





MENU

Semaine du 13 au 17 avril

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|--|--|--|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | Carottes râpées et sésame torréfié  | Œuf mimosa | Riz au thon, crème d'aneth | Pommes de terre vinaigrette à l'échalote | Macédoine de légumes |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Filet de poisson aux petits légumes Blé safrané | Bœuf bourguignon Fricassée de carottes jaunes et oranges | Poulet grand-mère (cuisse) Polenta crémeuse | Pâtes sauce napolitaine, emmental râpé  Pennes rigate | Boulette de bœuf au cumin Fondue de poireaux |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt nature sucré | Bûchette de chèvre | Carré | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| DESSERT | Compote | Salade de fruits frais  | Pot de crème à la vanille | Fruit frais  | Chou à la crème |



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









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

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

MENU

Semaine du 04 au 08 Mai 2026

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|---|---|---|---|---------------|
| HORS D'ŒUVRE | Salade de pommes de terre, tomates et œufs vinaigrette | Melon  | Carottes râpées au citron bio   | Salade de penne au pesto et mozzarella | Férié : 8 Mai |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Cordon bleu  Haricots verts bio persillés  | Pâtes à la bolognaise Pâtes | Viande kébab Pommes rissolées | Filet de lieu sauce dugléré Carottes Vichy | |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt aromatisé | Camembert | Petit moulé | Edam | |
| DESSERT | Fruit frais  | Mousse au chocolat | Panna cotta au coulis de framboise | Tarte noix de coco | |



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



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

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**





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 11 au 15 Mai 2026

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|--|--|--|-------------------|---------------------|
| HORS D'ŒUVRE | Pastèque  | Rillettes cornichons  | Salade verte, croûtons et fromage | Férié : Ascension | Pont de l'Ascension |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Paupiette de veau au curry Tortis bio  | Paëlla au poulet Riz safrané | Filet de poisson à la crème Poêlée forestière | | |
| PRODUIT LAITIER | Buchette de chèvre | Yaourt nature sucré | Carré | | |
| DESSERT | Fruit frais  | Tarte au chocolat | Entremet vanille | | |



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










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

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

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

MENU

Semaine du 18 au 22 Mai 2025

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|---|---|--|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | Friand au fromage | Tomate mozzarella  | Salade de crudités  | Melon  | Œuf mimosa |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Cuisse de canette confite Haricots verts persillés | Poisson meunière Lentilles bio  | Rougail de saucisse  Riz basmati | Filet de dinde sauce ketchup Brocoli à la crème | Tortellinis ricotta épinards sauce tomate-basilic  |
| PRODUIT LAITIER | Petit suisse aromatisé | Emmental | Vache qui rit | Gouda | Yaourt aromatisé |
| DESSERT | Fruit frais  | Donut's | Millefeuille | Entremet chocolat | Salade de fruits exotiques |



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










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

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

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

MENU

Semaine du 25 au 29 Mai

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|---------------------------|--|---|--|--------------------------------------|
| HORS D'ŒUVRE | Féié : Lundi de Pentecôte | Tomates bio vinaigrette   | Concombre à la menthe  | Taboulé | Crêpe au fromage |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | | Carbonara  Macaronis | Filet de poisson à la provençale Semoule | Pané du fromager  Courgettes sautées bio  | Rôti de dinde Carottes à la crème |
| PRODUIT LAITIER | | Yaourt nature sucré | Camembert | Flamby | Edam |
| DESSERT | | Fruit frais  | Tarte aux pommes | Fruit frais | Mousse au chocolat blanc |



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







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

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

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

MENU

Semaine du 01 au 05 Juin 2026

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|--|---|---|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | Carottes râpées à l'orange  | Melon  | Salade verte au fromage  | Rosette nature | Betteraves vinaigrette  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Saucisse grillée  Poêlée campagnarde | Sauté de bœuf au paprika Riz | Pâtes bolognaises Tortis | Emincé de poulet sauce citronnée Carottes sautées au cumin | Tarte aux légumes du soleil  Salade verte  |
| PRODUIT LAITIER | Coulommiers | Buchette de chèvre | Yaourt à la vanille bio  | Petit moulé | Liégeois chocolat |
| DESSERT | Fruit frais  | Gâteau au yaourt | Crème aux œufs | Tarte au citron | Fruit 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









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

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

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

MENU

Semaine du 08 au 12 Juin

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|---|-------------------------------------|---|---|--|
| HORS D'ŒUVRE | Pastèque  | Œuf dur mayonnaise | Macédoine de légumes | Tomates  | Salade César |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Paupiette de dinde sauce barbecue Bouquetière de légumes | Beignets de calamars Riz safrané | Poulet rôti Haricots verts persillés bio  | Hamburger Frites | Gratin de pâtes au fromage  Tortis |
| PRODUIT LAITIER | Carré | Yaourt aromatisé | Emmental | Cantadou | Yaourt au chocolat |
| DESSERT | Fruit frais  | Chou à la vanille | Ile flottante crème anglaise | Fruit frais  | Panna cotta aux fruits rouges |



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











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

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

MENU

Semaine du 15 au 19 Juin 2026

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|---|---|---|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | Betteraves bio vinaigrette et pommes  | Concombres, oignons rouge  | Terrine de saumon | Crêpe au fromage | Melon  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Nugget's de volaille, ketchup Trio de céréales bio  | Omelette au fromage  Purée de pommes de terre | Hot-dog  Salade verte  | Filet de cabillaud sauce Nantua Courgettes sautées | Emincé de volaille Riz |
| PRODUIT LAITIER | Gouda | Yaourt nature sucré | Vache qui rit | Camembert | Flamby |
| DESSERT | Fromage blanc sucré | Brownie | Compote de pomme et biscuit | Fruit frais  | Chausson aux pommes |



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

Semaine du 22 au 26 Juin 2026

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|---|---|---|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | Friand au fromage | Pastèque  | Salade de pâtes au thon | Concombres et fromage de brebis  | Carottes bio râpées au citron   |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Filet de poisson meunière Petits pois | Paupiette de veau à la crème Farfalles | Rôti de porc à la moutarde  Epinards à la crème | Tomates farcies  Riz | Couscous (haut de cuisse de poulet) Légumes couscous |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt à la vanille bio  | Edam | Yaourt velouté aux fruits | Cantal | Petit moulé |
| DESSERT | Tarte aux pommes | Fruit frais  | Crème à la vanille | Gâteau au yaourt | Fruit 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



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

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**








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 29 Juin au 03 Juillet 2026

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|--|---|--|---|--|
| HORS D'ŒUVRE | Salade de pommes de terre tomates œufs vinaigrette | Melon  | Radis beurre  | Salade de riz tomate œuf emmental maïs surimi | Coleslaw bio   |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Cordon bleu Haricots verts au beurre | Gratin de pâtes au jambon Pâtes | Omelette à la ciboulette  Pommes rissolées | Wings de poulet au paprika Carottes vichy | Brandade de poisson Salade verte  |
| PRODUIT LAITIER | Camembert | Vache qui rit | Yaourt aromatisé | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| DESSERT | Mousse chocolat | Liégeois | Far breton | Compote de pomme | Fruit 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



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

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

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