



MENUS

Du 6 au 10 Juillet 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 6 Juillet

Melon

Jambon sans nitrite (VPF) / Jambon de dinde (France) / Chipolata végété

Jardinière de légumes

Fromage ou AOP ou IGP – Crème dessert

Mardi 7 Juillet

Carottes râpées

Couscous merguez végétarien

Fromage blanc au miel – Fruit

Mercredi 8 juillet

Raita de concombres

Curry d'agneau (France) / Curry végétal

Riz et légumes saveur des Indes

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

Jeudi 9 juillet

Taboulé

Sauté de poulet (France) à la sicilienne / Roulé végétal

Mélange de légumes grillés

Panna cotta aux fruits rouges – Fruit

Vendredi 10 Juillet

Tomates au pesto

Penne au saumon MSC

Fromage ou AOP ou IGP – Flan

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 JUILLET 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Melon BIO						X								
Jambon sans nitrite						X								
Jambon de dinde/chipo végé	T	T		T	T	X		T				T	T	
Jardinière de légumes BIO						T								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						T								
Crème dessert						T								
GOUTER														
Pain, beurre confit framboises					T	T								
MARDI														
Carotte râpée	T							T						T
Couscous merguez végé	T	T		T	T							T	T	
Semoule BIO, légumes BIO		X												
Fromage blanc BIO au Miel						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit, compote					X	X			X					
MERCREDI														
Raita de concombre						X		X						
Curry d'agneau				X										
Curry émincé végétal BIO				X				T						
Riz BIO, légumes saveur des Indes		X		X										
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X								X	
JEUDI														
Taboulé		T			X	T		T	T				T	
Sauté de poulet à la Sicilienne					X	T								
Roulé végété		X			X	T			X		T		T	
Mélange légumes grillés														
Pana cotta fruits rouges				T	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit yaourt à boire					X	X								
VENDREDI														
Tomate au pesto											X			
Penne au Saumon MSC					X	X								
Penne BIO					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Flan				T	T	X			T				T	
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 Juillet 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 13 Juillet

Salade de betteraves et maïs 🥗

Chausson à la bolognaise de volaille (UE) / Croc fromage

Petits pois et carottes bio

Fromage bio ou AOP ou IGP – Compote bio

Mardi 14 Juillet

Férié

Mercredi 15 juillet

Tomates et fêta 🥗

Bavette (France) sauce échalote 🥗 / Feuilleté aux légumes

Gratin de courgettes 🥗

Yaourt bio ou AOP ou IGP – Biscuit

Jeudi 16 juillet

Melon bio

Sauté de porc (VPF) au chorizo (VPF) 🥗 / Chipolata végétale

Penne bio 🥗

Mousse au chocolat – Fruit bio

Vendredi 17 Juillet

Salade verte 🥗

Brandade de morue

Fromage bio ou AOP ou IGP – 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 13 AU 17 JUILLET 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade betterave maïs	X							X						X
Chausson à la Bolognaise volaille		T			X	X			T					
Croc fromage		T			X	X	T		T		T			
Petits pois carottes BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre fruits rouges					X	X								
MARDI														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
GOUTER														
MERCREDI														
Tomate fêta						X								
Bavette sauce échalote		T			X	X		T	T				T	
Feuilleté légumes				T	X	X			T				T	
Gratin de courgettes						X								
Yaourt BIO						X								
Biscuit					X	X								
GOUTER														
Pain beurre baton de chocolat				X	X	X							X	
JEUDI														
Melon BIO														
Sauté de porc au chorizo						X								
Chipo végét	T	T		T	T	X		T				T	T	
Penne BIO					X									
Mousse choco				X		X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit, compote					X	X								
VENREDI														
Salade verte	X							X						X
Brandade de morue			T	T	T	X			T		X			
Purée de pommes de terre						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre fraise					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 Juillet 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 20 Juillet

