Menu

Du 2 au 6 novembre 2026

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
LE JOUR DU Végé		LE JOUR DU Végé		LE JOUR DU Végé
Curry de pois chiche et Riz BIO* (Base Oignon, ail, tomates, paprika, cumin, curry, jus de citron)	Bouillon de légumes vermicelles*	Entrée uniquement pour les élementaires : Feuilles de laitue iceberg et maïs	Rôti de bœuf* OU Emincé de pois* (Sauce poireaux, navets, carottes, tomates, raisins et abricots secs)	Coleslaw * Céleri rémoulade *
	Pavé de merlu sauce ratatouille	Blé BIO égrené végétal sauce marocaine BIO* (Tomate, Raisins abricots secs et cardamome)		Semoule façon couscous BIO * (Tomate, courgette, carotte, céleri, pois chiche, raisins, navets)
	Poëlée de légumes (courgettes, duo de carottes, tomates, pommes de terre)		Frites	
Saint Nectaire AOC Pont l'Evêque AOC	Laitage uniquement pour les élementaires : Fromage frais nature et sucre roux BIO équitable Fromage frais aux fruits	Coulommiers	Yaourt fraise BIO	Fromage uniquement pour les élementaires : Brie Tomme blanche
Compote pomme abricot BIO Compote pomme fraise BIO	Crêpe BIO locale	Fruit de saison BIO	Cake au citron *	Mousse au chocolat Flan vanille nappé caramel
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette BIO et barre de chocolat BIO équitable Yaourt nature BIO local et sucre roux BIO équitable Fruit de saison BIO	Pain de mie Fromage frais au sel de Guérande Jus de raisin	Croissant (boulangerie) Yaourt nature BIO local et sucre roux BIO équitable Fruit de saison local	Sablé de Retz Lait demi-écrémé BIO Banane BIO	Baguette BIO et beurre Lait demi-écrémé BIO Compote de pomme

Production locale *Produits BIO* *Recette du chef ** *Nouvelle recette* N *Issu du commerce équitable*

100% des viandes sont label rouge

100% des poissons sont MSC (Marine Stewarship Council)

Menu

Du 9 au 13 novembre 2026

lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
	LE JOUR DU Végé			LE JOUR DU Végé
Carottes râpées BIO locales assaisonnées Endives vinaigrette	Omelette nature sauce provençale BIO * (Tomates, olives, herbes provence)		Potage de légumes BIO * (carottes, courgettes, haricots verts, pommes de terre)	Salade iceberg, radis rondelle et maïs
Cuisse de poulet sauce curry* OU Palet coco curry (Pois, blé, carottes, courgette, curry, lait de coco)			Filet de colin meunière	Gnocchetti BIO locales et lentilles, tomates, herbes de provence
Purée de brocolis BIO et pommes de terre BIO*	Haricots verts Riz BIO créole	Férié	Printanière de légumes (petits pois, carottes, navets, pommes de terre)	
<u>Fromage uniquement pour les élementaires :</u> Tomme IGP des Pyrénées	Gouda BIO Edam BIO		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	<u>Fromage uniquement pour les élementaires :</u> Saint Paulin Mimolette
Compote pomme BIO Compote pomme banane BIO	Tarte pomme normande			Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette BIO et beurre Yaourt ferme BIO local et sucre roux BIO équitable Fruit de saison BIO	Brioche tranchée (boulanger) et confiture d'abricot Lait demi-écrémé BIO Compote pomme fraise		Fourrandise fraise Fromage frais nature et sucre roux BIO équitable Banane BIO	Baguette BIO et pâte à tartiner Lait demi-écrémé BIO Fruit de saison BIO

Production locale *Produits BIO* *Recette du chef ** *Nouvelle recette* *Issu du commerce équitable*

100% des viandes sont label rouge
100% des poissons sont MSC (Marine Stewarship Council)

