

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU 

 Salade de tortis BIO au pesto (basilic, huile d'olive, tomates) 	Salade iceberg et maïs vinaigrette miel	 Céleri râpé sauce cocktail (mayonnaise, ketchup)	 Concombres vinaigrette ciboulette	 Duo carotte et chou blanc sauce aioli
 Boulettes de colin pané et citron	 Coquillettes BIO carbonara Sans porc : Coquillettes BIO carbonara (dinde)	 Emincé de volaille BIO au jus	 Gratin campagnard (pomme de terre, lentilles, crème, curry) dont 10 g de fromage râpé par convive	 Pavé de merlu sauce citron
 Epinards béchamel BIO		 Riz safranée BIO		Purée haricots verts et pomme de terre
 Yaourt nature BIO et local & sucre 	Fromage fondu Président	 Gouda BIO	Camembert	 Yaourt aromatisé BIO à la vanille
Fruit ECORESPONSABLE 	Compote pomme abricot	Flan nappé au caramel	 Fruit BIO	 Cake miel et cannelle
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Petit moulé nature Fruit	Baguette et beurre Yaourt aromatisé	Rocher choco coco Fromage frais nature et sucre	Palets bretons Compote de pomme banane	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



Menu Du 12 au 16 Octobre 2026

Ville de Thiais
Scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mâche et betteraves Vinaigrette moutarde à l'ancienne  <i>Sauté de porc BBC</i> <i>* Sauté de dinde LR</i> (gingembre, miel, amandes, sauge, clou de girofle, vinaigre)  <i>Centilles à la paysanne</i> (carottes, champignons, échalotes, herbes de Provence)  Saint Nectaire Géliné au chocolat GOUTER Fourrandise fraise Fruit	Salade Iceberg et croûtons vinaigrette basilic LE JOUR DU   Quiche égrené végétal, champignons, carottes, brocolis <i>Fromage blanc, miel et flocons d'avoine (DECO)</i>  Fruit BIO GOUTER Baguette Fromage fondu Président Compote pomme ananas	<i>Soupe Médiévale</i> (fève, chou, épinard, blé) et tranche de pain de campagne  Sauté de bœuf RAV sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon) Haricots beurre HVE Brie  Fruit BIO GOUTER Baguette et beurre Yaourt nature et sucre	Rosette et cornichons *Roulade de volaille et cornichons  <i>Brouet de chapon ou de poulet</i> <i>Blé BIO 50% Panais, carotte 25% et navets 25%</i>  Yaourt aromatisé BIO à la vanille Fruit Local  GOUTER Gâteau marbré Lait	 <i>Chou blanc enrobante échalote</i>  Steak de colin sauce ciboulette Purée de potiron Fraidou  <i>Taillis de fruits secs</i> GOUTER Baguette et pâte à tartiner noisette Fromage frais aux fruits
 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Concombres vinaigrette nature



Velouté d'automne
(butternut, potiron, panais, lait de coco)
croûtons (déco)



Salade gourmande
(boulgour, lentilles, surimi, fromage blanc, mayonnaise,
ciboulette)



Céleri mayonnaise BIO 

Salade coleslaw
(carottes et chou blanc mayonnaise)

Cappelletti tomate basilic
(ricotta, carotte, tomate, basilic)



Sauté de bœuf RAV
sauce forestière
(moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)



Filet de hoki sauce armoricaine
(oignon, estragon, ail, tomate, crème,
brunoise de légumes)



Couscous merguez
et jus de légumes 



Aiguillettes de colin pané

Carottes et
pommes de terre quartiers

Chou romanesco

Petits pois BIO 

Petit moulé nature

Fromage frais aux fruits BIO 

Bûchette mi-chèvre

Yaourt nature BIO et sucre 

Edam BIO 

Crème dessert à la vanille CE

Fruit Ecoresponsable 

Fruit BIO 

Fruit



Gâteau amandes poires marrons

GOUTER

Baguette et miel
Fruit

GOUTER

Pompon cacao
Compote pomme abricot

GOUTER

Fourandise citron
Yaourt aromatisé

GOUTER

Baguette
Pavé demi-sel
Compote de pomme banane

GOUTER

Baguette et confiture de fraise
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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

LE JOUR DU

Concombres vinaigrette du terroir

Salade Iceberg et croûtons vinaigrette échalote



Carottes râpées BIO et local
vinaigrette échalote



Salade de riz BIO à l'orientale
(pois chiche, tomate, raisin, abricot)



 Sauté de porc BBC sauce Vallée d'Auge
(oignon, ail, champignons, crème, jus de pomme)
* Sauté de dinde BBC sauce Vallée d'Auge



Omelette BIO et sauce tomate



Escalope de dinde LR
sauce normande



Rôti de bœuf RAV
sauce estragon (oignon, mélange 3
légumes, crème, estragon)

Frites

Riz BIO créole



Brocolis BIO



Haricots verts BIO



Fraidou

Gouda BIO



Cantal



Yaourt aromatisé BIO à la vanille



Compote pomme ananas

Fruit ECORESponsable



Cake aux pépites de chocolat

Fruit BIO



GOUTER

Moelleux citron
Fruit

GOUTER

Pompon cacao
Fromage frais aux fruits

GOUTER

Baguette et beurre
Yaourt nature et sucre

GOUTER

Baguette et confiture d'abricot
Lait

GOUTER

Baguette
Fromage frais au sel de Guérande
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

HALLOWEEN

 Velouté magique de la sorcière
(carottes, lentilles corail)

 Filet du monstre des mers
(merlu sauce lombarde)

 Purée de citrouille maléfique (potiron
et pomme de terre)

 Crème de fantôme et élixir enchanté
(fromage blanc et coulis de mandarine)

 Dessert du zombie gourmand
(beignet framboise)

GOUTER

Baguette
Fromage frais au sel de Guérande
Fruit