Betteraves à la moutarde à l'ancienne

Rougail de saucisses (UE) / Merguez végétale

Riz

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit

Mardi 21 Juillet

Melon

Croque-Monsieur aux 3 fromages

Poêlée de légumes du soleil

Yaourt - Biscuit

Mercredi 22 juillet

Salade de tomates

Lasagnes de bœuf (France) / Lasagnes végétariennes

Salade verte

Liégeois au chocolat – Fruit

Jeudi 23 juillet

Coleslaw

Colombo de poulet (France) / Colombo émincé végétal

Ratatouille

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

Vendredi 24 Juillet

Salade verte

Burger de poisson / Frites

Pot de glace – 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 20 AU 24 JUILLET 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Betterave moutarde à l'ancienne	X							X						X
Rougail de saucisse		T	T	T	T	T	T	T	T		T		T	
Merguez végét	T	T		T	T	T		T				T	T	
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
pain beurre abricot					X	X								
MARDI														
melon BIO														
Croque monsieur 3 fromage		T	T	T	X	X	T	T	T		T		T	
Poêlée de légumes du soleil														
Yaourt BIO						X								
Biscuit					X	X								
GOUTER														
Fruit, biscuit					X	X								
MERCREDI														
Salade de tomate BIO	X							X						X
lasagnes de bœuf					X	X		T	X		T		T	
Lasagnes aux légumes		T			T	T		T	T					
Salade verte	X							X						X
Liégeois choco						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Coleslaw	X							X	X					X
Colombo de poulet				X		X								
Colombo émincé végét				X				T						
ratatouille BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Fruit, Biscuit					X	X								
VENDREDI														
salade verte	X							X						X
Burger de poisson					X						X	X		
Frites	X													
Pot de glace						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre framboise					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 au 31 Juillet 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 Juillet

Cèleri rémoulade
Cordon bleu (France) / **Croc fromage**
Printanière de légumes
Crème dessert vanille **bio** – Fruit **bio**

Mardi 28 Juillet

Macédoine de légumes à la mayonnaise **bio**
Chili sin carne/ Riz **bio**
Fromage **bio** ou AOP ou IGP- Pot de glace

Mercredi 29 juillet

Pasta al pesto basilico
Sauté de poulet basquaise (UE) / **Emincé végétarien**
Ratatouille **bio**

Fromage **bio** ou AOP ou IGP- Eclair au chocolat

Jeudi 30 juillet

Tomates **bio** et mozzarella
Boulettes de bœuf (France) napolitaine / **Boulettes végétariennes**
Penne **bio**
Yaourt **bio** – Biscuit

Vendredi 31 Juillet

Terrine de poisson sauce cocktail
Beignets de calamar sauce tartare
Gratiné de légumes cuits
Fromage **bio** ou AOP ou IGP – Fruit **bio**

Repas végétarien
Plat sans porc/sans viande
*: Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 27 au 31 JUILLET 2026
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Cèleri rémoulade	X	X						X	X					X
Cordon bleu		T			X	X		T	T		T		X	
Croc fromage		T			X	X	T		X		T	T	T	
Printanière de légumes														
crème dessert						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
pain beurre nutella					X	X								
MARDI														
macédoine de légumes mayonnaise	X	X						X	X				X	
Chili sin carne														
riz bio														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Pot de glace				T	T	X			X				T	
GOUTER														
Fruit, biscuit														
MERCREDI														
Pasta al pesto basilico					X	X		X						X
Sauté de poulet basquaise														
emince veget				X				T						
ratatouille BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Eclair au chocolat				T	X	X			X					
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
JEUDI														
Tomate bio mozza	X					X		X						X
Boulettes de bœuf														
boulettes vege														
Penne					X									
Yaourt bio						X								
Biscuit					X	X								
GOUTER														
Fruit biscuit														
VENDREDI														
Terrine de poisson sauce cocktail		T	T	T	X	X	T	T	X		X	T		T
Beignets de calamar			T		X	T	X	T	T		X			
Gratine de légumes		T			T	X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre fraise					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...)