

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS FROID	REPAS MEXICAIN	LE JOUR DU Végé		
 Salade de coquillettes HVE à la catalane BIO (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates) Salade de riz BIO à l'orientale (riz BIO, pois chiches, cumin, raisins, tomate)  Poulet rôti LR froid et sauce kipik ((tomates, ail, curiandre, cumin, mayonnaise,...))  Œuf dur BIO sauce kipik (tomates, ail, curiandre, cumin, mayonnaise,...) Salade de concombre à la crème  Salade de tomates BIO et olives Déco: menthe et ciboulette Saint Nectaire AOC  Fourme d'ambert AOC  Melon Pastèque	 LE JOUR DU Végé  Salade iceberg maïs et tomate Vinaigrette  Chili sin carne et riz (Haricots rouges BIO sauce chili et riz)   Fromage blanc nature (seau) BIO et copeaux de chocolat 	LE JOUR DU Végé Tartine de brie BIO  Œufs brouillés BIO  Poêlée de légumes colorée (pommes de terre, carottes jaunes et oranges, courgettes, tomates, ciboulette) *** Abricots	Pastèque BIO  Rôti de bœuf BIO froid et mayonnaise  Penne, petits pois à la crème BIO  (oignon, ail, petits pois, crème) Frites Camembert BIO  Purée pomme poire HVE	 Carottes râpées BIO locales   Pavé de merlu au bouillon méditerranéen (oignon, ail, tomate, crème, thym, romarin) Purée de brocolis BIO   Yaourt nature BIO LOCAL et sucre   Gâteau aux zestes de mandarine
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
 Baguette et beurre Yaourt nature BIO et sucre Pur jus de pomme	 Pain au maïs et confiture de fraise Lait BIO et chocolat en poudre Fruit	Petits beurre Fromage frais nature et sucre Compote de pommes	 Croissant du boulanger Lait BIO	 Baguette Fraidou Fruit
 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  Viande racée  Bleu Blanc Cœur	 Spécialité du chef  Nouvelle recette  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale HVE : Haute Valeur Environnementale CE2 : Classification Environnementale niveau 2

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS GRILLADE DES ILES

LE JOUR DU

Salade verte et maïs



 Sauté de bœuf BIO à la provençale
(tomate, thym, carottes, champignons, zestes d'orange,
olives vertes)

Omelette BIO 

Haricots verts BIO 

 Pain complet et emmental

 Crêpe BIO locales sucrée 

GOUTER

 Baguette et miel
Lait BIO
Fruit

 **Produit BIO**
 **Label Rouge**
 **Issu des régions ultra-périphériques**

 **Appellation d'Origine Protégée**
 **Indication Géographique Protégée**
 **Appellation d'Origine Contrôlée**

 **Pêche responsable**
 **Viande racée**
 **Bleu Blanc Cœur**

Concombre et vinaigrette
Iceberg et pamplemousse et vinaigrette

 Escalope de porc LR à griller et sauce fromage
blanc curry

Acras de morue et sauce fromage blanc curry

Riz créole BIO 
 Carottes cumin BIO LOCALES 

 Fromage blanc BIO et sucre de canne
 Fromage blanc BIO et miel

 Banane BIO sauce chocolat
 Ananas BIO et noix de coco

GOUTER

Boudoirs
Lait BIO
Compote de pomme fraise



 Taboulé (semoule BIO locale) 

Tarte tomate chèvre basilic

 Laitue BIO et vinaigrette

 Yaourt aromatisé BIO LOCAL à la vanille 

Fruit BIO 

GOUTER

 Baguette
Petit moulé nature
Pur Jus de pomme

 **Spécialité du chef**
 **Nouvelle recette**
 **Plat durable**

Tomate BIO 

 Penne BIO au saumon

Cantal AOC 

Glace

GOUTER

 Pain au chocolat
Fruit

 **Viande d'origine Française**
 **Production locale**

HVE : Haute Valeur Environnementale
CE2 : Classification Environnementale niveau 2

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

REPAS FROID

LE JOUR DU



Salade de riz à la parisienne BIO
(tomate, maïs, basilic, échalote)



Escalope de poulet LR sauce curry

Croc veggie au fromage

Petits pois BIO

Emmental BIO

Pêche BIO

GOUTER

Baguette aux céréales
Pavé 1/2 sel
Compote pomme abricot



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques

Tomate vinaigrette
et basilic

Œufs durs BIO vinaigrette

Salade écolière
(pommes de terre, carottes, œuf dur, mayonnaise)

