

# Menu Dejeuner 2025/2026

## Lundi 5 janvier

### ENTREES

Betteraves vinaigrette

*Moutarde, Sulfites*

Soupe de lentille corail 🌱 des Yvelines et lait de coco

*Lait*

### PLATS

Boulettes au mouton et au boeuf à l'orientale

*Gluten, Soja*

Boulettes sarrasin lentille légumes sauce tomate

*Céleri, Gluten, Lait*

### GARNITURES

Légumes couscous

*Céleri*

Semoule

*Gluten*

### PRODUITS LAITIERS

Fromage fondu La vache qui rit

*Lait*

Fromage frais Saint Moret

*Lait*

Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon 🌱 78

*Lait*

### DESSERTS

Compote pommes allégée en sucres

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*


Compote pommes et abricots allégée en sucres

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

# Menu Dejeuner 2025/2026

## Mardi 6 janvier

### PLATS

Riz sauce au thon  et tomate façon bolognaise

*Poissons*


Riz, pois chiche, maïs, guacamole, cheddar, tomate et chips de maïs

*Lait, Sésame*


### PRODUITS LAITIERS

Fromage Petit moule


*Lait*

Yaourt nature sur lit de fraise de la ferme de Grignon  78

*Lait*

Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon  78

*Lait*

Yaourt nature sur lit d'abricot de la ferme de Grignon  78

*Lait*

**Aujourd'hui**

**Mercredi 7 janvier**

**Aucun menu disponible à ce jour**

# Menu Dejeuner 2025/2026

## Jeudi 8 janvier

### ENTREES

Chou blanc 🥬 78 et dés de mimolette

*Lait, Moutarde, Sulfites*

Chou rouge et dés de mimolette

*Lait, Moutarde, Sulfites*

Soupe (carottes LCL, pommes de terre 🥔 des Yvelines)

*Lait*

### PLATS

Crispidor à l'emmental

*Oeufs, Gluten, Lait*

Cuisse de poulet rôti 🍗 sauce barbecue

*Moutarde, Sulfites*

Poisson blanc 🐟 pané croustillant

*Poissons, Gluten*

### GARNITURES

Coquillettes 🍝 78

*Gluten*

Cordiale de légumes (carottes, haricots verts, champignons)

*Sulfites*

### DESSERTS

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

*Lait*

Liégeois au chocolat

*Lait, Soja*

# Menu Dejeuner 2025/2026

## Vendredi 9 janvier

### ENTREES

Coquillettes 🥬 78 au pesto  
*Gluten, Lait*

### PLATS

Colin d'alaska 🐟 sauce ciboulette  
*Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Sulfites*

Crispidor à l'emmental  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Rôti de porc francilin au jus  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Samoussas de légumes et sauce fromage blanc aux fines herbes  
*Gluten, Lait, Soja*

### GARNITURES

Purée de pomme de terre  
*Lait*

### PRODUITS LAITIERS

Fromage fondu La vache qui rit  
*Lait*

Fromage Petit moule  
*Lait*

Fromage Petit moulé à l'ail et aux fines herbes  
*Lait*

Yaourt nature sur lit de fraise de la ferme de Grignon 🥬 78  
*Lait*

Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon 🥬 78  
*Lait*

Yaourt nature sur lit d'abricot de la ferme de Grignon 🥬 78  
*Lait*



**Aujourd'hui**

**Samedi 10 janvier**

**Aucun menu disponible à ce jour**

**Aujourd'hui**

**Dimanche 11 janvier**

**Aucun menu disponible à ce jour**

# Menu Dejeuner 2025/2026

## Lundi 12 janvier

### ENTREES

Soupe (carottes LCL, pommes de terre 🍷 des Yvelines)

Lait

### PLATS

Crispidor à l'emmental

Oeufs, Gluten, Lait

Galette mexicaine (boulgour, haricots rouges, poivron)

Oeufs, Gluten

Hoki 🐟 sauce ciboulette

Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Sulfites

### GARNITURES

Poêlée italienne (h. vert, chou romanesco, epinard, carotte)

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pomme de terre au four 🍷 des Yvelines