Menu

Du 16 au 20 novembre 2026

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
LE JOUR DU Végé	LE JOUR DU Végé	LE JOUR DU Végé		
Coleslaw Céleri rémoulade	Entrée uniquement pour les élementaires : Potage Cultivateur BIO* (carotte, navet, poireau, pomme de terre)	Entrée uniquement pour les élementaires : Taboulé BIO *	Carottes bâtons sauce fromage blanc ciboulette*	Sauté de veau aux olives* OU Galette pois chiche poivrons cumin BIO
Raviolis aux légumes	Gratin campagnard * (Pomme de terre, lentilles, raz el hanout, muscade, ciboulette)	Riz BIO et Achard de légumes (Haricots blanc, carottes, haricots plats, curry coco)*	Pavé de colin napolitain	
			Purée de céleri et pommes de terre*	Petits pois et carottes au jus
Fromage uniquement pour les élementaires : Cantal AOC Saint Nectaire AOC	Yaourt ferme BIO local et sucre roux BIO équitable	Comté AOP	Banane chocolat amandes effilées	Camembert Tomme blanche
Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Fruit de saison Fruit de saison	Cake à la vanille *		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette BIO et beurre Lait demi-écrémé BIO Fruit de saison BIO	Baguette BIO et barre de chocolat Yaourt nature BIO et local et sucre roux BIO équitable Fruit de saison local	Brioche pépites de chocolat (boulanger) Yaourt nature BIO et local et sucre roux BIO équitable Banane BIO	Baguette BIO Emmental Jus d'orange	Beignet framboise Lait demi-écrémé BIO Compote pomme banane

Production locale *Produits BIO* *Recette du chef ** *Nouvelle recette* N *Issu du commerce équitable*

100% des viandes sont label rouge
100% des poissons sont MSC (Marine Stewarship Council)

Menu

Du 23 au 27 novembre 2026

lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
	LE JOUR DU Végé		LE JOUR DU Végé	
Entrée uniquement pour les élementaires : Carottes râpées BIO locales assaisonées Chou rouge râpé vinaigrette	Œufs durs BIO locaux et mayonnaise	Bouillons aux vermicelles *	Riz BIO à l'africaine BIO * (Egrené végétal, tomates, épinards hachés, haricots rouges, cumin, muscade, paprika)	Entrée uniquement pour les élementaires: Salade iceberg, radis rondelle et maïs Mâche et maïs
Saucisse de Francfort OU Pané de blé fromage épinards	Quiche butternut fromage	Sauté de boeuf sauce pain d'épices* (Pain d'épices, carottes, crème) OU Emincé de pois sauce pain d'épice*		Filet de lieu noir frais sauce citron*
Brocolis Pommes de terre à l'ail	Salade verte BIO	Purée de carottes et patate douce		Légumes aïoli (Chou fleur, carottes, pommes de terre et haricots verts) et pâtes farfalles BIO
Yaourt nature BIO local et sucre roux BIO équitable	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fromage uniquement pour les élementaires : Brie	Emmental Edam	Yaourt vanille BIO
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Salade de fruits de saison*	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Financier aux amandes*
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette BIO Fromage fondu Compote pomme abricot	Pain au lait (Boulanger) Lait demi-écrémé BIO Fruit de saison local	Baguette BIO et miel Fromage blanc nature et sucre roux BIO équitable Fruit de saison BIO	Sablé de Retz Fromage frais aux fruits Banane BIO	Baguette BIO et barre de chocolat BIO équitable Lait demi-écrémé BIO Fruit de saison local

Production locale *Produits BIO* *Recette du chef **Nouvelle recette* *Issu du commerce équitable*

100% des viandes sont label rouge
100% des poissons sont MSC (Marine Stewarship Council)

