



MENUS

DU 4 AU 8 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 Péricolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 4 MAI

Betteraves et maïs 🍷
Cordon bleu (France) / Cordon végétal
Printanière de légumes **bio**
Fromage **bio** ou AOP ou IGP/ Compote **bio**

MARDI 5 MAI

Carottes **bio** râpées 🍷
Crêpe géante emmental
Purée de pommes de terre
Crème au chocolat et noisette 🍷 – Fruit **bio**

MERCREDI 6 MAI

Tzatziki 🍷
Moussaka (France) 🍷 / Moussaka sans viande 🍷
Yaourt **bio** - Gâteau au citron 🍷

JEUDI 7 MAI

Salade Bombay 🍷
Poulet BBC (France) tandoori 🍷 / Emincé végétarien tandoori 🍷
Riz **bio** et légumes saveur des Indes **bio**
Fromage **bio** ou AOP ou IGP – Fruit **bio**

VENDREDI 8 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 4 AU 8 MAI 2026 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Betterave maïs	X							X						X
Cordon bleu					X	X							T	
Cordon végétal		T			X	X			X		T		T	
Printanière de légumes BIO		X												
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre framboise					X	X								
MARDI														
Carotte BIO râpées	X							X						X
Crêpe géante emmental					X	X		T	X		T			
purée de pommes de terre					X	X								
Crème choco noisette				X	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Compote Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
Tzaziki						X		X						
Moussaka (bœuf orig. France)						X								
Moussaka égrené végétal		T				X								
Aubergines														
Yaourt BIO						X								
Gâteau au citron					X	X			X					
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Salade Bombay		X						X				X		X
Poulet Tandoori	T	T	T	T	T	X		T				T		X
Emincé végét Tandoori	T	T	T	T	T	X		T				T		X
Riz BIO, légumes saveur Indes		T	T	X	T	X	T	T	T		T	T	X	T
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit, Yaourt BIO					X	X			X					
VENDREDI														
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...)



MENUS

DU 11 AU 15 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 11 MAI

Salade Caprese (tomates, mozzarella et basilic)

Nuggets poulet (France) / Nuggets végétarien

Frites

Crème dessert - Fruit

MARDI 12 MAI

Salade de concombre à la vinaigrette douce

Pizza au fromage / Salade verte

Flan vanille - Fruit

MERCREDI 13 MAI

Radis roses et son micro-beurre

Cocotte de veau (France) aux légumes / Feuilleté aux légumes

Légumes

Fromage ou AOP ou IGP- Compote

JEUDI 14 MAI

Férié

VENDREDI 15 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 11 AU 15 MAI 2026
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade Caprese	X							X						X
Nuggets poulet		T			X	T		T	T				X	
Nuggets végété		T		T	X			T						
Frites	X													
Crème dessert BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
Salade Concombre BIO	X							X						X
Pizza aux fromages					X	X								
salade verte	X					X		X						X
Flan vanille				T	T	X			T				T	
fruit BIO														
GOUTER														
Bicuit compte					X	X			X					
MERCREDI														
Radis roses micro beurre						X								
Cocotte de veau aux légumes														
Feuilleté aux légumes														
Légumes BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre fraises					X	X								
JEUDI														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
GOUTER														
FERIE														
VENDREDI														
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...)



MENUS

DU 18 AU 22 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).



Soisy
SOUS-MONTMORENCY

Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 18 MAI

Betteraves et maïs 🍷

Mixed grill merguez, chipolata (France) / Mixed grill merguez végété bio, chipolata

Purée de pommes de terre

Yaourt bio - Biscuit bio

MARDI 19 MAI

Céleri bio rémoulade 🍷

Paëlla végétarienne 🍷 / Riz bio et ses légumes 🍷

Fromage bio ou AOP ou IGP - Fruit bio

MERCREDI 20 MAI

Salade Waldorf (céleri, pomme, mayonnaise et noix) 🍷

Fricadelle de bœuf (France) sauce au poivre 🍷 / Croc fromage 🍷

Gratin de courgettes bio

Fromage blanc bio au sucre - Fruit bio

JEUDI 21 MAI

Taboulé 🍷

Poulet Label Rouge (France) basquaise 🍷 / Merguez végétale

Ratatouille bio à la provençale

Fromage bio ou AOP ou IGP - Crème au chocolat et noisette 🍷

VENDREDI 22 MAI

Macédoine de légumes 🍷

Pâtes au saumon MSC 🍷

Mousse à la noix de coco 🍷 - Fruit bio

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

🍷: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 18 AU 25 MAI 2026 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Betterave mals	X							X						X
Mixed grill chipo merguez						X								
Mixed grill chipo merguez végété		T		T	T			T				T	T	
Purée de pommes de terre					X	X								
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
MARDI														
Céleri BIO rémoulade	X	X				X		X	X					X
Paëlla végétarienne		X												
Riz BIO, légumes														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain au lait baton chocolat, compote				T	X	X			X				T	
MERCREDI														
Salade Waldorf	X			X		X		X						X
Fricadelle de bœuf sauce poivre						X								
Croc fromage		T			X	X	T		T		T		T	
Gratin de courgettes BIO						X								
Fromage blanc BIO au sucre						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Taboulé		T			X	T		T	T				T	
Poulet Basquaise LR								T						
Merguez végété		T		T	T			T				T	T	
Ratatouille BIO provençale														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Crème dessert choco noisette				X		X								
GOUTER														
Fruit, Biscuit					X	X			X					
VENDREDI														
Macédoine de légumes	X	X						X						X
Pâtes au saumon MSC						X								
Pene BIO					X									
Mousse coco						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre 4 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...)



MENUS

DU 25 AU 29 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 25 MAI

Férié

MARDI 26 MAI

Carottes râpées

Couscous merguez végétale / Semoule et ses légumes

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

MERCREDI 27 MAI

Salade de pâtes au pesto

Sauté de poulet BBC (France) rôti / Boulettes à la tomate et mozzarella

Légumes du soleil

Mousse au chocolat – Fruit

JEUDI 28 MAI

Tomates , mozzarella et pesto

Gnocchis Sardes (France) / Gnocchis égrené végétarien

Panna cotta aux fruits rouges – Sablé

VENDREDI 29 MAI

Rillettes de poisson sur biscotte

Colombo de colin MSC

Poêlée de légumes asiatiques

Fromage ou AOP ou IGP – Brownie

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 25 AU 29 MAI 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														
Carottes BIO râpées	X							X						X
Couscous merguez végétale		T		T	T			T				T	T	
Semoule BIO, Légumes BIO		X												
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Fruit, Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
Salade de pâtes BIO au pesto					X									
Sauté de poulet BBC rôti						X								
Boulette tomate moza		X			X	X			X					
Légumes du soleil														
Mousse choco BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre baton chocolat				X	X	X							X	
JEUDI														
Tomate BIO moza, pesto						X								
Gnocchi Sardes						X								
Gnocchi égrené végét														
Gnocchi HVE					X									
Pana cotta BIO, fruits rouges				T	T	X			T				T	
Sablé BIO				T	X	X			T			T	X	
GOUTER														
Fruit, biscuit					X	X			X					
VENDREDI														
Rillettes de poisson sur biscotte				T	X	X			T		X	T		
Colombo de colin MSC				X		X					X			
Poêlée de légumes asiatiques		T											X	
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Brownie				X	X	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...)