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

### PRODUITS LAITIERS

Fromage fondu La vache qui rit

Lait

Fromage Petit moule

Lait

Fromage Petit moulé à l'ail et aux fines herbes

Lait

Yaourt nature sur lit de fraise de la ferme de Grignon 🍷 78

Lait

Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon 🍷 78

Lait

Yaourt nature sur lit d'abricot de la ferme de Grignon 🍷 78

Lait

### DESSERTS

Compote pommes et abricots allégée en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote pommes et bananes allégée en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote pommes et framboises allégée en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire



# Menu Dejeuner 2025/2026

## Mardi 13 janvier

### ENTREES

Betteraves vinaigrette

*Moutarde, Sulfites*

Haricots verts vinaigrette

*Moutarde, Sulfites*

Macédoine mayonnaise

*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

### PLATS

Galette boulgour, pois chiche, emmental orientale

*Gluten, Lait*

Merlu  sauce coco et citron vert

*Poissons, Gluten, Lait*

Wings de poulet

*Gluten*

### GARNITURES

Mijoté de légumes (courgettes, carottes, patate douce, poivrons)

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Riz

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### DESSERTS

Banane

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Clémentine

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

**Aujourd'hui**

**Mercredi 14 janvier**

**Aucun menu disponible à ce jour**

# Menu Dejeuner 2025/2026

## Jeudi 15 janvier

### PLATS

Beignets de calamars sauce tartare

*Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfites*

Boulettes au mouton et au boeuf sauce poivre

*Gluten, Lait, Soja*

Boulettes sarrasin lentille légumes sauce tomate

*Céleri, Gluten, Lait*

### GARNITURES

Ratatouille

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Semoule

*Gluten*

### PRODUITS LAITIERS

Fromage fondu Kiri

*Lait*

Fromage fondu La vache qui rit

*Lait*

Yaourt nature Ferme de Viltain  78

*Lait*

### DESSERTS

Corbeille de fruits

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

# Menu Dejeuner 2025/2026

## Vendredi 16 janvier

### ENTREES

Chou blanc 🌱 78 épices et sésame

*Poissons, Sésame, Sulfites*

Pomelo et sucre

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Salade d'endives aux pommes et aux noix

*Fruits à coque, Moutarde, Sulfites*

### PLATS

Boulette lentille et sarrasin

*Céleri, Gluten, Lait*

Colin lieu 🐟 à la crème et noix de coco

*Poissons, Gluten, Lait*

Galette boulgour, pois chiche, emmental orientale

*Gluten, Lait*

Nuggets de blé

*Gluten*

Saucisse de toulouse (porc)

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### GARNITURES

Carottes 🌱 des Yvelines à l'ail

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Purée de pomme de terre

*Lait*

### PRODUITS LAITIERS

Fromage frais Saint Moret

*Lait*

Fromage Petit moulé à l'ail et aux fines herbes

*Lait*

Fromage Petit moulé noix

*Fruits à coque, Lait*

### DESSERTS

Clémentine

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Corbeille de fruits

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Pomme

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

**Aujourd'hui**

**Samedi 17 janvier**

**Aucun menu disponible à ce jour**



**Aujourd'hui**

**Dimanche 18 janvier**

**Aucun menu disponible à ce jour**

# Menu Dejeuner 2025/2026

## Lundi 19 janvier

### ENTREES

Cappuccino de betteraves

*Lait, Sulfites*

Macédoine mayonnaise

*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Soupe de potiron (pdt et lait 🍷 78)

*Lait*

### PLATS

Boulette lentille et sarrasin

*Céleri, Gluten, Lait*

Colin d'alaska 🐟 sauce citron

*Crustacés, Poissons, Gluten, Lait*

Omelette nature

*Oeufs, Lait*

### GARNITURES

Haricots beurre en persillade

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Semoule

*Gluten*

### PRODUITS LAITIERS

Edam

*Lait*

Yaourt arôme abricot Ferme de Viltain 🍷 78

*Lait*

Yaourt arôme fraise Ferme de Viltain 🍷 78

*Lait*

Yaourt arôme vanille Ferme de Viltain 🍷 78

*Lait*

### DESSERTS

Banane

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Clémentine

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Kiwi

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

# Menu Dejeuner 2025/2026

## Mardi 20 janvier

### ENTREES

Chou rouge et dés de mimolette

*Lait, Moutarde, Sulfites*

Dips de carottes 🍷 des Yvelines et mayonnaise au curry

*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Salade verte, dés d'emmental vinaigrette colza 🍷 78

