



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

REPAS AUX SAVEURS D'ÉTÉ

Concombres BIO vinaigrette 

Pastèque

 Taboulé BIO 

 Carottes râpées BIO, vinaigrette passion 



Cœur de laitue, vinaigrette framboise 

 Coquillettes à la basquaise (poivrons, tomates, épices paëlla, huile d'olive) + fromage râpé

Accras de morue

 Sauté de porc FR au jus
* Sauté de dinde LR au jus

 Rôti de veau FR sauce froide mayonnaise basilic

 Calamar à la romaine

Légumes aïoli (carottes, haricots verts, chou fleur, pommes de terre)

Petits pois saveur soleil

Purée de brocolis

Ratatouille et riz 

Fraidou

Yaourt nature BIO et sucre 

Edam BIO 

Camembert 

 Coupelle de fromage blanc et coulis de mirabelles 

Coupelle compote pomme abricot BIO 

Fruit de saison

Fruit (Banane RUP)

 Milkshake mangue vanille

 Clafoutis aux pêches 

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Sablé de Retz
Fromage frais nature et sucre

Baguette et confiture de fraise
Lait

Baguette et beurre
Yaourt aromatisé

Fourrandise chocolat
Compote de pomme

Baguette
Pavé demi sel
Fruit Abricot

 Spécialité du chef
 Viande racée
 Produits BIO

 Nouvelles recettes
 Label Rouge
 Viande Origine France

 Pêche responsable
 Production locale
 Bleu blanc cœur

 Plat DURABLE
 Appellation d'Origine Contrôlée
 Appellation d'Origine Protégée

 Indication Géographique Protégée
 Plat ou produit "ESSENTIEL"



Menu

Du 11 au 15 août 2025



Ville de Thiais

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette Vinaigrette nature	LE JOUR DU  Macédoine mayonnaise BIO 	Salami* et cornichons Roulade de volaille et cornichons	REPAS ITALIEN  Pastèque 	
 Colin mariné à la brésilienne (crème, concentré de tomate, oignon, citron vert, ail)	 Riz haricots rouges sauce chili végétarien	 Rôti de bœuf RAV et mayonnaise	 Pizza tomate olives fromage	
Polenta crémeuse à la carotte		Haricots beurre	 Salade verte BIO  Mozzarella Vinaigrette basilic	
Croc lait	Emmental	  Crème au chocolat		
Compote de pomme BIO 	Fruit	Palets bretons	 Panna cotta chocolat 	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Barre bretonne Fruit Porposition prune	Baguette et pâte à tartiner noisette Fromage frais nature et sucre	Baguette Fromage fondu Président Fruit Nectarine jaune	Briochette pépites chocolat Lait	

 *Spécialité du chef*
 *Viande racée*
 *Produits BIO*

 *Nouvelles recettes*
 *Label Rouge*
 *Viande Origine France*

 *Pêche responsable*
 *Production locale*
 *Bleu blanc cœur*

 *Plat DURABLE*
 *Appellation d'Origine Contrôlée*
 *Appellation d'Origine Protégée*

 *Indication Géographique Protégée*
* contient du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU </p> <p>Betteraves BIO vinaigrette </p> <p>Tortis sauce fromagère (haricots blancs, fromage frais ail et fines herbes, tomate, laurier) </p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>GOUTER</p> <p>Pompon cacao Compote de pomme</p>	<p>Salade de riz BIO à la catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates) </p> <p>Pavé de merlu sauce aurore (tomates, crème oignons) </p> <p>Petits pois BIO </p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit (Banane RUP)</p> <p>GOUTER</p> <p>Baguette et beurre Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Carottes râpées BIO </p> <p>Vinaigrette orientale</p> <p>Emincé de poulet sauce basquaise </p> <p>Semoule </p> <p>Gouda</p> <p>Soupe de fraise à la menthe </p> <p>GOUTER</p> <p>Fourrandise au citron Lait</p>	<p>Melon jaune BIO </p> <p>Rôti de veau froid FR sauce piccalilli (mayonnaise cornichon papriké crème carotte) </p> <p>Courgettes rondelles et blé BIO </p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Mister freeze (glace à l'eau)</p> <p>GOUTER</p> <p>Baguette Fraidou Fruit</p>	<p> REPAS "SO BRITISH"</p> <p>Salade verte BIO, Cheddar vinaigrette nature </p> <p>Colin pané et sauce tartare (sous réserve de validation en commission des menus)</p> <p> Frites </p> <p> </p> <p> Pudding aux raisins</p> <p>GOUTER</p> <p>Baguette et confiture d'abricot Fruit</p>

Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO

Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France

Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur

Plat DURABLE
 Appellation d'Origine Contrôlée
 Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU  VEGÉ

Tomates BIO vinaigrette  Vinaigrette Antilles	 Salade de coquillettes BIO à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	 REPAS MEXICAIN Tortillas et guacamole (purée d'avocat aux épices)	 Rillettes de sardines	 Courgettes râpées et base méditerranéenne (mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail)
 Sauté de bœuf RAV marengo (tomate, carotte, champignon, ail)	 Cordon bleu	 Fajitas et base BIO haricots rouges chili et emmental râpé	 Saucisse de Toulouse FR * saucisse de volaille	 Pavé de merlu sauce crème
Boulgour BIO 	Epinards béchamel 	 Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpé mayonnaise)	Purée de pommes de terre	Julienne de légumes (carottes, céleri, poireaux) et farfalles
Fromage fondu Président	Yaourt aromatisé BIO à la vanille 	  	Saint Nectaire 	Fromage nature et sucre
Crème dessert au caramel	Fruit de saison	 Milk shake au cacao	Fruit de saison BIO 	 Cake aux poires BIO 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et chocolat au lait Fromage frais aux fruits	Moelleux au citron Lait	Baguette Fromage frais au sel de Guérande Fruit	Galette Saint Michel Yaourt nature et sucre	Baguette et beurre Fruit

 Spécialité du chef
 Viande racée
 Produits BIO

 Nouvelles recettes
 Label Rouge
 Viande Origine France

 Pêche responsable
 Production locale
 Bleu blanc cœur

 Plat DURABLE
 Appellation d'Origine Contrôlée
 Appellation d'Origine Protégée

 Indication Géographique Protégée
 Plat ou produit "ESSENTIEL"