

MENUS

Du 16 au 20 juin 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

 Cuisiné maison

* Produits locaux

 Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

LUNDI 16 JUIN

Salade grecque, tomates, féta et poivron 

Cordon bleu (France) / Croq fromage

Petits pois et carottes 

Fromage  ou AOP ou IGP - Compote

MARDI 17 JUIN

Guacamole et tacos

Paëlla végétarienne 

Mousse au chocolat Nutella  - Fruit 

MERCREDI 18 JUIN

Radis rose et micro beurre

Lasagnes de bœuf (France)  / Lasagnes aux légumes

Fromage  ou AOP ou IGP - Salade de fruits

JEUDI 19 JUIN

Melon 

Filet mignon (VPF) miel et moutarde  / Merguez végétale

Gratin de courgettes  

Crème caramel  - Biscuit

VENDREDI 20 JUIN

Salade Caesar au surimi 

Filet de Pangas (ASC) sauce sicilienne 

Ratatouille 

Fromage  ou AOP ou IGP - Fruit 



Soisy
SOUS MONTMORENCY

Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



REPAS ET GOUTERS DU 16 AU 20 JUIN 2025 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade Grecque						X		X					T	X
Cordon bleu					X	X							T	
Croq Fromage		T			X	X	T		X		T		T	
Petits pois BIO carottes BIO										X				
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre fruits rouges					X	X								
MARDI														
Guacamole, tacos													T	
Paëlla Végétarienne														
Riz BIO														
Mousse choco Nutella				X	X	X							X	
Fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit, compote					X	X			X					
MERCREDI														
Radis roses, micro beurre						X								
Lasagnes de bœuf		X			X	X								
Lasagnes aux légumes		X			X	X		X	X					
Pâte					X									
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruits														
GOUTER														
Pain beurre Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Melon BIO														
Filet mignon miel, moutarde						X		X						
Merguez végét.		X		X	X			X				X	X	
Gratin de courgettes						X								
Crème caramel				T	T	X			T				T	
Biscuit					X	X			X					
GOUTER														
Fruit, Pêche choco				T	X	X			X				X	
VENDREDI														
Salade Caesar surimi			X		X	X			T		X			
Filet de poisson MSC à la Sicilienne											X			
Ratatouille BIO														
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

MENUS

Du 23 au 27 juin 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinax)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

 Cuisiné maison

* Produits locaux

 Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

LUNDI 23 JUIN

Concombres  à la crème 

Jambon (VPF) sans nitrite / Jambon dinde (France)/ Chipolata végétarienne

Pommes rissolées

Fromage  ou AOP ou IGP - Compote 

MARDI 24 JUIN

Fallafels de pois chiches  sauce yaourt à la menthe 

Tajine de légumes  / Légumes et semoule 

Panna cotta à la vanille  - Fruit 

MERCREDI 25 JUIN

Tomates  mozzarella 

Osso Bucco de veau (France)  / Palet de légumes végétarien

Pommes de terre vapeur et ratatouille 

Fromage blanc sucré  - Abricots au sirop

JEUDI 26 JUIN

Melon

Butter Chicken (France)  / Friand au fromage

Riz  et légumes saveur des Indes 

Fromage  ou AOP ou IGP  - Clafouti aux framboises 

VENDREDI 27 JUIN

Macédoine e légumes au thon 

Dos de colin MSC à la bisque de homard 

Tian de courgettes et tomates 

Fromage  ou AOP ou IGP - Fruit 



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



REPAS ET GOUTERS DU 23 AU 27 JUIN 2025

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Concombre BIO à la crème						X		X						
Jambon sans nitrite						X								
Bouchée de blé tomate		T			X	X			X		T		T	
Pommes rissolées														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre framboises					X	X								
MARDI														
Falafel pois chiche yaourt à la menthe		T		T	X	X		T						
Tajine de légumes		X												
Légumes, semoule BIO														
Panna cotta vanille				T	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
compote, biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
Tomate BIO mozza						X								
Osso bucco de veau														
Palet végétarien légumes		T			X	X		T	T					
Pommes vapeur ratatouille BIO														
Fromage blanc au sucre						X								
Abricot au sirop														
GOUTER														
Pain beurre fraises					X	X								
JEUDI														
Melon		X		X									X	
Butter chicken														
Friand au fromage				T	X	X			T				T	
Riz BIO, légumes saveur des Indes		T	T	X	T	X	T	T	T			T	X	T
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Clafouti aux framboises				T	X	X			X				T	
GOUTER														
fruit Biscuit					X	X			X					
VENDREDI														
Thon macédoine de légumes	X							X	X			X		X
Poisson MSC à la bisque de homard			X			X					X			
Gratin de courgettes						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

Du 30 juin au 4 juillet 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinax)

Préparations froides conservées en armoire
froide avant distribution (température comprise
entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

 Cuisiné maison

- * Produits locaux

 Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



LUNDI 30 JUIN

Tartare de concombres et tomates cerises

Saucisse de Toulouse (VPF) / Roulé végétal

Lentilles à la paysanne

Yaourt  – Biscuit 

MARDI 1er JUILLET

Melon

Omelette au fromage / Ratatouille

Fromage ou AOP ou IGP – Eclair au chocolat

MERCREDI 2 JUILLET

Champignons à la crème

Bavette (France) sauce à l'échalote / Pané végétarien

Tian de légumes

Crème brûlée vanille Bourbon  - Fruit 

JEUDI 3 JUILLET

Samossa aux légumes

Aiguillettes de poulet (France) citronnés👩🍳 / Finger tofu au citron

Riz  cantonnais 

Crème dessert chocolat noisette – Fruit

VENDREDI 4 JUILLET

Coleslaw

Fish burger

Frites

Fromage ou AOP ou IGP – Pot de glace

REPAS ET GOUTERS DU 30 JUIN AU 4 JUILLET 2025 2025
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Tartare concombre BIO tomates cerises														
Sauces de Toulouse														
Roulé végétal		T			X	T			X		T		T	
Lentilles à la paysanne					X									
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Pain beurre sabicot					X	X								
MARDI														
Melon														
Omelette fromage						X			X					
Rotatouille BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Edoir chocolat				T	X	X			X				X	
GOUTER														
Fruit, Yaourt à boire						X								
MERCREDI														
Champignons à la crème						X								
Bavette sauce échalottes		T			X	X		T	T				T	
Pain végétarien		T			X	X			T		T		T	
Tian de légumes														
Crème brûlée Vanille Bourbon				T	T	X			X				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Samossa aux légumes					X								X	
Aiguillettes de poulet aux citrons						X								
Finger tofu citron		T	T	T	X	T			T		T	T	X	
Riz BIO Cantonnais		X							X				X	
Crème dessert chocolat noisettes				X	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain au lait baton de chocolat, compote	T			T	X	X			X				T	
VENDREDI														
Coleslaw	X							X	X					X
Fish Burger		T			X	X	T		T		X		T	
Frites	X													
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Pot de glace	T			T	T	X			T				T	
GOUTER														
Pain beurre fruits rouges					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)