*Lait, Moutarde, Sulfites*

### PLATS

Filet de limande 🐟 sauce curry

*Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde*

Saucisse de strasbourg

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Tarte à l'emmental

*Oeufs, Gluten, Lait*

### GARNITURES

Crumble de potiron au parmesan

*Oeufs, Gluten, Lait*

Pommes de terre grenailles 🍷 des Yvelines

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### DESSERTS

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

*Lait*

Dessert lacté gélifié au chocolat

*Lait*

**Aujourd'hui**

**Mercredi 21 janvier**

**Aucun menu disponible à ce jour**

# Menu Dejeuner 2025/2026

## Jeudi 22 janvier

### ENTREES

Chou rouge et dés de mimolette

*Lait, Moutarde, Sulfites*

Salade de betteraves et maïs et vinaigrette

*Moutarde, Sulfites*

Salade verte, dés d'emmental vinaigrette colza 🥗 78

*Lait, Moutarde, Sulfites*

### PLATS

Boulettes sarrasin lentille légumes sauce tomate

*Céleri, Gluten, Lait*

Colin d'Alaska meuniere 🐟

*Poissons, Gluten, Lait, Moutarde*

Sauté de boeuf 🥘 78 sauce paprika

*Gluten*

### GARNITURES

Chou-fleur à l'ail

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Penne rigate 🥘 78

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PRODUITS LAITIERS

Camembert

*Lait*

Tomme blanche

*Lait*

Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon 🥛 78

*Lait*

### DESSERTS

Tarte feuilletée aux pommes (pomme 🍏 des Yvelines))

*Gluten*

Tarte prune streusel ❄️

*Oeufs, Gluten, Lait*




# Menu Dejeuner 2025/2026

## Vendredi 23 janvier

### ENTREES

Cake au camembert (farine  78, lait )

Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites

Houmous pois chiche  78 et brocolis sur pain toasté

Gluten, Sésame

Salade de riz arlequin (poivrons, olives et maïs)

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

### PLATS

Frittata de pomme de terre au basilic et chèvre

Oeufs, Lait


Omelette Omurice

Oeufs, Gluten, Lait, Soja, Sulfites


Ragout de patate douce au lait coco

Céleri, Fruits à coque


### PRODUITS LAITIERS

Yaourt nature sur lit de fraise de la ferme de Grignon  78

Lait

Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon  78

Lait

Yaourt nature sur lit d'abricot de la ferme de Grignon  78

Lait

### DESSERTS

Salade d'agrumes

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade d'oranges à la cannelle

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Smoothie de pomme banane et framboise

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

**Aujourd'hui**

**Samedi 24 janvier**

**Aucun menu disponible à ce jour**

**Aujourd'hui**

**Dimanche 25 janvier**

**Aucun menu disponible à ce jour**

# Menu Dejeuner 2025/2026

## Lundi 26 janvier

### ENTREES

Achard de légumes

*Céleri, Moutarde, Sulfites*

Petit pois sauce chèvre

*Lait*

Soupe Marocaine Harira (tomate, pois chiche, lentilles 🥗 78, céleri)

*Céleri*

### PLATS

Colombo de porc francilin 🥗

*Gluten, Moutarde*

Merlu 🐟 sauce basilic

*Poissons, Gluten, Lait, Sulfites*

Merlu 🐟 sauce beurre blanc

*Poissons, Lait, Sulfites*

Merlu 🐟 sauce persane

*Crustacés, Poissons, Gluten, Lait*

Sauté de porc francilin 🥗 au romarin

*Gluten*

Sauté de porc francilin 🥗 sauce à la dijonnaise

*Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites*

Fajitas de haricots rouges sauce tex mex et salade verte

*Gluten, Moutarde, Sulfites*

Fajitas de pdt, carotte, cheddar, oignon (lait 🥗 78) et salade verte

*Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites*

Fajitas égréné végétal haricots rouges, sauce végétale & salade

*Gluten, Moutarde, Sésame, Sulfites*

### GARNITURES

Boulgour aux épices

*Gluten*

Céleri braisé

*Céleri, Gluten*

Chou-fleur à l'ail

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Duo de courgettes

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Haricots rouges gratinés

*Gluten*

Polenta crémeuse

*Lait*

Ratatouille

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Miam!

