Menu

Du 07 au 11 juillet 2025

Ville de Thiais

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé		Repas froid	REPAS AUX SAVEURS D'ÉTÉ
Salade de riz BIO à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	Salade iceberg radis rondelles et maïs Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées BIO Vinaigrette agrumes	Salade pastèque, tomate, feta Vinaigrette nature
Nuggets de poulet	Emincé de pois sauce basquaise (légumes ratatouille, tomate, oilves noires)	Hoki pané et citron (sous reserve de validation à la commission des menus)	Rôti de bœuf RAV froid sauce tartare (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons)	Steak de colin huile d'olive citron
Haricots beurre	Mélange de 4 céréales BIO (blé, épeautre, orge, riz complet)	Epinards et pommes de terre béchamel	Salade de tortis BIO au pesto	Purée de courgettes
Saint Nectaire	Fromage fondu Président	Fromage frais aux fruits BIO	Coulommiers	Yaourt nature BIO et sucre
Fruit de saison	Compote de pomme BIO	Fruit (Banane RUP)	Soupe de fraises à la menthe	Moelleux aux pêches
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette et beurre Yaourt nature et sucre	Gâteau au yaourt maison Lait	Baguette Pavé demi-sel Compote pomme	Moelleux au citron Fromage frais nature et sucre	Baguette et confiture de fraise 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
**Substitution sans porc*

Menu

Du 14 au 18 juillet 2025

Ville de Thiais

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	LE JOUR DU Végé		REPAS "COMME AU SNACK"	
	Betteraves BIO vinaigrette Vinaigrette ciboulette	Tomate BIO vinaigrette, vinaigrette basilic	Salade verte BIO et dès d'emmental, vinaigrette nature	Pastèque BIO
	Riz à la mexicaine (tomates, poivrons, haricots rouges, cumin, paprika, ail)	Sauté de veau FR aux olives	Chicken wings	Haché de cabillaud sauce basquaise
		Chou fleur béchamel et pommes de terre	Frites	Carottes Bio et locales à la crème
	Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Tomme BIO		Fraidou
	Fruit de saison BIO	Coupelle purée de pomme banane BIO	Milkshake mangue vanille et galettes Saint Michel	Gâteau sablé au chocolat blanc
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
	Baguette et pâte à tartiner noisette Compote pomme abricot	Barre bretonne Fromage frais aux fruits	Baguette et beurre Fruit	Baguette et confiture de fraise 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

elior

Menu

Du 21 au 25 juillet 2025

Ville de Thiais

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé		REPAS "GARDEN PARTY"		
Concombres BIO vinaigrette Vinaigrette échalote	Taboulé au boulgour BIO	Melon jaune	Rillettes de thon	Carottes râpées BIO, vinaigrette agrumes
Gâteau d'œufs Bio sauce tomate	Filet de hoki sauce normande (champignon, ail, oignon, carottes, crème)	Chipolatas * *Merguez*	Pennes à la bolognaise RAV (PLAT DURABLE)	Colin poêlé et citron
Courgettes cubes et riz BIO	Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats	Salade de pommes de terre des Alpages (miel, moutarde, dés de mimolette et croûtons)		Petits pois BIO à la lyonnaise (oignon, ail, herbes provence)
Petit Moulé	Fromage frais aux fruits BIO	Camembert	Yaourt nature BIO et sucre	Cantal
Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Mister freeze (glace àl'eau)	Fruit	Moelleux garniture framboise
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Fourrandise fraise Fruit(	Baguette et beurre Lait	Pompon cacao Fromage frais nature et sucre	Baguette Fromage frais au sel de Guérande Compote de pomme	Baguette et confiture d'abricot 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

Menu

Du 28 juillet au 1er août 2025

Ville de Thiais

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de coquillettes BIO au pesto (huile d'olive tomate basilic ail)	Salade iceberg et croûtons Vinaigrette terroir (vinaigre balsamique)	Tomate BIO vinaigrette Vinaigrette basilic	LE JOUR DU Végé **REPAS ESPAGNOL** Gaspacho (soupe froide)	Betteraves BIO en salade, vinaigrette échalote
Emincé de volaille bio sauce forestière (champignons, crème, herbes d eprovence)	Sauté de bœuf RAV sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate)	Parmentier de poisson polenta carotte (PLAT DURABLE)	Tortillas tomate poivrons BIO (œuf, pommes de terre, thym, laurier)	Pavé de merlu sauce citron
Carottes à la béchamel	Julienne de légumes et blé saveur jardin (tomate, ciboulette, échalote)		Salade verte BIO vinaigrette	Semoule safranée
Fromage frais nature et sucre	Fromage fondu président	Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Tomme	Saint Nectaire
Fruit de saison	Compote de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Flan vanille et topping au caramel	Banane RUP
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette Fraidou Compote pomme fraise	Baguette et beurre Fruit	Cake marbré maison Lait	Baguette et chocolat au lait Fromage frais aux fruits	Petits beurres Compote pomme banane

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"*