MENU

MAREIL SUR MAULDRE — Restaurant Scolaire

Semaine du 02 au 06 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves bio vinaigrette	Œuf mayonnaise	Salade au fromage croûtons & noix	Potage crème de carottes bio à la vache qui rit	Rillettes, cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de blé sauce tomates Tortis	Filet de poulet sauce caramel Epinards à la béchamel gratinés	Curry de volaille bio Riz	Boulettes au bœuf sauce chasseur Purée	Cassolette de la mer Haricots verts bio à l'ail
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt vanille bio	Vache qui rit	Gouda	Yaourt aromatisé
DESSERT	Fruit frais	Far breton	Chou à la crème	Fruit frais bio	Moelleux au chocolat et noix de coco

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Plat végétarien

Les pâtisseries sont élaborées dans notre cuisine

Ce menu contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique

Préparation contenant du porc

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

MAREIL SUR MAULDRE — Restaurant Scolaire

Semaine du 09 au 13 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw bio	Salade de pommes de terre bi et fromage		Potage de légumes bio	Tomates vinaigrette bio
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grilée à la crème de moutarde Frites	Pané de poisson au citron Poêlée de légumes	FERIE 11 NOVEMBRE Armistice 1918	Omelette au fromage Farfalles	Chili con carne Riz
PRODUIT LAITIER	Carré	Flamby		Emmental	yaourt nature sucré
DESSERT	Beignet au chocolat	Panna cotta & coulis exotique		Fruit frais bio	Compote de pomme

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les pâtisseries sont élaborées dans notre cuisine

Ce menu contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique

Plat végétarien

Préparation contenant du porc

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

MAREIL SUR MAULDRE — Restaurant Scolaire

Semaine du 16 au 20 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté de patate douce	Céleri bio râpé vinaigrette	Salade verte édam et gouda	Carottes bio râpées au citron	Saucisson à l'ail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de veau Carottes à la créme bio	Calamars à la Romaine Riz	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic (Pâtes)	Croque-monsieur Salade verte	Filet de poulet au jus Boulgour aux petits légumes bio
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré aromatisé agri	Coulommier	Cantadou	Petit suisse	Edam
DESSERT	Fruit frais	Liégeois vanille	Gâteau aux pommes	Fruit frais bio	Tarte au chocolat

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les pâtisseries sont élaborées dans notre cuisine

Ce menu contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique

Plat végétarien

Préparation contenant du porc

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

MAREIL SUR MAULDRE — Restaurant Scolaire

Semaine du 23 au 27 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes aux légumes	Betteraves bio à la vinaigrette	Pommes de terre saucisse de volaille & oignons bio	Velouté de carottes bio	Taboulé libanais
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Omelette aux fines herbes bio Poêlée d'antan	Paupiette de veau au jus Riz	Jambon Braisé Fondue de poireaux bio	Hachis aux lentilles corail Purée Pomme de terre	Dos de lieu rôti sauce corail Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Velouté aus fruits	Petit moulé	Petit carré frais	Yaourt au chocolat	Buchette de chévre
DESSERT	Compote	Fruit frais bio	Flan Pâtissier	Smoothie pomme kiwi orange	Gâteau au chocolat

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les pâtisseries sont élaborées dans notre cuisine

Ce menu contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique

Plat végétarien

Préparation contenant du porc

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

MAREIL SUR MAULDRE — Restaurant Scolaire

Semaine du 30 Novembre au 04 Décembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri bio rémoulade	Riz au surimi, et ciboulette	Salade Parisienne	Velouté de butternut bio	Piémontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de Penne au fromage Penne	Pilon de poulet sauce tex mex Poêlée de légumes bio	Calamars à l'armoricaine Boulgour	Sauté d'agneau à la moutarde à l'ancienne Julienne de légumes bio	Pizza Salade verte
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt nature sucré	Vache qui rit	Gouda	Yaourt à la vanille bio
DESSERT	Ile flottante	Fruit frais	Muffin aux pépites de chocolat	Entremets chocolat	Salade de fruits frais

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les pâtisseries sont élaborées dans notre cuisine

Ce menu contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique

Plat végétarien

Préparation contenant du porc

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

MAREIL SUR MAULDRE — Restaurant Scolaire

Semaine du 07 au 11 Décembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves bio vinaigrette	Andouille	Macédoine de légumes	Potage de haricots verts bio	Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de volaille Duo de haricots	Hachis parmentier Purée	Quiche au thon Poêlée paysanne bio	Filet de dinde aux marrons Farfalles	Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Cantadou	Buchette de chévre	Edam	Yaourt au chocolat
DESSERT	Fruit frais	Crème aux œufs	Crêpe chantilly	Fruit frais bio	Tarte au citron

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les pâtisseries sont élaborées dans notre cuisine

Ce menu contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique

Plat végétarien

Préparation contenant du porc

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

MENU

MAREIL SUR MAULDRE

Restaurant Scolaire

Semaine du 14 au 18 Décembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Toast au chèvre	Carottes râpées bio	Pommes de terre bio vinaigrette à l'échalote		Pâté de foie et cornichon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille à la hongroise Fricassée de carottes jaunes et oranges bio	Penne à la bolognaise Penne	Poulet rôti Poêlée forestière	Repas de Noël	Poisson aux petits légumes Riz
PRODUIT LAITIER	Carré	Yaourt sucré aromatisé agri	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Liégeois	Ile flottante		Fruit frais bio

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les pâtisseries sont élaborées dans notre cuisine

Ce menu contient au moins un aliment issu de l'Agriculture Biologique

Plat végétarien

Préparation contenant du porc

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.