## Riz

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PRODUITS LAITIERS

## Emmental

*Lait*

## Pointe de brie

*Lait*

## Saint nectaire 🍷

*Lait*

## Tomme blanche

*Lait*

## Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon 🥛 78

*Lait*

### DESSERTS

## Ananas

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## Clémentine

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## Corbeille de fruits

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## Orange

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## Poire

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## Pomme

*Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.*



# Menu Dejeuner 2025/2026

## Mardi 27 janvier

### ENTREES

Chou blanc 🥬 78 et dés de mimolette

*Lait, Moutarde, Sulfites*

Duo de choux et dés d'emmental

*Lait, Moutarde, Sulfites*

Salade de riz aux olives

*Moutarde, Sulfites*

### PLATS

Colin lieu 🐟 sauce citron

*Crustacés, Poissons, Gluten, Lait*

Cuisse de poulet 🍗 à la mexicaine

*Gluten*

Galette de sarrasin aux 3 fromages (chèvre, emmental, cheddar)

*Lait*

### GARNITURES

Frites fry and dip

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Printanière de légumes

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PRODUITS LAITIERS

Ossau Iraty 🧀

*Lait*

### DESSERTS

Compote de pommes et brisures de spéculoos allégée en sucres

*Gluten*

Compote pommes et pêches allégée en sucres

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Pomme au four au citron vert et concassé de spéculoos

*Gluten, Lait*

**Aujourd'hui**


**Mercredi 28 janvier**

**Aucun menu disponible à ce jour**

# Menu Dejeuner 2025/2026

## Jeudi 29 janvier

### PLATS

Lasagne de saumon  aux brocolis

*Poissons, Gluten, Lait*

Lasagnes au boeuf 

*Gluten, Lait*



Lasagnes lentilles  78 façon bolognaise

*Gluten, Lait*

### PRODUITS LAITIERS

Fromage fondu La vache qui rit

*Lait*

Yaourt   78 aromatisé framboise I-grec

*Lait*

Yaourt   78 aromatisé pêche I-grec

*Lait*

Yaourt   78 aromatisé vanille I-grec

*Lait*

### DESSERTS

Gaufre nappée chocolat

*Oeufs, Gluten, Lait, Soja*

Muffin aux pépites de chocolat 

*Oeufs, Gluten, Lait, Soja*

Paris Brest 

*Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja*

# Menu Dejeuner 2025/2026

## Vendredi 30 janvier

### ENTREES

Cake andalou (farine  78, lait )

*Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites*

Oeufs dur mimosa

*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Rillettes cornichon

*Sulfites*

### PLATS

Colin d'Alaska  sauce curry

*Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde*

Haché de veau  sauce tomate

*Gluten*

Omelette nature

*Oeufs, Lait*

### GARNITURES

Blé tendre

*Gluten*

Carottes  des Yvelines au cumin

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PRODUITS LAITIERS

Fromage Petit moulé à l'ail et aux fines herbes

*Lait*

Yaourt  78 aromatisé framboise I-grec

*Lait*

Yaourt  78 aromatisé vanille I-grec

*Lait*

Yaourt  78 nature sucré I-grec

*Lait*

### DESSERTS

Orange

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Pomme

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Smoothie orange et banane

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

**Aujourd'hui**

**Samedi 31 janvier**

**Aucun menu disponible à ce jour**



**Aujourd'hui**

**Dimanche 1 février**

**Aucun menu disponible à ce jour**

# Menu Dejeuner 2025/2026

## Lundi 2 février

### ENTREES

Chou rouge et vinaigrette

*Moutarde, Sulfites*

Dips de carottes 🌱 des Yvelines et mayonnaise au curry

*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Salade verte vinaigrette colza 🌱 78

