi 27 janvier 2027	jeudi 28 janvier 2027	vendredi 29 janvier 2027
Jus d'orange		  Potage Dubarry et emmental râpé		Salade de mâche, dès de mimolette et vinaigrette
  Chili végétarien et riz PLAT COMPLET VEGETARIEN	 Sauté de dinde sauce pain d'épice	 Hoki pané FRAIS	 Rôti de veau sauce olives	 Pavé de merlu à l'huile parfumée au curry
	 Colin crumble d'épices		 Penne aux haricots blanc et à la tomate PLAT COMPLET VEGETARIEN	
	 Carottes braisées		 Penne	
	Coulommiers		 Cantal	
 Yaourt nature et sucre	 Moelleux coco mandarine	Fruit de saison	 Fruit de saison	  Purée de pomme de terre et betterave
GOUTER				
 Cake au chocolat	 Baguette et beurre	Sablé de Retz	 Baguette	Madeleine
Fromage frais aux fruits	 Lait équitable	Yaourt nature sucré	Petit moult nature	 Lait équitable
Sirop de grenadine	Fruit	Jus de pomme	Fruit	Compote 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 01 au 05 février 2027

LE JOUR DU 

lundi 1 février 2027	Chandeleur mardi 2 février 2027	mercredi 3 février 2027	jeudi 4 février 2027	Nouvel an lunaire vendredi 5 février 2027
Potage de tomate, croûtons et emmental râpé 		 Carottes râpées, dès d'emmental et vinaigrette		 Daïkon râpé et vinaigrette au miel (radis blanc)
Emincé de volaille à l'orientale 	 Sauté de PORC sauce Dijonnaise		 Rôti de boeuf sauce Lyonnaise	 Steak de colin laqué soja gingembre
Emincé de pois à l'orientale VEGETARIEN	Bouchée de tomate basilic et ketchup VEGETARIEN	Blé à la Mexicaine PLAT COMPLET VEGETARIEN	Filet de Hoki sauce carotte spéculoos	 Riz
Semoule 	 Curvi rigati   Epinard à la crème 		Pommes rissolées Haricots beurre persillé	 Fromage blanc et coulis de Mangue 
	Bûchette mi-chèvre 		Saint Nectaire 	 Fruit de saison 
Fruit de saison	Crêpe sucrée 	 Purée de pomme et poire 	Fruit de saison 	
GOUTER				
Baguette et carré de chocolat au lait 	Gaufre	 Cake vanille	Baguette et miel 	Madeleine
Lait équitable 	Yaourt nature et sucre	Lait équitable 	Yaourt aromatisé	Fromage frais nature sucré
Compote pomme banane	Jus de pomme	Fruit	Jus de raisin	Fruit

*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 	Mardi GRAS	Vacances scolaires	LE JOUR DU 	
lundi 8 février 2027	mardi 9 février 2027	mercredi 10 février 2027	jeudi 11 février 2027	vendredi 12 février 2027
Céleri Rémoulade	Chou rouge râpé , dès de mimolette et vinaigrette au basilic		  Potage potiron et emmental râpé	
Pané de mozzarella et ketchup VEGETARIEN	  Aiguillette de poisson meunière et citron	 Haut de cuisse de poulet	 Omelette nature	 Filet de colin poêlée et citron
Carottes rondelles	  Petits pois à la Lyonnaise	 Merlu à l'huile parfumée au citron	Pomme de terre vapeur	 Coquillettes 1/2 complète et emmental râpé
		 Cantal		Coulommiers
 Yaourt nature et sucre roux	Beignet chocolat noisette	 Fruit de saison	 Purée de pomme et caramel au beurre salé	 Fruit de saison
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	Compote pomme ananas	Fruit	Sirop de fraise

*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 15 au 19 février

Vacances scolaires

LE JOUR DU 	LE JOUR DU 			
lundi 15 février 2027	mardi 16 février 2027	mercredi 17 février 2027	jeudi 18 février 2027	vendredi 19 février 2027
Endive aux pommes	Potage Longchamps et emmental râpé 			Salade chou chou (chou rouge, chou blanc) et vinaigrette à la ciboulette 
Pané de blé <u>VEGETARIEN</u>	Pizza au fromage <u>VEGETARIEN</u>	Colin gratiné à l'emmental 	Rôti de bœuf sauce basquaise  Papillons et crème de petits pois <u>PLAT COMPLET VEGETARIEN</u> 	Filet de merlu sauce aioli 
Riz et bouillon de légumes	Salade iceberg	Haricots verts à l'ail 	Papillons, potiron, ail et fines herbes 	Mélange de légumes aioli 
		Carré	Pont l'Evêque 	
Fromage frais aux fruits 	Fruit de saison 	Cake framboise et speculoos 	Fruit de saison	Liégeois au chocolat
GOUTER				
Sablé de retz	Fourrandise fraise	Baguette et carré de chocolat au lait 	Baguette 	Cake vanille 
Fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucré	Lait équitable 	Fraidou	Lait équitable 
Fruit	Compote pomme pêche	Fruit	Jus d'orange	Sirop de fraise

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 février

LE JOUR DU 		Repas C.M.E		
lundi 22 février 2027	mardi 23 février 2027	mercredi 24 février 2027	jeudi 25 février 2027	vendredi 26 février 2027
 Carottés râpées et vinaigrette échalotes				 Potage Breton et emmentale râpée
Raviolini au fromage et sauce tomate PLAT COMPLET VEGETARIEN	Cordon bleu volaille	Cuisse de poulet sauce Yassa	Rôti de porc au miel	 Steak de colin sauce aurore
	Cordon végé VEGETARIEN	Steak de colin sauce Yassa VEGETARIEN	Croq' végé fromage VEGETARIEN	
	Chou fleur à la béchamel	Riz Carottes au cumin	Purée de pommes de terre Haricots beurre à la tomate	Macaronis
	Tomme	Fromage sauce fraise	Fraidou	
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	 Gateau à la mangue	 Purée de pomme myrtille	 Fruit de saison
GOUTER				
Cake aux pepites de chocolat 	Croissant	Sablé de Retz	Fourrandise chocolat	Baguette 
Lait équitable	Fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé 	Lait équitable	Petit moulé nature
Fruit	Jus de pomme	Fruit	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