Yaourt nature BIO locale et sucre

Nectarine BIO

GOUTER

Croissant du boulanger
Lait BIO



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Carottes râpées BIO locales

Concombre BIO

Rôti de boeuf BIO froid
sauce béarnaise



Falafels sauce béarnaise



Taboulé BIO



Betteraves vinaigrette BIO et locales

Fromage blanc nature et confiture fraise

Fromage blanc nature et confiture abricot

GOUTER

Baguette et chocolat noir CE
Fruit
Lait BIO



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Laitue BIO et vinaigrette



Penne tomates lentilles BIO locales

Gorgonzola AOP

Glace

GOUTER

Madeleine longue
Yaourt aromatisé
Fruit



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Pavé de merlu sauce bouillabaisse
(soupe de poisson, tomate, huile d'olive,
ail, épice paëlla)

Courgettes et riz BIO provençale

Coulommiers



Quatre quart au miel et crème anglaise

GOUTER

Baguette et beurre
Fromage frais nature sucré
Compote de pomme



Viande d'origine Française



Production locale

HVE : Haute Valeur Environnementale
CE2 : Classification Environnementale niveau 2

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

REPAS GRILLADE

LE JOUR DU

Concombre BIO vinaigrette 

Tomate BIO 

Samoussa aux légumes

Crêpe fromage

Coleslaw BIO 



Riz BIO jambalaya 
(haricot rouge BIO, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)



Limande meunière et citron



Escalope de porc LR à griller et sauce fromage blanc curry



Sauté de veau LR sauce basilic



Gâteau d'œufs BIO 

Palet coco curry et sauce fromage curry



Colin mariné provençale

Epinards hachés béchamel BIO 
et pommes de terre cubes vapeur

Pommes de terre en robe des champs
Tomates cerises et carottes batonnets

Purée de potiron BIO 

Farfalles et julienne de légumes
(carotte, céleri, poireaux)



Yaourt aromatisé BIO local 

Fromage fondu Président

Saint Nectaire AOC 

Cantal AOC 

Fromage blanc BIO 
et cassonade

Edam BIO et pain aux noix 


Abricots BIO 

Compote pomme fraise BIO 

Pêche

Nectarine



Cake framboise spéculoos

Mirabelles

GOUTER



Baguette
Fraidou
Pur Jus de pomme

GOUTER

Palets bretons
Lait BIO 
Fruit

GOUTER



Baguette et beurre
Yaourt aromatisé
Pur jus d'orange

GOUTER



Baguette et confiture de fraise
Lait BIO 
Fruit

GOUTER



Pain aux raisins du boulanger
Lait BIO 



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale

HVE : Haute Valeur Environnementale
CE2 : Classification Environnementale niveau 2

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

LE JOUR DU

REPAS FROID

 Betteraves vinaigrette LOCALES

Salade multicolore
(tomate, concombre, maïs)

Sardine et beurre

Pastèque BIO 

 Carottes râpées BIO locales 

 Boulgour façon couscous BIO 
(légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)

 Sauté de bœuf BIO sauce ratatouille

 Riz BIO à la méditerranéenne 
(courgettes dés, tomates, ail, lentilles, thym, laurier)

 Poulet rôti LR froid sauce kipik
(tomates, ail, curiandre, cumin, mayonnaise,...)

Pavé de merlu sauce basilic

Quenelles nature sauce ratatouille

 Carottes BIO LOCALES 

Riz BIO à la méditerranéenne 
(courgettes dés, tomates, ail, lentilles, thym, laurier)

Œuf dur BIO 
et sauce kipik
(tomates, ail, curiandre, cumin, mayonnaise,...)

Purée pommes de terre brocolis BIO 

Petit moulé nature

Fromage frais nature et sucre

Taboulé BIO 
Salade de tomates

Carré BIO 

Nectarine BIO 

 Yaourt bicouche LOCAL Les Bas Vignons

Abricots BIO 

 Milkshake framboise
Fromage blanc et copeaux chocolat

 Cake aux poires BIO 

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Petit beurre
Yaourt aromatisé
Pur jus de raisin

 Pain aux céréales et pâte à tartiner
Lait BIO et chocolat en poudre 
Fruit

 Baguette
Fraidou
Pur jus d'orange

 Baguette et confiture d'abricot
Yaourt nature BIO et sucre 
Fruit

 Croissant du boulanger
Lait BIO 

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

 Viande d'origine Française
 Production locale
HVE : Haute Valeur Environnementale
CE2 : Classification Environnementale niveau 2



Menu

Du 10 au 14 août 2026



GIF SUR YVETTE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

REPAS GRILLADE

LE JOUR DU 



Melon charentais



Taboulé BIO (semoule BIO LOCALE) 

Concombre BIO 



Carottes râpées BIO LOCALES 

Tomate BIO 



Betteraves LOCALES



Steak de colin sauce dieppoise
(oignons, champignons, crème, moules
décortiquées,...)



