

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

REPAS Fête foraine

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

Boulettes de bœuf BIO sauce ratatouille

Quenelles nature sauce ratatouille

Légumes aioli  
(pommes vapeur, chou fleur, carotte, haricot vert)

Petit moulé nature

Fruit ECORESPONSABLE

Sauté de porc CE2 sauce haricots rouges  
\* Sauté de dinde BBC sauce haricots rouges

Riz IGP à la méditerranéenne  
(courgettes, tomates, ail, oignons, huile d'olive)

Courgettes cubes et riz IGP  
(50/50)

Fromage frais aux fruits

Fruit BIO

Soupe de fraise à la menthe

Rocher coco choco  
Fromage frais nature sucré  
Compote pomme banane

Baguette et pâte à tartiner noisette  
Lait  
Fruit

Pastèque BIO

Boulettes de colin pané et sauce kipik

Sticks (sticks) végétariens et sauce kipik

Pommes smiles

Milkshake framboise

Flan nappé au caramel ou glace

Baguette et confiture d'abricot  
Yaourt nature et sucre  
Fruit

Moelleux au caramel beurre salé  
Lait  
Fruit

Pain au lait (emballé)  
Yaourt aromatisé  
Jus de raisin

Spécialité du chef  
Nouvelle recette  
Plat durable

Viande d'origine Française  
Production locale

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

Pêche responsable  
Viande racée  
Bleu Blanc Cœur

Pain au lait (emballé)  
Yaourt aromatisé  
Jus de raisin

Spécialité du chef  
Nouvelle recette  
Plat durable

Viande d'origine Française  
Production locale

Carottes râpées BIO locales et dés d'emmental pour 4C

Vinaigrette

Steak haché de bœuf RAV

Palets coco curry

Purée pommes de terre brocolis

Flan nappé au caramel ou glace

Moelleux au caramel beurre salé  
Lait  
Fruit

Moelleux au caramel beurre salé  
Lait  
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

# Menu

Du 10 au 14 août 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	ETIOLLES
	<b>LE JOUR DU</b>		<b>REPAS MER ET PIRATES</b>	<b>VENDREDI</b>
	Taboulé BIO		Concombre et dès d'emmental cubes vinaigrette nature	
Steak de colin sauce dieppoise	Tortillas BIO tomate poivron (œufs, pommes de terre, poivrons, tomates)	Rôti de bœuf BIO et mayonnaise	Beignet de calamar et citron	Gratin de macaronis au cheddar et dès de dinde
Bouchées végétariennes		Pané mozzarella Purée de carottes	Palet coco curry et sauce fraîcheur	Gratin de macaronis au cheddar sans viande
Ratatouille et pommes de terre cubes	Saalde iceberg et vinaigrette	<b>FERME</b>	Riz IGP créole	
Cantal	Fromage frais nature sucré	Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Flan vanille coco	Fraidou
Crème dessert chocolat ou glace		Fruit BIO		Fruit BIO
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Pain au chocolat du boulanger Fromage frais aux fruits Jus de pomme	Baguette Pavé 1/2 sel Fruit	Marbré Lait Coupelle de compote de pomme	Baguette et miel Yaourt nature et sucre Fruit	Madeleine longue Lait 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	<b>LE JOUR DU</b>		<b>REPAS ARC EN CIEL</b>	
	Carottes râpées BIO locales	Concombres	Trio de crudités et Œuf dur Bio (DECO) vinaigrette et mimolette cubes	Melon
Sauté de bœuf BIO sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomates)	Vinaigrette	Vinaigrette	Steak de colin sauce carotte citron anis (épice paëlla, herbes de provence, farine de riz, crème, huile olive, ail, julienne, oignon)	Saucisse chipolatas *Saucisse de volaille
Omelette BIO	Hachis lentilles tomate BIO (fromage râpé)	Lasagnes bolognaise	Emincé de pois sauce carotte citron anis (épice paëlla, herbes de provence, farine de riz, crème, huile olive, ail, julienne, oignon)	Stick végétarien
Semoule BIO aux petits légumes	<b>FERME</b>		Poêlée de légumes colorée (pommes de terre, carottes jaunes et orange, courgettes, tomates, ciboulette)	Haricots blancs sauce tomate
Camembert				Yaourt BIO local vanille 4C
Fruit ECORESPONSABLE	Fruit BIO	Gélatifié au chocolat ou glace	Moelleux garniture framboise	
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et confiture d'abricot Lait Compote de pomme	Barre bretonne (A TRANCHER) Yaourt nature et sucre Jus multivitamins	Baguette Fromage frais au sel de Guérande Fruit	Moelleux au caramel beurre salé Fromage frais nature sucré Jus de pomme	Baguette et beurre Lait 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<b>REPAS AMERIQUE</b>	<b>LE JOUR DU</b>
	Tomate BIO		 Salade coleslaw BIO (carottes et chou blanc mayonnaise)	 Salade croquante (carotte brunoise, chou, yaourt, moutarde) et emmental cubes
Quenelles de volaille sauce curry	Colin meunière	Rôti de bœuf froid BIO ketchup 70% + mayonnaise 30%	 Hot Dog de volaille	 Risoni œuf miel moutarde (risoni, œufs brouillés, julienne de légumes, miel, moutarde)
Riz IGP coco égréné indien	Pané de blé fromage épinards	<i>Emincé de pois sauce champêtre</i> (tomate, ail, huile, petits pois, champignon, carotte, crème, échalote)	<i>Hot dog végétarien</i> (pain hot dog et stick végétarien)	
Riz safrané (IGP)	Ratatouille et blé BIO	Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots)  et Pommes sautées	Pommes rissolées ketchup 70% + mayonnaise 30%	
Petit moulé nature		Emmental	 Milk shake mangue vanille	
Fruit ECORESPONSABLE	Glace	Fruit BIO		Tarte abricotine fraîche
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et beurre Fromage frais aux fruits Compote pomme fraise	Marbré Lait Fruit	Fourrandise au chocolat Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Baguette Pavé demi-sel Compote pomme banane	Croissant du boulanger Lait 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

# Menu

Du 31 août au 04 septembre 2026

Etiolles

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

RENTREE SCOLAIRE

 Tomate BIO  Vinaigrette nature				
Jambon de Paris (Porc) LR *Jambon de volaille				
Pané mozzarella				
Purée de pommes de terre				
Gélatifié vanille				
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Petit pain au lait Lait 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