



MENUS

DU 6 AU 10 AVRIL 2026

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).



Service Actions
Scolaire et Péri-scolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 6 AVRIL

Férié

MARDI 7 AVRIL

Tortilla et guacamole

Chili sin carne 🍴 / Haricots rouges et riz

Fromage ou AOP ou IGP – Mousse au chocolat

MERCREDI 8 AVRIL

Tartare de concombres et radis au fromage frais sur biscotte 🍴

Osso Bucco de veau (France) 🍴 / Chipolata végétale

Gratin Dauphinois 🍴

Fruit - Clafoutis aux abricots 🍴

JEUDI 9 AVRIL

Quinoa aux petits pois et féta 🍴

Navarin d'agneau (France) 🍴 / Merguez végétale

Petits pois et carottes

Fromage ou AOP ou IGP – Crumble fraise et rhubarbe 🍴

VENREDI 10 AVRIL

Piémontaise de légumes 🍴

Colombo de colin MSC 🍴

Riz et légumes indiens 🍴

Fromage ou AOP ou IGP – Dessert lacté au chocolat

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

🍴: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 6 AU 10 AVRIL 2026
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
GOUTER														
FERIE														
MARDI														
tortilla et guacamole													T	
Chili sin carne														
Riz BIO, haricots rouges														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Mousse chocolat BIO				X		X								
GOUTER														
Pitch, fruit				T	X	X			X				X	
MERCREDI														
Quinoa pois féta						X				X				
Osso bucco de veau														
Chipo végé	T	T		T	T			T				T	T	
Gratin Dauphinois					X	X								
Clafouti abricots				T	X	X			X				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Tartare concombre, radis, fromage frais sur biscotte				T	X	X			T			T		
Navarin d'agneau														
Merguez végé		T		T	T			T				T	T	
Petits pois BIO, carotte BIO										X				
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Crumble fraise rhubarbe					X	X								
GOUTER														
Compote BIO, biscuit					X	X			X					
VENREDI														
Piémontaise de légumes	X				X			X	X					X
Colombo de colin MSC				X		X					X			
Riz BIO, légumes Indiens				X										
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Dessert lacté chocolat						X								
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 13 AU 17 AVRIL 2026

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).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 13 AVRIL

Feuilleté aux légumes

Rosbeef froid (France) à la sauce béarnaise / **Roulé végétal**

Poêlée campagnarde

Fromage ou AOP ou IGP- Compote

MARDI 14 AVRIL

Tomates cerises et billes de mozzarella

Croque-monsieur au fromage / Salade verte

Panna cotta aux fruits rouges – Fruit

MERCREDI 15 AVRIL

Carottes râpées et chou chinois au sésame

Sauté de porc (VPF) au caramel / **Boulettes tomate et mozzarella**

Riz et légumes asiatiques

Fromage ou AOP ou IGP- Ananas au sirop

JEUDI 16 AVRIL

Salade verte et tomates

Burger Crousti poulet (France) / **Burger végétal**

Frites

Fromage ou AOP ou IGP – Mousse au chocolat et noisette

VENDREDI 17 AVRIL

Accras de morue

Filet de truite rose MSC sauce beurre blanc

Penne et brunoise de légumes

Cheese cake aux fraises – Fruit

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 13 AU 17 AVRIL 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
feuilleté légumes				T	X	X			T				T	
Rosbeef béarnaise		X				X		X	X					
Roulé végétal		X			X	T			X		T		T	
Poêlée campagnarde														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
Tomate cerise moza						X								
Croque Monsieur Fromage		X		T	X	X			T			T	T	
Légumes grillés														
Pana cotta fruits rouge				T	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Compte, biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
Carotte BIO chou chinois BIO	X							X						X
Sauté de porc caramel						X								
Boulettes tomate moza		X			X	X			X					
Riz BIO, légumes asiatiques														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Ananas														
GOUTER														
Pain beurre framboise					X	X								
JEUDI														
Salade verte tomate														
Burger crousti poulet					X	X							X	
Burger veggie		T			X	X		T	T				T	
Frites	X													
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Mousse choco noisette				X		X								
GOUTER														
fruit, biscuit					X	X			X					
VENDREDI														
Accras		T	X		X	X	X		X		X		T	T
Filet de truite rose sauce beurre blanc					X	X		T	T		X		T	
Penne BIO, brunoise de légumes		X												
Cheese cake aux fraises				T	X	X			X					
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre fraises					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 20 AU 24 AVRIL 2026

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).