*Moutarde, Sulfites*

### PLATS

Merlu 🐟 crumble parmesan moutarde sauce safranée

*Poissons, Gluten, Fruits à coque, Lait, Moutarde, Sulfites*

Samoussas de légumes et sauce fromage blanc aux fines herbes

*Gluten, Lait, Soja*

Steak haché de boeuf sauce barbecue

*Moutarde, Sulfites*

### GARNITURES

Purée de pomme de terre

*Lait*

Ratatouille

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PRODUITS LAITIERS

Emmental

*Lait*

Yaourt AB 🌱 78 aromatisé framboise I-grec

*Lait*

Yaourt AB 🌱 78 aromatisé pêche I-grec

*Lait*

Yaourt AB 🌱 78 aromatisé vanille I-grec

*Lait*

### DESSERTS

Compote poires allégée en sucres

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Compote pommes et framboises allégée en sucres

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Smoothie poire orange vanille

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

# Menu Dejeuner 2025/2026

## Mardi 3 février

### ENTREES

Betterave et dés d'emmental vinaigrette

*Lait, Moutarde, Sulfites*

Salade de maïs poivron et emmental

*Lait, Moutarde, Sulfites*

Soupe forestiere (pommes de terre 🥕 78) et dés d'emmental

*Lait, Sulfites*

### PLATS

Cuisse de poulet rôti 🍗 aux herbes de Provence

*Gluten, Sulfites*

Filet de limande 🐟 sauce poivron

*Crustacés, Poissons, Gluten, Lait*

Œufs brouillés aux fines herbes

*Oeufs, Lait*

### GARNITURES

Fondue de poireau

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Fusilli 🥘 78

*Gluten*

### DESSERTS

Ananas

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Clémentine

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Orange

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

**Aujourd'hui**

**Mercredi 4 février**

**Aucun menu disponible à ce jour**

# Menu Dejeuner 2025/2026

## Jeudi 5 février

### PLATS

Croque aux courgettes, chèvre et pesto rouge

*Oeufs, Gluten, Lait*

Croque monsieur au jambon de porc

*Gluten, Lait*

Croque monsieur au thon 

*Poissons, Gluten, Lait*

### GARNITURES

Cordiale de légumes (carottes, haricots verts, champignons)

*Sulfites*

Riz

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*


### PRODUITS LAITIERS

Edam

*Lait*

Saint paulin

*Lait*

Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon  78

*Lait*

### DESSERTS

Crêpe à la confiture de fraise

*Oeufs, Gluten, Lait*

Crêpe à la sauce chocolat

*Oeufs, Gluten, Lait, Soja*

Crêpe sucrée

*Oeufs, Gluten, Lait*



# Menu Dejeuner 2025/2026

## Vendredi 6 février

### ENTREES

Pizza fromage (mozzarella et emmental)

*Gluten, Lait*

Pommes de terre 🌱 des Yvelines à la ciboulette

*Moutarde, Sulfites*

Tarte carotte et cumin (lait 🌱 78)

*Oeufs, Gluten, Lait*

### PLATS

Blé sauce butternut cheddar et crumble cheddar

*Gluten, Lait*

Caponata au blé façon italienne

*Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites*

Fondant à l'emmental, fromage de brebis et brocolis

*Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites*

### PRODUITS LAITIERS

Buchette lait de mélange

*Lait*

Saint nectaire 🍷

*Lait*

Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon 🌱 78

*Lait*

### DESSERTS

Pomme

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Salade d'agrumes

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Salade d'oranges à la cannelle

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

**Aujourd'hui**

**Samedi 7 février**

**Aucun menu disponible à ce jour**

**Aujourd'hui**

**Dimanche 8 février**

**Aucun menu disponible à ce jour**

# Menu Dejeuner 2025/2026

## Lundi 9 février

### ENTREES

Houmous pois chiche 🍲 78 et brocolis sur pain toasté

*Gluten, Sésame*

Salade de betteraves et maïs et vinaigrette

*Moutarde, Sulfites*

Soupe au potiron et au fromage fondu La vache qui rit

*Lait*

### PLATS

Galette sarrasin ratatouille oeuf mozzarella

*Oeufs, Lait*

Merlu 🐟 crumble parmesan moutarde sauce safranée

*Poissons, Gluten, Fruits à coque, Lait, Moutarde, Sulfites*

Omelette à l'emmental

*Oeufs, Lait*

### GARNITURES

Frites

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Poêlée de légumes d'hiver

*Sulfites*

### PRODUITS LAITIERS

Camembert

*Lait*

Yaourt nature sur lit de fraise de la ferme de Grignon 🍓 78

*Lait*

Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon 🍓 78

*Lait*

Yaourt nature sur lit d'abricot de la ferme de Grignon 🍓 78

*Lait*

### DESSERTS

Orange

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Poire

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Smoothie à la fraise et banane

