

LUNDI

MENU VÉGÉTARIEN

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE DU JOUR	Tomate Bio vinaigrette   	Concombre vinaigrette      	  		Carottes râpées Bio vinaigrette   
PLAT DU JOUR	Cordon bleu <i>Croq fromage</i>	  Tortellonis Bio sauce provençale	 Sauté de porc sauce madère <i>Boulettes de soja sauce madère</i>	  Hachis parmentier <i>Parmentier de poisson</i>	 Filet de lieu sauce Normande
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes		Haricots verts Bio et Semoule Bio  	Salade verte	Boulgour
LAITAGE DU JOUR			Emmental	 Yaourt sucré Bio	
DESSERT DU JOUR	Flan nappé caramel	Tarte abricotine	  Poire	  Prunes	Riz au lait
GOÛTERS	Galette aux céréales Petit suisse aromatisé Prune	Pain et confiture Yaourt sucré Raisin	Madeleine Petit suisse sucré Banane	Pain et fromage à tartiner Fromage blanc Pomme	Gaufrette vanille Lait nature Poire



Agriculture Biologique



Produit de saison



œufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Viande de porc français



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégé
(IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale
(HVE)



Volaille française



Appellation Origine Contrôlée



Région ultrapériphérique



Octobre



LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI



ENTRÉE DU JOUR					
PLAT DU JOUR	Samoussa aux légumes	Rougail saucisse <i>Omelette tortillas sauce rougail</i>	Colombo de porc <i>Colombo de colin</i>	Poulet boucané (Poulet rôti au paprika fumé) <i>Galette boulgour sauce paprika</i>	Filet de hoki au curry
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Massalé de légumes (Pommes de terre, oignons, courge, courgette)	Riz Bio et Macaroni Bio	Ratatouille Bio et Macaroni Bio	Lentilles à la créole	Purée de patate douce
LAITAGE DU JOUR	Yaourt sucré Bio	Emmental Bio	Tomme blanche		Petit suisse aromatisé Bio
DESSERT DU JOUR	Tarte noix de coco	Fromage blanc et coulis de fruits exotiques		Banane	
GOÛTERS	Sablé chocolat Petit suisse aromatisé Jus d'orange	Pain et pâte à tartiner Fromage blanc Compote	Pain au lait Lait nature Banane	Fourré chocolat Petit suisse sucré Poire	Pain et beurre Yaourt sucré Prune

LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE DU JOUR	Salade de riz niçois			Thon et mayonnaise	Velouté de carottes
PLAT DU JOUR	 Saucisse de Francfort <i>Calamars à la romaine</i>	  Gratin de penne Bio et butternut au fromage	 Steak haché sauce forestière <i>Steak haché végétal sauce forestière</i>	 Rôti de porc sauce orientale <i>Boulette de soja sauce orientale</i>	 Filet de colin meunière et citron
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Chou-fleur Bio  et Pommes vapeur Bio 		Purée de potiron	Petits pois carottes	Riz aux petits légumes
LAITAGE DU JOUR		Mimolette	Petit suisse aux fruits Bio 		Fromage à tartiner Bio 
DESSERT DU JOUR	Mousse au chocolat 	Poire 	Chou à la crème	Brassé aux fruits Bio 	
GOÛTERS	Pain et confiture Petit suisse sucré Pomme	Croissant Yaourt sucré Banane	Petit beurre Fromage blanc Raisin	Pain et beurre Lait Compote	Madeleine Petit suisse aromatisé Poire



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 27 au 31 Octobre 2025

**VACANCES
SCOLAIRES**

Mantes-la-Ville
Un accord durable

LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

ENTRÉE DU JOUR		Salade Domino (maïs, carotte, petit pois, pommes de terres)			Velouté de potiron
PLAT DU JOUR	Nugget's volaille ketchup <i>Nugget's poisson ketchup</i>	Pizza au fromage	Filet de poulet sauce diable <i>Filet de hoki sauce diable</i>	Filet de lieu sauce Grand-mère	Hachis parmentier d'Halloween Parmentier végétarien d'Halloween (Patate douce Bio)
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées et Farfalles	Salade verte Bio	Riz	Courgettes Bio persillées et Blé Bio	
LAITAGE DU JOUR	Fromage à tartiner Bio	Petit suisse aromatisé	Emmental Bio	Yaourt sucré	
DESSERT DU JOUR	Semoule au lait		Pomme	Ananas	Moelleux au chocolat
GOÛTERS	Petits beurre Petit suisse aux fruits Pomme	Pain & fromage à tartiner Yaourt sucré Banane	Brioche Lait nature Poire	Pain & confiture Petit suisse sucré Raisin	Moelleux chocolat Fromage blanc Compote