

MENUS

Du 2 au 6 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



Soisy
SOUS MONTMORENCY

Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE

LUNDI 2 JUIN

Concombres en vinaigrette

Croque-Monsieur (VPF) / Croque-Monsieur au fromage

Salade verte

Yaourt – Biscuit

MARDI 3 JUIN

Tomates et mozzarella

Tortilla aux pommes de terre

Moelleux au chocolat - Fruit

MERCREDI 4 JUIN

Champignons aux fines herbes

Bavette (France) sauce au poivre / Pané tomate et mozzarella

Flageolets et Haricots verts en persillade

Fromage ou AOP ou IGP / Compote

JEUDI 5 JUIN

Duo de carottes et courgettes à l'huile d'olive et citron

Sauté de dinde (France) à la provençale / Pané de blé emmental

Pâtes

Crème dessert praliné – Fruit

VENDREDI 6 JUIN

Taboulé

Truite saumonée sauce beurre citron

Ratatouille

Fromage ou AOP ou IGP / Salade de fruits



REPAS ET GOUTERS DU 2 AU 6 JUIN 2025
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Concombre BIO en vinaigrette	X							X						X
Croque Monsieur					X	X								
Croque Monsieur fromage		T	T	T	X	X	T	T	T		T		T	
Salade verte	X							X						
Yaourt BIO						X								
Biscuit					X	X			X					
GOUTER														
Pain beurre framboises					X	X								
MARDI														
Tomate BIO, mozzarella	X					X		X						X
Tortilla						X			X					
Pommes de terre														
Moelleux chocolat BIO				T	X	X			X				X	
Fruit BIO														
GOUTER														
Compote +biscuit					X	X								
MERCREDI														
Champignons BIO, fines herbes	X							X						X
Bavette sauce poivre		T			X	X		T	T				T	
Pané tomate, mozza		T			X	X			X		T		T	
Flageolets, haricots vert BIO persillade														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Duo carotte, courgette								X						X
Sauté de dinde à la provençale														
Pané blé emmental		T			X	X			T		T		T	
Pâtes BIO					X									
Crème dessert pralinée				X	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit + fruit					X	X			X					
VENDREDI														
Taboulé		T			X	T		T	T				T	
Truite saumonée beurre citron		T			X	X		T	T				T	X
Ratatouille BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruits														
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 9 au 13 juin 2025

LUNDI 9 JUIN

Férié

MARDI 10 JUIN

Carottes râpées et radis roses émincés
 Pizza au fromage et légumes grillés
 Crème dessert à la noix de coco - Fruit

MERCREDI 11 JUIN

Céleri en rémoulade
 Veau (France) Marengo / Bouchées de blé, tomate et fromage
 Poêlée de légumes méditerranéens
 Fromage ou AOP ou IGP- Compote

JEUDI 12 JUIN

Raita de légumes
 Cuisse de poulet Bleu Blanc Cœur sauce Tandoori / Emincé végétal sauce Tandoori
 / Riz et légumes indiens
 Fromages ou AOP ou IGP / – Ananas au sirop

VENDREDI 13 JUIN

Tomates et mozzarella
 Bacalhau à Bras (cabillaud MSC)
 Pommes de terre
 Pasteis de Nata – Fruit

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



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



REPAS ET GOUTERS DU 9 AU 13 JUIN 2025
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Férié														
MARDI														
Carotte BIO râpée et radis roses BIO	X							X						X
Pizza fromages et légumes grillés					X	X								
Légumes grillés														
Crème dessert coco				T	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Compote BIO, Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
Céleri rémoulade	X	X				X		X	X					X
Veau Marengo														
Bouchée tomate fromage														
Poêlée de légumes de la Méditerranée														
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre baton chocolat				X	X	X							X	
JEUDI														
Raita de légumes						X								
Cuisse de poulet bleu blanc cœur Tandoori	T	T	T	T	T			T				T		X
Emincé végétal, Tandoori	T	T	T	T	T			T				T	X	X
Riz BIO, Légumes Indiens			T	X	T	X	T	T	T		T	T	X	T
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Ananas au sirop														
GOUTER														
Biscuit, fruit					X	X			X					
VENDREDI														
Tomate BIO, Mozzarella	X					X								X
Bacalhau à Bras					X				X		X			
Pommes de terre														
Pasteis de nata		T		T	X	X			X		T		T	
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 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° (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 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 Panga (ASC) sauce sicilienne 

Ratatouille 

Fromage  ou AOP ou IGP - Fruit 



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, Pêch 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														
Butter chicken		X		X									X	
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...)

MENUS

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° (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 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														
Saucisse 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 abricot					X	X								
MARDI														
Melon														
Omelette fromage						X			X					
Ratatouille BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Eclair chocolat				T	X	X			X				X	
GOUTER														
Fruit, Yaourt à boire						X								
MERCREDI														
Champignons à la crème						X								
Bavette sauce échalottes					X	X		T	T				T	
Pané 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 citron						X								
Finger tofu citron		T	T	T	X	T			T		T	T	X	
Riz BIO Cantonais		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...)