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

# Menu Dejeuner 2025/2026

## Mardi 10 février

### ENTREES

Accras de morue et salade

*Poissons, Gluten, Moutarde, Sulfites*

Cervelas vinaigrette

*Moutarde, Sulfites*

Salade de coquillettes 🥬 78 aux poivrons et au curry

*Oeufs, Gluten, Moutarde, Sulfites*

### PLATS

Carry de porc francilin 🥬 à l'Indienne

*Gluten, Lait, Moutarde*

Feuilleté de poisson

*Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Sulfites*

Tarte à l'emmental

*Oeufs, Gluten, Lait*

### GARNITURES

Petit pois

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Semoule au coulis de tomate

*Gluten*

### DESSERTS

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

*Lait*

Riz au lait (lait 🥬 78)

*Lait*



**Aujourd'hui**

**Mercredi 11 février**

**Aucun menu disponible à ce jour**

# Menu Dejeuner 2025/2026

## Jeudi 12 février

### PLATS

Flammekueche courgettes, fromage de brebis et oignons

*Gluten, Lait*

Flammekueche lardons (porc) et oignons

*Gluten, Lait*

Flammekueche thon PMD, oignons

*Poissons, Gluten, Lait*

### GARNITURES

Blé tendre

*Gluten*

Ratatouille et son crumble

*Gluten*

### PRODUITS LAITIERS

Fromage blanc lisse nature de la ferme de Viltain 🍴 78 et sucre

*Lait*

Fromage frais demi sel

*Lait*

Yaourt arôme abricot Ferme de Viltain 🍴 78

*Lait*

Yaourt arôme vanille Ferme de Viltain 🍴 78

*Lait*

### DESSERTS

Chou vanille ❄️

*Oeufs, Gluten, Lait*

Eclair parfum chocolat ❄️

*Oeufs, Gluten, Lait, Soja*

# Menu Dejeuner 2025/2026

## Vendredi 13 février

### ENTREES

Carotte 🥕 des Yvelines crème au guacamole

*Lait, Sulfites*

Endives aux croutons et vinaigrette

*Gluten, Moutarde, Sulfites*

Salade de maïs poivron et emmental

*Lait, Moutarde, Sulfites*

### PLATS

Chili con carne (boeuf 🐮)

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Chili sin carne, cheddar et riz

*Lait*

Riz sauce au thon 🐟 et tomate façon bolognaise

*Poissons*

### PRODUITS LAITIERS

Fromage blanc lisse nature de la ferme de Viltain 🐄 78 et sucre

*Lait*

Fromage fondu Croc'lait

*Lait*

Fromage fondu La vache qui rit

*Lait*

### DESSERTS

Banane au caramel

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Clémentine

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Dips de pomme et crème au caramel

*Lait*

**Aujourd'hui**

**Samedi 14 février**

**Aucun menu disponible à ce jour**

**Aujourd'hui**

**Dimanche 15 février**

**Aucun menu disponible à ce jour**



# Menu Dejeuner 2025/2026

## Lundi 16 février

### ENTREES

Macédoine mayonnaise

*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Soupe Marocaine Harira (tomate, pois chiche, lentilles 🌱 78, céleri)

*Céleri*

Tomate concasse mais chips tortilla

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PLATS

Colin d'alaska 🐟 sauce à la courgette, aubergine, poivron, carotte

*Crustacés, Poissons, Gluten, Lait*

Colin d'alaska 🐟 sauce aurore

*Crustacés, Poissons, Gluten, Lait*

Colin d'alaska 🐟 sauce ciboulette

*Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Sulfites*

Filet de dinde 🐔 façon jambon

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Jambon blanc

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Saucisse de toulouse (porc)

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Clafoutis aux épinards et chèvre