Menu

Du 30 novembre au 4 décembre 2026

lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
	LE JOUR DU Végé	LE JOUR DU Végé		LE JOUR DU Végé
Potage Paysan BIO * (Poireaux, oignons, courgettes, carottes, pommes de terre)	Riz BIO à l'Andalouse BIO* (poivrons, courgettes, champignons, maïs, petits pois, ail, oignon, épices paëlla et tandoori)	Entrée uniquement pour les élementaires : Trio de crudités (carottes jaunes, carottes oranges et navets)	Carottes râpées locales assaisonnées Endives vinaigrette	Omelette BIO nature
Colin meunière		Tortellonis provençale BIO sauce tomate basilic	Rôti de bœuf au jus OU Bâtonnet végétariens sauce fraicheur*	
Potiron et pommes de terre béchamel*			Rôstis de légumes	Printanière de légumes (petits pois, carottes, navets, pommes de terre)
Laitage uniquement pour les élementaires : Yaourt brassé aromatisé framboise Ferme BIO local équitable	Comté AOP Cantal AOP	Camembert BIO	Laitage uniquement pour les élementaires : Petit moulé nature Petit moulé ail et fines herbes	Gouda Cantal
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Compote pomme fraise Compote pomme abricot	Fruit de saison	Cake au miel*	Eclair au chocolat
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Pain de mie Camembert Jus d'orange	Baguette BIO et confiture fruits rouges Fromage frais aux fruits Fruit de saison BIO	Fourrandise abricot Lait demi-écrémé BIO Banane BIO	Pain au chocolat (boulangerie) Lait demi-écrémé BIO Compote pomme vanille	Baguette BIO et beurre Fromage blanc nature et sucre roux BIO équitable Fruit de saison

Production locale *Produits BIO* *Recette du chef ** *Nouvelle recette* *Issu du commerce équitable*

100% des viandes sont label rouge
100% des poissons sont MSC (Marine Stewarship Council)

Menu

Du 7 au 11 décembre 2026

lundi 7 décembre 2026	mardi 8 décembre 2026	mercredi 9 décembre 2026	jeudi 10 décembre 2026	vendredi 11 décembre 2026
LE JOUR DU Végé Entrée uniquement pour les élementaires : Salade coleslaw locale* Céleri rémoulade local *	LE JOUR DU Végé	Œufs durs BIO locaux et mayonnaise	Bouillon de légumes et vermicelles*	Filet de lieu noir frais sauce aneth*
Semoule BIO à la mexicaine * (haricots rouges, poivrons rouges, tomates)	Blé lentilles champ curry BIO * (Lentilles, tomate, curry, coriandre, crème, champignon)	N Haché de cabillaud sauce rougail* (tomate, herbes de provence, curcuma)	Rôti de veau au jus OU Pané mozzarella	
		Purée de carotte	Curvi rigati BIO locales et sauce tomate	Chou-fleur et pommes de terre béchamel
Fromage blanc nature et sucre roux BIO équitable	Saint Nectaire AOP Emmental	Laitage uniquement pour les élementaires : Fromage frais aux fruits	Fromage uniquement pour les élementaires : Coulommiers Carré de l'Est	Emmental Mimolette
Compote pomme abricot BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Cake aux pépites de chocolat*
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette BIO et pâte à tartiner Lait demi-écrémé BIO Fruit de saison	Sablé de Retz Yaourt vanille BIO Banane BIO	Baguette céréales Petit moulé nature Jus de pomme	Brioche tranchée (boulanger) et confiture de fraise Yaourt nature BIO et sucre roux BIO équitable Fruit de saison BIO	Baguette BIO et beurre Lait demi-écrémé BIO Compote pomme fraise

Production locale *Produits BIO* *Recette du chef ** *Nouvelle recette* *Issu du commerce équitable*

100% des viandes sont label rouge
100% des poissons sont MSC (Marine Stewarship Council)

Menu

Du 14 au 18 décembre 2026

lundi 14 décembre 2026	mardi 15 décembre 2026	mercredi 16 décembre 2026	jeudi 17 décembre 2026	vendredi 18 décembre 2026
LE JOUR DU Végé	LE JOUR DU Végé			
Potage Dubarry (chou-fleur)*	Chili sin carne à l'égrené végétal BIO et Riz BIO * (Poivron vert et rouge, paprika, cumin, maïs, haricots rouge)	Bœuf bourguignon BIO OU Galette de blé à l'espagnol et sauce fraicheur	**MENU DE NOËL**	Carottes râpées BIO locales*
Hachis végétarien lentilles tomates BIO * (Tomate, lentilles, herbes de provence)		Carottes rondelles BIO locales Mélange 4 céréales BIO		Spirales BIO au saumon
Fromage uniquement pour les élementaires : Brie Tomme blanche	Edam BIO Gouda BIO	Yaourt brassé aromatisé pêche BIO local équitable		Laitage uniquement pour les élementaires : Yaourt Ferme BIO local et sucre roux BIO équitable
Fruit de saison Fruit de saison	Mousse au chocolat Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO		Ananas au sirop
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Croissant (boulangerie) Lait demi-écrémé BIO Compote pomme abricot	Baguette BIO et miel Fromage frais aux fruits Fruit de saison BIO	Pain de mie Fromage fondu Jus multifruits	Baguette BIO et confiture d'abricot Yaourt nature BIO local et sucre roux BIO équitable Fruit de saison	Fourrandise fraise Lait demi-écrémé BIO Banane BIO

