

Menus de la Semaine du 31 Aout au 04 Septembre 2026

Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
	Menu de la rentrée		Repas planète	
Carottes râpées 	Melon frais  	Betteraves Vinaigrette	Salade de tomates  au basilic Vinaigrette à la moutarde	Colin d'Alaska sauce citron 
Steak haché  de bœuf sauce tomate aux légumes	Pizza aux trois fromages (emmental, cheddar, mozzarella)	Sauté de poulet  sauce au curry	Gratin de brocolis et de pommes de terre	Riz  à l'indienne
Fusilli 	Crème dessert saveur caramel	Courgettes sautées	Yaourt nature  	Saint-Nectaire 
Fruit de saison 	Sirop de grenadine	Éclair chocolat 	Gâteau au chocolat et aux haricots rouges	Fruit de saison frais  
Beignet aux pommes Yaourt nature et fruit	 Gaufre chocolat Lait nature et fruit	 Madeleine Lait nature et fruit	 Pain et confiture Lait nature et jus de fruits	Biscuit sablé Lait nature et compote

Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison 



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien p.à.p proposée à part



Appellation d'origine
protégée



**Produit
Français**

Aide UE à
destination
des écoles



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



Viande d'origine France



Produit de la
mer durable



Charolais



Label rouge



Décongelé



Menus de la Semaine du 07 au 11 Septembre 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas Planète 		Repas Planète 	
Sauté de veau  sauce au poivre	Pastèque fraîche  	Rôti de bœuf  au jus	Salade batavia  et oignons frits, <i>Vinaigrette</i>	Concombres
Boulgour  et ratatouille	Omelette  aux fines herbes	Epinards béchamel	Boulettes de légumes	Blanquette de poisson blanc 
Yaourt aromatisé	Haricots verts	Cantal 	Couscous aux légumes (semoule, légumes <i>couscous, pois chiches, raisins secs, tomates</i>)	Purée Saint Germain (pois cassés)
Fruit de saison frais  	Lacté saveur vanille nappé caramel	Purée de pommes	Fromage blanc nature  	Fruit de saison frais  
Madeleine lait nature et jus de fruits	Beignet aux pommes  Lait nature et fruit	Pain au chocolat Yaourt et fruit	Gâteau à l'abricot Lait nature et jus d'orange 	Pain et Cantafrais Compote de pommes

Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien **p.à.p** proposée à part



Appellation d'origine
protégée



**Produit
Français**

Aide UE à
destination
des écoles



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



Viande d'origine France



Produit de la
mer durable



Charolais



Label rouge



Décongelé



Noa et Papille

Menus de la Semaine du 14 au 18 Septembre 2026



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Repas Planète		Repas Planète 	
Sauté de dinde  au romarin	Carottes râpées   <i>Vinaigrette à la ciboulette p.à.p</i>	Céleri râpé et dés de pommes  <i>sauce au citron</i>	Nuggets de blé ketchup	Chou blanc et dés de mimolette
Chou-fleur persillé	Penne  tomates lentilles corail, haché végétal, emmental râpé	Sauté de poulet 	Purée de pommes de terre 	Filet de merlu  sauce au curry
Brie		Blé au lait de coco	Coulommiers  	Lentilles corail à l'indienne
Fruit de saison frais  	Chouquettes crème vanille 	Yaourt nature 	Salade de fruits frais	Fruit de saison frais  
Gaufre au sucre Yaourt nature et fruit	 Pain et chocolat  Lait nature et fruit	 Croissant  Lait nature et fruit	 Palmier  Lait nature et compote	 Roulé confiture Lait nature et jus de fruits

Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison



Noa et Papille



Label rouge



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



Produits issus de la pêche durable

p.à.p proposée à part

Pain 100% local



Viande d'origine France

Aide UE à destination des écoles



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 21 au 25 Septembre 2026



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas Planète 		Repas Planète 	
Carottes râpées Vinaigrette p.à.p.  	Quenelles natures sauce mornay	Rôti de bœuf  aux herbes	Coleslaw	Colin d'Alaska pané et riz soufflé 
Sauté de veau  sauce aux olives	Riz 	Purée de potiron	Boulgour  à la Mexicaine	Torsades et mozzarella râpée
Haricots beurre	Yaourt nature 	Fromage frais petit moulé	Saint-nectaire  	Fromage frais aromatisé
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison frais  	Beignet au chocolat 	Gâteau aux pommes	Fruit de saison frais  
Madeleine Lait nature et fruit 	Pain et fromage Lait nature 	Carré d'avoine à la banane et lait nature	Biscuit beurre Yaourt nature et fruit	Chausson aux pommes Lait nature et fruit 

Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison



Noa et Papille



Label rouge



Issu de l'agriculture
biologique



AOP



Plat végétarien



Produits issus de
la pêche durable

p.à.p. proposée à part

Pain 100% local



Viande d'origine France

Aide UE à
destination
des écoles



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 28 septembre au 02 Octobre 2026



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas Planète 		Repas Planète 	
Sauté de dinde  sauce tomates	Concombres	Cèleri râpé au curry Vinaigrette à la moutarde		Tomates  Vinaigrette p.à.p 
Ratatouille et pommes de terre	Hamburger végétarien (salade verte, tomate, cheddar, nuggets de fromage)	Cuisse de poulet  rôtie	Œufs durs  sauce mornay	Filet de hoki  sauce dieppoise
Camembert  	Pommes de terre smile	Epinards branches	Purée de butternut	Farfalles 
Gaufre liégeoise	Fruit de saison frais  	Yaourt nature 	Petit fromage frais nature	Lacté gélifié saveur vanille
Gaufre chocolat Yaourt nature et fruit	Pain et brie Fruit	Barre bretonne Lait nature et fruit 	Biscuit sablé Lait nature et compote 	Madeleine Lait nature et jus de fruits 

Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison



Noa et Papille



Label rouge



Viande charolaise



Issu de l'agriculture
biologique



AOP



Plat végétarien



Produits issus de
la pêche durable

p.à.p proposée à part

Pain 100% local



Viande d'origine France

Aide UE à
destination
des écoles



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 05 au 09 Octobre 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas Planète		Repas Planète	
Salade iceberg et betteraves <i>Vinaigrette à la moutarde</i>	Feuilleté au fromage fondu	Salade de radis et dés de cantal AOP <i>Vinaigrette au miel</i>	Carottes râpées et raisin sec <i>Vinaigrette à l'échalote</i>	Velouté de patates douces
Sauté de veau au cheddar sauce tomate	Jardinière de légumes (<i>carotte, flageolets, haricots verts</i>) et pommes de terre vapeur	Emincé de dinde sauce barbecue	Penne sauce aux épinards, emmental et champignons.	Poisson façon mafé Colin
Pommes paillassons		Purée de carottes		Boulgour
Fruits de saison frais	Gâteau aux myrtilles et aux haricots blancs	Smoothie ananas passion	Fromage blanc	Fruit de saison frais
Chausson aux pommes Yaourt nature et fruit	Gaufre chocolat Lait nature et fruit	Biscuit sablé Lait nature et fruit	Pain et miel Lait nature et jus de fruits	Pain et confiture Fromage blanc et compote

Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison



Noa et Papille



Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



Produits issus de la pêche durable

p.à.p proposée à part

Pain 100% local



Viande d'origine France

Aide UE à destination des écoles



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 12 au 16 Octobre 2026

LES PAINS SOUS TOUTES SES FORMES !!!



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas Planète			
Salade d'agrumes aux croûtons Cuisse de Poulet  rôtie sauce aux champignons Petits pois aux petits oignons Yaourt nature  	Gratin de pommes de terre et butternut aux carottes, pois chiches et raisins sec croustillant à la chapelure Saint – nectaire  Fruit de saison frais  	Cèleri  Vinaigrette à la moutarde Roti de bœuf  au jus Lentilles  Brioche perdue et confiture	Œufs durs  mayonnaise Riz  pilaf Tian de légumes Compote de pommes et mouillettes de pain d'épices	Salade verte vinaigrette Sandwich pain suédois Emincé de saumon, tomates sauce au fromage blanc Fruit de saison frais  
 Croissant Lait nature et fruit	Pain et chocolat Fromage blanc et fruit	Palmier Lait nature et compote	 Roulé confiture Yaourt nature et fruit	 Gâteau fourré abricot Lait nature et jus de fruits

Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison



Noa et Papille



Label rouge



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



Produits issus de la pêche durable

p.à.p proposée à part

Pain 100% local



Viande d'origine France

Aide UE à destination des écoles



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus Vacances de la Semaine du 19 au 23 octobre 2026



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas Planète		Repas planète	
Salade pommes de terre <i>Vinaigrette</i>	Coleslaw	Velouté de potiron et fromage fondu vache qui rit	Carottes râpées	
Escalope de dinde <i>Sauce à l'estragon</i>	Curry de pois chiches et épinards	Jambon de porc Jambon de dinde	Nuggets à l'emmental	Filet de hoki sauce basilic
Gratin d'aubergines, tomates et béchamel	Blé	Courgettes à l'emmental	Purée de patates douces	Tortis
Fruit de saison	Lacté saveur chocolat	Flan pâtissier	Clafoutis aux abricots	Tomme blanche
				Fruit de saison
Crêpe au chocolat Lait nature et jus de fruits	Biscuits beurre Lait nature et compote	Roulé framboise Lait nature et fruit	Madeleine Lait nature et fruit	Gâteau au chocolat Petit Suisse nature et fruit

Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison



Noa et Papille



Label rouge



Issu de l'agriculture
biologique

AOP



Plat végétarien



Produits issus de
la pêche durable

p.à.p proposée à part

Pain 100% local



Viande d'origine France

Aide UE à
destination
des écoles



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus Vacances de la Semaine du 26 au 30 octobre 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas Planète		Repas Planète	
Sauté de veau sauce aux olives	Betteraves rémoulade	Pâté de volaille, cornichons	Carottes râpées vinaigrette, dés d'edam	Filet de merlu sauce crème
Semoule	Duo de Pommes de terre et de petits pois sauce barbecue à la ricotta	Roti de bœuf	Omelette à l'emmental	Brocolis persillés
Yaourt aromatisé		Haricots verts	Macaronis	Cantal
Fruit de saison	Beignet aux pommes	Salade de fruit frais	Muffin pépite chocolat	Fruit de saison
Crêpe au chocolat Lait nature et jus de fruits	Carré d'avoine Lait nature et compote	Biscuit beurre Lait nature et fruit	Madeleine Yaourt nature et fruit	Gâteau au chocolat Petit Suisse nature et fruit

Les repas sont élaborés traditionnellement sur la cuisine centrale de Fresnes avec un maximum de produits frais et de saison



Noa et Papille



Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



Produits issus de la pêche durable

p.à.p proposée à part

Pain 100% local



Viande d'origine France

Aide UE à destination des écoles



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE