



Du au 04/09/2026

Etablissement : MEULAN EN YVELINES

	LUNDI				MARDI 01/09/2026				MERCREDI 02/09/2026				REPAS VEGETARIEN				JEUDI 03/09/2026				VENDREDI 04/09/2026			
Entrée									Riz au surimi				Concombre bulgare BIO											
SANS VIANDE																								
Constantes																								
Plat protidique					Pavé de poisson blanc MSC à la crème				Sauté de volaille LNA FR crème de champignons				Emincé de pois et blé à la tomate								Gratiné de poisson au fromage MSC			
SANS VIANDE									Emincé de pois et blé sauce forestière															
Constantes																								
Accompagnement					Haricots verts				Flageolets				Haricots beurre								Epinards BIO à la crème			
Constantes																								
Produit laitier					Brie pointe																Fromage blanc aromatisé aux fruits			
Dessert					Flan nappé caramel				Liégeois chocolat				Fruit frais BIO								Gâteau aux courgettes et chocolat			
SANS VIANDE									Fruit frais															
					Recette avec du porc				Agriculture biologique				Recette végétarienne											

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Du 07/09/2026 au 11/09/2026

REPAS VEGETARIEN					MARDI 08/09/2026				MERCREDI 09/09/2026				JEUDI 10/09/2026				VENDREDI 11/09/2026			
LUNDI 07/09/2026																				
Entrée									Salade de pâtes Marco Polo								Salade César			
SANS VIANDE																	Salade suisse			
Constantes																				
Plat protidique	Raviolinis ratatouille (plat complet)				Jambon CE2 FR persillade				Paupiette au veau sauce raisins				Boeuf mironton VBF				Colin pané MSC			
SANS VIANDE					Pané de sarrasin				Boulettes végétales sauce du jour				Boulettes végétales sauce du jour							
Constantes																				
Accompagnement					Duo de carottes jaunes et oranges				Riz créole BIO				Purée de pommes de terre BIO				Printanière de légumes			
Constantes					Blé pilaf												Coquillettes			
Produit laitier	Camembert				Yaourt nature BIO et dosette de sucre								Vache picon							
Dessert	Fruit frais BIO				Fruit frais				Liégeois chocolat				Compote de pommes banane				Clafoutis nature			
SANS VIANDE									Semoule au lait											

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Du 14/09/2026 au 18/09/2026

	LUNDI 14/09/2026	MARDI 15/09/2026	MERCREDI 16/09/2026	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI 18/09/2026
Entrée	Salade de penne vinaigrette et pesto	Melon BIO	Salade du Puy		
SANS VIANDE					
Constantes					
Plat protidique	Cordon bleu de volaille	Rôti de dinde au jus	Nugget's de volaille	Oeufs durs Florentine (plat complet)	Marmite de poisson MSC à l'oseille
SANS VIANDE	Croustillant fromager	Pané de blé épinard fromage	Nugget's de blé		
Constantes					
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Pommes lamelle persillées HVE	Ratatouille BIO		Carottes vichy BIO
Constantes			Tortis		Riz nature
Produit laitier				Petit suisse aux fruits	Yaourt nature BIO et dosette de sucre
Dessert	Riz au lait	Dessert lacté caramel	Liégeois vanille	Fruit frais BIO	Cake marbré
SANS VIANDE			Compote de pêche		

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Du 21/09/2026 au 25/09/2026

	LUNDI 21/09/2026				MARDI 22/09/2026				MERCREDI 23/09/2026				REPAS VEGETARIEN				JEUDI 24/09/2026				VENDREDI 25/09/2026			
Entrée	Carottes râpées nature BIO																							
SANS VIANDE																								
Constantes																								
Plat protidique	Saucisses aux lentilles (Plat complet)				Nugget's de poisson				Tarte au fromage				Couscous BIO végétarien aux pois chiches								Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé			
SANS VIANDE	Boulettes de soja aux lentilles																							
Constantes																								
Accompagnement					Farfalles sauce tomate				Salade verte				Semoule HVE								Purée de pommes de terre BIO			
Constantes																								
Produit laitier					Chantailou				Chanteneige BIO				Petit suisse aux fruits BIO								Rondelé Ail et Fines Herbes			
Dessert	Mousse chocolat au lait				Dessert lacté vanille				Compote de pommes HVE				Fruit frais BIO								Cake Vanille spéculoos			
SANS VIANDE	Entremets au caramel																							

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Du 28/09/2026 au 02/10/2026

	LUNDI 28/09/2026				MARDI 29/09/2026				MERCREDI 30/09/2026				JEUDI 01/10/2026				VENDREDI 02/10/2026			
Entrée													Coleslaw HVE							
SANS VIANDE																				
Constantes																				
Plat protidique	Cordon bleu de volaille				Curry de poisson MSC à l'indienne				Blanquette de volaille LNA FR				Escalope de volaille normande				Colin meunière MSC			
SANS VIANDE	Croustillant fromager								Blanquette d'émincé de pois et blé				Pavé de blé mozzarella tomate							
Constantes																				
Accompagnement	Purée de pommes de terre				Pommes lamelle vapeur HVE				Riz créole BIO				Coquillettes BIO				Gratin dauphinois BIO			
Constantes																				
Produit laitier	Yaourt nature et dosette de sucre				Brie pointe				Petit suisse sucré								Vache qui rit BIO			
Dessert	Fruit frais BIO				Crème dessert chocolat				Compote pomme abricot HVE				Fruit frais BIO				Cake au citron			
SANS VIANDE																				

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Du 05/10/2026 au 09/10/2026

	LUNDI 05/10/2026				MARDI 06/10/2026				MERCREDI 07/10/2026				REPAS VEGETARIEN				JEUDI 08/10/2026				VENDREDI 09/10/2026			
Entrée					Salade de pois chiche au cumin								Potage de légumes et pommes de terre BIO					Crêpe au fromage						
SANS VIANDE																								
Constantes																								
Plat protidique	Lamelle Kebab sauce tomate				Normandin au veau sauce barbecue				Jambon CE2 sauce madère				Chili Végétarien BIO aux haricots rouges					Pavé de poisson blanc sauce citron						
SANS VIANDE	Emincé de pois et blé à la tomate				Boulettes végétales sauce barbecue				Aiguillettes de blé panées															
Constantes																								
Accompagnement	Frites au four				Butternuts et carottes				Boulgour				Riz créole BIO					Salsa de légumes						
									Salade verte															
Produit laitier	Petit suisse nature BIO et dosette de sucre								Bûchette lait mélange															
Dessert	Compote de pommes coing coupelle				Fruit frais BIO				Beignet chocolat noisette				Compote de pommes HVE					Gâteau aux pommes						
SANS VIANDE																								

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Du 12/10/2026 au 16/10/2026

	ORANGE				ROUGE				JAUNE				VIOLET				VERT			
	REPAS VEGETARIEN																			
	LUNDI 12/10/2026				MARDI 13/10/2026				MERCREDI 14/10/2026				JEUDI 15/10/2026				VENDREDI 16/10/2026			
Entrée					Tomates nature												Potage cresson pdt			
SANS VIANDE																				
Constantes																				
Plat protidique	Hachis parmentier Végétal au potiron (plat complet)				Boulettes au boeuf BIO tex mex				Curry de porc HVE				Rôti de dinde sauce cassis				Marmite de poisson MSC à l'oseille			
SANS VIANDE					Boulette de soja sauce tex mex				curry de pois chiche coco				Emince pois et blé sauce cassis							
Constantes																				
Accompagnement					Riz BIO à la tomate				Pommes noisettes				Purée de betteraves BIO				Brocolis béchamel			
					Ratatouille															
Constantes																				
Produit laitier	Mimolette								Petit suisse sucré				Bleu de Bresse							
Dessert	Orange				Compote pomme fraise				Ile flottante crème anglaise				Blueberry Cake				Fruit frais			
SANS VIANDE																				

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).



Du 19/10/2026 au 23/10/2026

VACANCES																				
	LUNDI 19/10/2026				MARDI 20/10/2026				MERCREDI 21/10/2026				REPAS VEGETARIEN JEUDI 22/10/2026				VENDREDI 23/10/2026			
Entrée					Macédoine mayonnaise BIO								Salade américaine				Betteraves HVE nature			
SANS VIANDE																				
Constantes																				
Plat protidique	Sauté de boeuf VBF charcutière				Nugget's de volaille Ketchup				Filet de poulet LNA FR au jus				Gratin de pennes BIO et choux fleurs BIO au Boursin (plat complet)				Beignets au calamar nature			
SANS VIANDE	Emincé de pois et blé sauce du jour				Nugget's de blé ketchup				Omelette nature											
Constantes																				
Accompagnement					Pommes rissolées				Coquillettes BIO								Epinards branche HVE à la crème			
	Semoule HVE				Haricots plats CE2 à la provençale				Haricots verts											
	Constantes																			
Produit laitier	Petit suisse sucré								Fromage blanc nature et dosette de sucre				Croc'lait BIO							
Dessert	Fruit frais BIO				Compote de pommes HVE				Eclair au chocolat				Liégeois chocolat				Entremet vanille			
SANS VIANDE													Fruit frais							
					Recette avec du porc				Agriculture biologique				Recette végétarienne							

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Du 26/10/2026 au 30/10/2026

					VACANCES																
					REPAS VEGETARIEN																
LUNDI 26/10/2026					MARDI 27/10/2026				MERCREDI 28/10/2026				JEUDI 29/10/2026				VENDREDI 30/10/2026				
Entrée	Médailon de surimi dosette de mayonnaise													Potage de légumes et pommes de terre BIO							
SANS VIANDE																					
Constantes																					
Plat protidique	Rôti de porc HVE au jus													Langue de boeuf sauce tomate							
SANS VIANDE	Omelette nature													Emincé de pois et blé à la tomate							
Constantes																					
Accompagnement	Printanière de légumes													Pommes boulangères				Purée de carottes BIO			
	Blé pilaf																				
Produit laitier																		Yaourt nature BIO et dosette de sucre			
Dessert	Fruit frais BIO													Fruit frais				Boniatillo Cubain			
SANS VIANDE																					
					Recette avec du porc				Agriculture biologique				Recette végétarienne								

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Du 02/11/2026 au 06/11/2026

	LUNDI 02/11/2026				MARDI 03/11/2026				MERCREDI 04/11/2026				JEUDI 05/11/2026				VENDREDI 06/11/2026			
Entrée													Potage de légumes et pommes de terre BIO				Salade Happy			
SANS VIANDE	Mortadelle																			
Constantes																				
Plat protidique	Pilons de poulet LNA FR tex mex				Gratin de choux fleurs et poisson à la bretonne (plat complet)				Jambon CE2 FR persillade				Tajine de merguez				Dos de colin MSC sauce basquaise			
SANS VIANDE	Aiguillettes de blé panées								Omelette forestière				Tajine de légumes aux pois chiches							
Constantes																				
Accompagnement	Pommes noisettes								Coquillettes				Semoule HVE				Riz créole BIO			
Constantes													Printanière de légumes							
Produit laitier					Camembert BIO				Vache qui rit											
Dessert	Fruit frais BIO				Novly chocolat				Eclair vanille				Fruit frais BIO				Entremets au chocolat			
SANS VIANDE																				

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).