Production locale *Produits BIO* *Recette du chef ** *Nouvelle recette* *Issu du commerce équitable*

100% des viandes sont label rouge
100% des poissons sont MSC (Marine Stewarship Council)

Menu

Du 21 au 25 décembre 2026

Vacances

ville des Lilas

lundi 21 décembre 2026	mardi 22 décembre 2026	mercredi 23 décembre 2026	jeudi 24 décembre 2026	vendredi 25 décembre 2026
	LE JOUR DU Végé	LE JOUR DU Végé		
Colin poêlé et citron	Salade de carottes jaunes, chou blanc, sauce yaourt moutardée	Entrée uniquement pour les élementaires : Potage Cultivateur BIO* (Carotte, navet, poireau, pomme de terre)	Croisillon au fromage Terrine de Saint Jacques	FERIE
	Curry de pois chiches et riz BIO* (Pois chiche, paprika, cumin, jus de citron, curry, tomate)	Gnocchetti BIO locales sauce fromagère*	Pépites de volaille sauce Noël* (Pain d'épices, crème de marrons, crème légère) OU Emincé de pois sauce Noël* Purée de carottes BIO et pommes de terre	
Polenta à la patate douce N				
Mimolette	Liégeois chocolat	Comté AOP	Laitage uniquement pour les élementaires et adultes: Yaourt sur lit de fruits local	
Fruit de saison		Fruit de saison BIO	Cake aux marrons *	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Brioche tranchée aux pépites de chocolat (boulanger) Lait demi-écrémé BIO Fruit de saison	Baguette BIO Camembert Fruit de saison	Cookies BIO "les 2 gourmands" Lait demi-écrémé BIO Compote pomme poire	Baguette BIO et beurre Yaourt aromatisé Jus de pomme	

Production locale *Produits BIO* *Recette du chef ** *Nouvelle recette* N *Issu du commerce équitable*

100% des viandes sont label rouge
100% des poissons sont MSC (Marine Stewarship Council)

Menu

Du 21 au 25 décembre 2026

Vacances

lundi 28 décembre 2026	mardi 29 décembre 2026	mercredi 30 décembre 2026	jeudi 31 décembre 2026	vendredi 1 janvier 2027
LE JOUR DU Végé		LE JOUR DU Végé	Joyeux Réveillon	
Crêpe au fromage	Pavé de merlu sauce provençale* (Tomate, herbes de provence, olives noires)	Coleslaw	Rillettes de saumon *	FERIE
Semoule façon couscous BIO * (Tomate, courgette, carotte, céleri, pois chiche, raisins, navets)	Riz basmati BIO	Pizza au fromage Salade de chêne locale	Rôti de veau au jus* OU Pané de blé fromage épinards sauce à l'ail* Pommes noisettes Haricots verts locaux	
Laitage uniquement pour les élementaires : Yaourt nature BIO et sucre roux BIO équitable	Brie	Compote pomme banane	Fromage uniquement pour les élementaires : Comté AOP	
Fruit de saison	Fruit de saison BIO		Uniquement pour les mater et elem: Ile flottante	
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette BIO Petit moulé nature Jus d'orange	Baguette BIO et beurre Fromage frais aux fruits Fruit de saison BIO	Pain au chocolat Lait demi-écrémé BIO Fruit de saison local	Sablé de Retz Lait demi écrémé BIO Banane BIO	

Production locale *Produits BIO* *Recette du chef ** *Nouvelle recette* *Issu du commerce équitable*

100% des viandes sont label rouge
100% des poissons sont MSC (Marine Stewarship Council)