Tortillas BIO tomate poivron 



Rôti de bœuf BIO et mayonnaise



Escalope de poulet LR à griller et sauce fraicheur

Pané mozzarella

Palet coco curry et sauce fraicheur



Laitue BIO et vinaigrette

Haricots verts BIO 

Pommes de terre en robe des champs

Salade verte



Gratin de macaronis BIO au cheddar sans viande

Frites



Cantal AOC et pain complet 

Fraidou



Yaourt aromatisé BIO à la vanille 

Camembert BIO 

Tome noire

Fromage blanc nature et sucre

Pêche BIO 

Glace

Compote de pomme BIO 



Flan vanille coco

Mirabelles

GOUTER



Pain au lait du boulanger
Lait BIO 

GOUTER



Baguette
Pavé 1/2 sel
Fruit

GOUTER



Baguette et chocolat CE
Lait BIO 
Fruit

GOUTER



Baguette et miel
Yaourt nature et sucre
Fruit

GOUTER

Madeleine longue
Lait BIO 
Coupelle de Compote pomme abricot



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale

HVE : Haute Valeur Environnementale
CE2 : Classification Environnementale niveau 2

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

LE JOUR DU

REPAS FROID



Salade de tortis au pesto BIO 

Œuf dur BIO mayonnaise 

Tomate BIO 

Melon

Pastèque

Sauté de veau BIO 
sauce hongroise

(oignon, ail, champignon, piment doux, tomates)

Hachis lentilles tomate BIO 

Lasagnes ricotta épinards



Pavé de saumon froid et sauce mayonnaise

Saucisse de Toulouse BIO 

Omelette BIO et sauce tomate 

Stick végétarien

Jardinière de légumes
(carottes, petits pois, haricots verts et navets)

 Yaourt nature BIO local et sucre 

Saint Nectaire AOC 

Concombre à la crème

 Taboulé (semoule BIO LOCALE) 

Haricots blancs BIO à la tomate

Camembert BIO 

Comté 

Abricots BIO 

Pêche BIO 

Compote de pomme BIO 



Moelleux garniture framboise

Fruit BIO 

GOUTER

Boudoirs
Lait BIO 
Compote de pomme

GOUTER

 Baguette
Fraidou
Pur jus d'ananas

GOUTER

 Briochette du boulanger
Lait BIO 

GOUTER

 Baguette aux céréales et pâte à tartiner
Fromage frais nature sucré
Fruit

GOUTER

 Baguette et beurre
Lait BIO 
Compote de pomme



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale

HVE : Haute Valeur Environnementale
CE2 : Classification Environnementale niveau 2

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

REPAS GRILLADE

LE JOUR DU 



Macédoine mayonnaise

Tomate BIO 



Salade gourmande
(boulgour, lentilles, surimi, fromage blanc, mayonnaise, ciboulette)

Concombre BIO vinaigrette 

Salade coleslaw BIO 



Salade croquante
(carotte brunoise, chou, yaourt, moutarde)



Riz BIO coco égrené indien
(égrené végétal BIO, épices, tomate, poivrons, oignons et ail)



Filet de limande meunière

Rôti de bœuf froid BIO 
et ketchup



Escalope de porc LR à griller



Risoni œuf miel moutarde
(julienne de légumes, oignons, ail, moutarde, miel, haricots blancs BIO) 

Omelette nature BIO 

Pané de blé épinards et fromage

Mélange de légumes et haricots plats
(brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots)

Pommes de terre en robe des champs

Salade verte

Pont l'évêque AOC 

Comté AOP 



Yaourt aromatisé BIO local vanille 

Petit moulé nature

Brie BIO 
et pain au maïs

Emmental BIO 



Milk shake mangue vanille

Fromage blanc nature et copeaux de chocolat

Tarte abricotine fraîche

GOUTER

 Baguette et beurre
Fromage frais aux fruits
Compote pomme fraise

GOUTER

Madeleine
Lait BIO 
Fruit

GOUTER

 Baguette et confiture de fraise
Yaourt nature BIO et sucre 
Pur Jus de pommes

GOUTER

 Baguette
Pavé demi-sel
Fruit

GOUTER

 Croissant du boulanger
Lait BIO 



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale

HVE : Haute Valeur Environnementale
CE2 : Classification Environnementale niveau 2



Menu

Du 31 août au 04 septembre 2026

GIF SUR YVETTE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

RENTREE SCOLAIRE

Tomate BIO

Jambon blanc BIO

Pané mozzarella

Purée de pommes de terre BIO

Brie BIO

Glace

GOUTER

Pain au lait du boulanger
Lait BIO

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER



Produit BIO



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Pêche responsable



Viande racée



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Viande d'origine Française



Production locale