

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

REPAS ARC EN CIEL

Salade de coquillettes HVE à la parisienne (tomates, basilic, échalotte)

Concombres vinaigrette

Terrine de légumes sauce aioli

Pastèque BIO

Carottes râpées Vinaigrette persil

Calamars à la romaine (soumis à validation)

Semoule et base houmous (tomates, julienne de légumes, pois chiche)

Steak de colin sauce citron (jus de citron, anis vert, paprika, curry, carotte, crème)

Rôti de bœuf RAV froid et mayonnaise

Pavé de merlu au bouillon méditerranéen (oignon, ail, tomate, crème, thym, romarin)

Haricots beurre HVE

Semoule et base houmous (tomates, julienne de légumes, pois chiche)

Poêlée de légumes colorée (pommes de terre, carottes jaunes et oranges, courgettes, tomates, ciboulette)

Salade de riz BIO base catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)

Brocolis béchamel

Saint Nectaire

Fromage fondu Président

Fromage frais aux fruits

Gouda BIO

Yaourt nature BIO et sucre

Fruit BIO

Gélifié à la vanille

Salade de fruits BIO

Coupelle purée pomme poire HVE

Gâteau au pépites de chocolat

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Cake citron
Yaourt nature et sucre

Baguette et confiture de fraise
Lait

Baguette
Fraidou
Compote de pommes

Barre bretonne
Fromage frais nature et sucre

Baguette et pâte à tartiner noisette
Lait

- 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"

Menu

Du 13 au 17 juillet 2026

Ville de Thiais

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU VÉGE

REPAS EXOTIQUE

Salade Iceberg et maïs
vinaigrette ciboulette

Acras de morue

Taboulé

Tomate BIO vinaigrette
Salade (déco)

Sauté de bœuf RAV sauce marengo

Sauté de porc BBC sauce colombo
(oignon, poivron, ail, mélange colombo, crème)
* Sauté de dinde LR sauce colombo

Pané de blé épinard fromage

Brandade de morue **AGRO**

Carottes Vichy BIO

Férié

Riz aux amandes

Haricots verts **HVE2**

Emmental

Fromage frais nature et sucre

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Fraidou

Beignet chocolat noisette

Banane BIO

Fruit

Liégeois à la vanille

sauce chocolat lait de coco

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Baguette et miel
Lait

Baguette
Petit moulé nature
Compote de pomme

Cake vanille
 Compote pomme fraise

Baguette et beurre
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"

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU **Végé**

EN PLEIN AIR

Salade de riz BIO à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	Salade iceberg et croûtons Vinaigrette miel colombo	Carottes râpées vinaigrette agrumes		Melon jaune BIO
Nuggets de volaille (soumis à validation)	Penne HVE3 sauce tomate méditerranéenne (tomate, crème, lentilles corail, ail, oignon, thym, romarin, fromage râpé)	Chipolatas *saucisse de volaille (soumis à validation)		Pavé de merlu sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, ail, épice paëlla)
Petits pois BIO saveur soleil (ail, oignon, basilic, huile)	Fromage frais aux fruits	Frites		Courgettes béchamel
Cantal	Compote de pomme BIO	Coulommiers		Petit moulé nature
Fruit	Mr.Freeze	Yaourt nature BIO et sucre		Quatre quart au miel
GOUTER	GOUTER	GOUTER		GOUTER
Pompon cacao Compote pomme abricot	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait	Fourrandise à la fraise Fruit	Baguette Pavé demi-sel Compote de pomme	GOUTER Baguette et confiture d'abricot Fromage frais nature et sucre

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

PAUSE EN ALTITUDE

Concombres BIO
vinaigrette ciboulette

Tomate vinaigrette échalotte

Crêpe au fromage

Salade frisée et noix,
vinaigrette moutarde à l'ancienne

Salade de pomme de terre des alpages
Jambon de porc LR
*Jambon de poulet
(soumis à validation)

Fromage blanc BIO
(SEAU) au miel

Moelleux myrtille citron

Pastèque BIO

Escalope de poulet LR
sauce yassa
(crème, épice yassa, petits légumes, oignon)

Omelette fromage BIO

Rôti de bœuf froid FR
et ketchup

Boulettes de colin panées au citron

Riz

Pommes de terre BIO
épinards BIO béchamel

Mélange de légumes et haricots plats
(brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots)

Pommes campagnardes

Yaourt aromatisé

Fromage fondu Président

Saint Nectaire

Edam BIO

Fruit

Compote pomme fraise

Fruit

Fruit

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Baguette
Fraidou
Compote de pomme

Palets bretons
Fruit

Baguette et beurre
Fromage frais aux fruits

Baguette et confiture de fraise
Lait

Ponpom cacao
Yaourt nature et sucre

- 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