Soisy
SOUS-MONTMORENCY

Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 20 AVRIL

Salade verte et dés d'emmental 🍷
Saucisse de Toulouse (VPF) / Chipolata végétale
Haricots blancs à la tomate
Yaourt - Fruit

MARDI 21 AVRIL

Céleri en rémoulade
Lasagnes végétariennes au gorgonzola 🍷
Fromage ou AOP ou IGP – Crème brûlée

MERCREDI 22 AVRIL

Rillettes de poulet (France)
Bœuf (France) carottes 🍷 / Feuilleté au fromage
Carottes vichy 🍷
Flan vanille 🍷 - Biscuit

JEUDI 23 AVRIL

Carottes râpées à la vinaigrette aux agrumes 🍷
Couscous poulet BBC (France) 🍷 / Merguez végétale
Semoule et légumes

Fromage blanc au miel et à la pistache 🍷 - Fruit

VENDREDI 24 AVRIL

Concombres à la crème 🍷
Tourte au saumon MSC 🍷
Epinards

Fromage ou AOP ou IGP- Compote

Repas végétarien
Plat sans porc/sans viande

🍷: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 20 AU 24 AVRIL 2026
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade verte dés emmental	X					X		X						X
Saucisse de Toulouse						X								
Chipo végété	T	T		T	T			T				T	T	
Haricots blancs tomate		X			X								X	
Yaourt BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre baton chocolat				X	X	X								
MARDI														
Céleri BIO rémoulade	X	X						X	X					X
Lasagnes végétarienne gorgonzola					X	X								
Légumes		X												
Fromage BIO ou AOP, IGP						X								
Crème brûlée BIO				T	T	X			X					
GOUTER														
Fruit, biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
Rillettes de poulet						X								
Bœuf BIO carottes BIO														
Feuilleté fromage				T	X	X			T				T	
Carotte BIO Vichy														
Flan vanille				T	T	X			T				T	
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Carotte BIO rapée agrumes	X							X						X
Couscous poulet														
Merguez Végé														
Semoule BIO, Légumes BIO		X												
Fromage blanc BIO miel pistache						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Compote Biscuit					X	X			X					
VENDREDI														
Concombre BIO à la crème						X								
Tourte saumon MSC				T	X	X			T		X		T	
Epinards BIO						X								
Fromage BIO ou AOP, IGP						X								
Compote 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 27 AVRIL AU 1^{ER} MAI 2026

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).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 27 AVRIL

Tomates cerises et dés de féta au pesto ☁
Lasagnes à la bolognaise (France) / Lasagnes végétariennes
Fromage bio ou AOP ou IGP- Yaourt bio

MARDI 28 AVRIL

Betteraves à la moutarde à l'ancienne ☁
Omelette au fromage ☁ / Pommes de terre rissolées
Tiramisu ☁ - Fruit bio

MERCREDI 29 AVRIL

Quinoa aux petits légumes ☁
Sauté d'agneau (France) au jus de thym ☁ / Chipolata végétale
Jardinière de légumes bio
Clafoutis aux abricots ☁ - Fruit bio

JEUDI 30 AVRIL

Artichaut gratiné au chèvre ☁
Sauté de porc (VPF) au chorizo ☁ / Croc fromage
Gratin de courgettes ☁
Fromage bio ou AOP ou IGP - Compote bio

VENDREDI 1^{ER} MAI

Férié

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

☁: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 27 AVRIL AU 1ER MAI 2026
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Tomates cerises féta pesto						X								
Lasagnes Bolognaises					X	X			X					
Lasagnes végétarienne		X			X	X			X					
Pâtes					X				X					
Fromage BIO ou AOP, IGP						X								
Yaourt BIO						X								
GOUTER														
Pain beurre framboise					X	X								
MARDI														
Betteraves moutarde à l'ancienne	X							X						X
omelette fromage						X			X					
Pommes de terre rissolées														
Tiramisu				X	X	X			X					
Fruit BIO														
GOUTER														
Compote, bécuit					X	X			X					
MERCREDI														
Quinoa aux petits légumes								X						X
Sauté d'agneau au jus de thym														
Chipo végé	T	T		T	T			T				T	T	
Jardinière de légumes BIO														
Clafouti abricot				T	X	X			X				T	
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Artichaut gratiné au chèvre						X								
Sauté de porc au chorizo						X								
Croc fromage		T			X	X	T				T		T	
Gratin de courgettes						X								
Fromage BIO ou AOP, IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Fruit, Biscuit					X	X			X					
VENDREDI														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
GOUTER														
FERIE														

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...)