

LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**

LE JOUR DU

Salade verte et maïs Vinaigrette nature	Tomates BIO Vinaigrette terroir	Salade gourmande (boulgour, lentilles, surimi)	Carottes râpées local et BIO Vinaigrette ciboulette	FERIE
Cappelletti tomate basilic (ricotta, carotte, tomate, basilic)	Brandade de poisson (morue)	Emincé de poulet LR au jus	Chili con carne	
Camembert	Yaourt nature BIO et sucre	Epinards BIO à la crème	Riz BIO	
Flan nappé caramel	Fruit BIO	Cantal AOP	Fromage fondu Président	
	Fruit Local	Fruit Local	Compote de pomme BIO	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	
Baguette Fraidou Fruit	Baguette et confiture de fraise Lait	Baguette et beurre Yaourt aromatisé	Cake marbré aux pépites de chocolat Fruit	

- Produit BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques**
- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Appellation d'Origine Contrôlée**
- Pêche responsable**
- Bleu Blanc Cœur**
- Spécialité du chef**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**
- Viande d'origine Française**
- Production locale**
- Plat ou produit "ESSENTIEL"**

LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**

LE JOUR DU

Betteraves BIO Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Concombres BIO Vinaigrette nature	Crêpe au fromage	FERIE	
Bouchée butternut lentilles		Boulettes d'agneau sauce normande		
Piperade	Parmentier de boeuf	Haricots verts		
Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Saint Nectaire	Fromage frais nature et sucre		
Fruit	Flan vanille	Fruit BIO		
GOUTER	GOUTER	GOUTER		
Baguette Petit moulé nature Compote pomme poire	Baguette et pâte à tartiner noisette Fruit	Moelleux au citron Compote de pomme		Pompon cacao Fruit

- Produit BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques**
- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Appellation d'Origine Contrôlée**
- Pêche responsable**
- Viande racée**
- Bleu Blanc Cœur**
- Spécialité du chef**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**
- Viande d'origine Française**
- Production locale**

Menu

Du 18 au 22 mai 2026

Ville de Thiais
Scolaire

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

<p>Taboulé (tomate, carotte, poivron, olives)</p>	<p>Tomate BIO </p> <p>Vinaigrette miel colombo</p>	<p>Pastèque BIO </p>	<p>Chou fleur sauce ciboulette au vinaigre de cidre</p>	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Vinaigrette ciboulette</p>
<p> Sauté de porc BBC sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon) *sans porc : Sauté de dinde LR sauce marengo</p>	<p>Dahl de lentilles (carotte, oignon, tomate, ail, gingembre, lait de coco, curry) </p>	<p> Sauté de boeuf RAV sauce Bourgogne (laurier, thym, crème, mélange 3 légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)</p>		<p>Moules marinière</p>
<p>Petits pois</p>	<p>Riz pilaf</p>	<p> Lentille BIO et Local</p>	<p> Frites Pommes campagnardes (Romain Gary)</p>	<p> Ratatouille BIO</p>
<p>Gouda</p>	<p>Fraidou</p>	<p>Cantal </p>	<p>Fromage frais au sel de Guérande</p>	<p> Yaourt nature BIO et sucre</p>
<p> Fruit BIO</p>	<p> Compote pomme</p>	<p>Liégeois chocolat</p>	<p>Crêpe sucré </p>	<p> Gâteau à la cerise griotte </p>
<p>GOUTER</p> <p>Baguette et beurre Fromage frais nature et sucre</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et confiture de fraise Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Fourrandise au citron Yaourt nature et sucre</p>	<p>GOUTER</p> <p>Palets bretons Lait</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette Fromage fondu Président Fruit</p>

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale
- Plat ou produit "ESSENTIEL"

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

FERIE	Macédoine mayonnaise	Concombre BIO Vinaigrette basilic	Roulade de volaille et cornichons	Iceberg, radis rondelles, maïs Vinaigrette nature
	Sauté de bœuf RAV sauce olives	Omelette fromage BIO	Lasagne bolognaise	Pavé de merlu sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)
	Carottes au cumin	Riz pilaf BIO à la tomate		Haricots beurre ciboulette
	Saint Nectaire	Yaourt nature et sucre	Fromage frais aux fruits	Petit moulé nature
	Fruit	Compote pomme	Fruit BIO	Cake miel cannelle
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Pompon cacao Fromage frais nature et sucre	Baguette Croc'lait Compote pomme banane	Fourrandise au chocolat Fruit	Baguette et confiture d'abricot Fruit

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale
Plat ou produit "ESSENTIEL"