*Oeufs, Lait*

Clafoutis chou fleur, pomme de terre et mozzarella

*Oeufs, Gluten, Lait*

Clafoutis de carottes au cumin

*Oeufs, Gluten, Lait*

### GARNITURES

Blé au coulis de tomate

*Gluten*

Céleri braisé

*Céleri, Gluten*

Duo de courgettes

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Julienne de légumes

*Céleri*

Petit pois

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Purée à la betterave

*Lait*

Purée à la patate douce

*Lait*

## Riz safrané

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PRODUITS LAITIERS

Fromage blanc lisse nature de la ferme de Viltain 🍴 78 et sucre

*Lait*

Yaourt arôme abricot Ferme de Viltain 🍴 78

*Lait*

Yaourt arôme fraise Ferme de Viltain 🍴 78

*Lait*

Yaourt arôme vanille Ferme de Viltain 🍴 78

*Lait*

Yaourt nature Ferme de Viltain 🍴 78

*Lait*

### DESSERTS

## Ananas

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## Corbeille de fruits

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## Poire

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## Pomme

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## Salade de fruits jaunes

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Soupe mangue au citron vert, batons d'ananas au piment

*Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.*

# Menu Dejeuner 2025/2026

## Mardi 17 février

### ENTREES

Carottes râpées 🥕 des Yvelines, dés de cantal 🧀 et vinaigrette

*Lait, Moutarde, Sulfites*

Chou rouge et dés de mimolette

*Lait, Moutarde, Sulfites*

Salade verte, dés d'emmental vinaigrette colza 🥬 78

*Lait, Moutarde, Sulfites*

### PLATS

Croustillant aux légumes fromage et sesame

*Gluten, Lait, Sésame, Soja*

Merlu 🐟 crumble parmesan moutarde sauce safranée

*Poissons, Gluten, Fruits à coque, Lait, Moutarde, Sulfites*

Merlu 🐟 sauce verte

*Poissons, Gluten, Lait*

Merlu 🐟 sauce vierge

*Poissons*

Roti de boeuf 🍖 sauce moutarde

*Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites*

Roti de boeuf 🍖 sauce tomate

*Gluten*

Sandwich Ethiopien d'Anna concours Flexy

*Oeufs, Gluten*

Steak haché de boeuf sauce barbecue

*Moutarde, Sulfites*

Wrap aux légumes (pois chiches, courgettes, carottes)

*Gluten, Lait*

### GARNITURES

Boulgour

*Gluten*

Choux de bruxelles

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Haricots coco

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Mijoté de légumes (courgettes, carottes, patate douce, poivrons)

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Poêlée de légumes racines

*Céleri*

Poêlée minestrone

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Pommes de terre lamelles

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## Purée Saint-Germain

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### DESSERTS

## Compote poires allégée en sucres

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## Compote pommes allégée en sucres

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## Compote pommes et abricots allégée en sucres

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## Corbeille de fruits

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## Cubes de pêches au sirop

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

## Kissel aux poires et myrtilles

*Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.*

**Aujourd'hui**

**Mercredi 18 février**

**Aucun menu disponible à ce jour**



# Menu Dejeuner 2025/2026

## Jeudi 19 février

### PLATS

Coquillette 🍲 78 sc crème de lentilles corail au curry et maïs

*Gluten, Lait, Moutarde*

Coquillettes 🍲 78 à la bolognaise (boeuf 🚫)

*Gluten*

Coquillettes 🍲 78 à la provençale, duo de poisson (colin & thon 🐟)

*Poissons, Gluten, Lait*

Coquillettes 🍲 78 au potiron, carottes et mozzarella

*Gluten, Lait*

Coquillettes 🍲 78 au thon 🐟 et à la tomate façon bolognaise

*Poissons, Gluten*

Coquillettes 🍲 78 façon carbonara (porc)

*Gluten, Lait*

### PRODUITS LAITIERS

Coulommiers

*Lait*

Edam

*Lait*

Gouda

*Lait*

Mimolette

*Lait*

Montcadi croute noire

*Lait*

Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon 🍲 78

*Lait*

### DESSERTS

Boisson lactée à la banane (lait et yaourt 🍲 78)

*Lait*

Corbeille de fruits

*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Crème catalane (lait 🍲 78)

*Oeufs, Lait*

Crème de poire spéculoos

*Gluten, Lait*

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

*Lait*

Dessert lacté gélifié saveur vanille

*Lait*

*Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.*

**Miam!**

**Aujourd'hui**

**Vendredi 20 février**

**Aucun menu disponible à ce jour**