



LE MENU DE LA SEMAINE

Rueil-Malmaison



LUNDI 1/4/24	Végétarien MARDI 2/4/24	MERCREDI 3/4/24	JEUDI 4/4/24	VENDREDI 5/4/24
			Œuf mayonnaise	Salade verte vinaigrette
Férié	Bolognaise de lentilles 	Boulettes de bœuf sauce poivre	Rôti de veau sauce moutarde 	Filet de merlu sauce aurore
	Macaroni	Frites + ketchup	Flageolets	Carottes au jus
	Yaourt nature et sucre	Mimolette		Boulgour
	Bio Fruit de saison 	Bio Fruit de saison 	Chou crème chocolat	Fromage blanc nature + sucre
			Chocolat de Pâques	

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Pain + pâte à tartiner	Croissant	Madeleine	Moelleux au chocolat du chef
	Bio lait nature 	Compote de pomme banane bio 	Bio Fruit de saison 	Jus de raisin

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issue de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnemental	PDT : Pomme de terre

Fruits selon approvisionnement Tous les menus sont susceptibles de comporter des allergènes



LE MENU DE LA SEMAINE

Rueil-Malmaison

Vive les vacances !

LUNDI 8/4/24	MARDI 9/4/24	MERCREDI 10/4/24	Végétarien JEUDI 11/4/24	VENDREDI 12/4/24
	Carottes bio + emmental 	Salade céleri aux pommes		Salade verte vinaigrette
Tajine de poulet 	Sauté de dinde sauce crème 	Sauté de veau au jus 	Chakalaka (haricots rouges, haricots blancs, pois chiches, tomates, poivrons, sauce curry) 	Filet de lieu sauce ciboulette
Semoule	Pommes de terre vapeur	Petits pois au jus Coquillettes	Riz	Epinards bio béchamel
Edam		Fromage blanc nature + sucre	Saint Nectaire AOP 	Blé
Crème dessert chocolat	Bio Fruit de saison 		Bio Fruit de saison 	Yaourt nature et sucre

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Biscuit BN Yaourt aromatisé	Pain aux céréales + beurre Compote de pomme fraise	Bio Fruit de saison Brownie	Brioche Jus d'orange	Céréales Miel Pop's Lait nature

LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issue de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Pêche responsable
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée
- PDT : Pomme de terre

Fruits selon approvisionnement

Tous les menus sont susceptibles de comporter des allergènes

















LE MENU DE LA SEMAINE

Rueil-Malmaison

Végétarien

Vive les vacances !

LUNDI 15/4/24	MARDI 16/4/24	MERCREDI 17/4/24	JEUDI 18/4/24	VENDREDI 19/4/24
	Salade coleslaw		Salade d'endive + mimolette	
Curry d'haricots rouges, oignons et carottes 	Boulettes de veau au jus 	Emincé de dinde sauce forestière 	Sauté de bœuf sauce échalote 	Filet de cabillaud sauce Dieppoise 
Riz	Salsifi à la crème Tagliatelle + emmental	Poêlée de champignons Purée de pomme de terre	Poelée navet, carottes, PDT	Purée d'épinards bio 
Cantal AOC 	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature bio et sucre 		Riz pilaf
Bio Fruit de saison 		Pêche au sirop 	Moelleux à la pomme du chef 	Carré de l'est 

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Fromage blanc nature + sucre Biscuit Petit Beurre	Viennoise au chocolat Compote de pomme 	Barre marbrée à couper Bio Fruit de saison 	Madeleine Compote de pomme abricot	Pain + confiture Lait nature












LEGENDE




 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issue de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée	PDT : Pomme de terre	
Fruits selon approvisionnement		Tous les menus sont susceptibles de comporter des allergènes		



LE MENU DE LA SEMAINE

Rueil-Malmaison

LUNDI 22/4/24	MARDI 23/4/24	Végétarien MERCREDI 24/4/24	JEUDI 25/4/24	VENDREDI 26/4/24
		Salade 4 saisons (carotte, tomate, maïs, concombre)		
Poulet sauce chimichurri 	Sauté de bœuf RAV sauce carbonade 	Gnocchis aux épinards (plat complet) 	Poulet Yassa 	Brandade de morue
Farfalles bio 	Carottes bio au jus  Pommes de terre vapeur	Yaourt nature bio et sucre 	Julienne de légumes* Riz pilaf	Salade verte vinaigrette
Coulommiers	Petit suisse et sucre		Brie	Saint Nectaire AOP 
Bio Fruit de saison 	Bio Fruit de saison 		Bio Fruit de saison 	Liegeois chocolat

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Muffin pépites chocolat Yaourt nature et sucre	Pain Chanteneige bio 	Tarte aux pommes bio  Petit suisse nature et sucre	Baguette viennoise Compote pomme pêche	Biscuit Petit Beurre Bio Fruit de saison 

LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issue de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée	 Haute Valeur Environnemental	PDT : Pomme de terre

Fruits selon approvisionnement *chou-fleur, carottes, courgettes, céleri Tous les menus sont susceptibles de comporter des allergènes



LE MENU DE LA SEMAINE

Rueil-Malmaison



Végétarien

LUNDI 29/4/24	MARDI 30/4/24	MERCREDI 1/5/24	JEUDI 2/5/24	VENDREDI 3/5/24
Betterave vinaigrette			Carottes râpées bio au cumin + dés d'emmental 	
Steak haché de bœuf au jus 	Nuggets de blé + ketchup 	Férié	Sauté de veau jus au thym 	Filet de colin sauce romarin
Légumes couscous* Semoule	Purée de pomme de terre		Gratin chou-fleur et PDT	Pommes noisettes
Yaourt nature + sucre	Fromage blanc nature et sucre			Chanteneige Bio
	Bio Fruit de saison 		Crème dessert chocolat	Bio Fruit de saison

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barres de céréales Bio Fruit de saison 	Pain aux céréales et beurre Compote de pomme abricot		Jus de pomme Moelleux au yaourt du chef 	Madeleine Compote de pomme banane bio

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issue de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée	PDT : Pomme de terre	

Fruits selon approvisionnement *carotte, courgette, pois chiches, navet, poivrons rouge et vert, garniture de céleri Tous les menus sont susceptibles de comporter des allergènes






LE MENU DE LA SEMAINE

Rueil-Malmaison



Végétarien

LUNDI 6/5/24	MARDI 7/5/24	MERCREDI 8/5/24	JEUDI 9/5/24	VENDREDI 10/5/24
	Tomates vinaigrette			
Sauté de bœuf au jus 	Escalope de dinde LR sauce tomate 	Férié	Férié	Fermé
Petits pois aux herbes	Flageolets			
Edam	Yaourt aromatisé			
Bio Fruit de saison 				

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain au lait Yaourt nature et sucre	Biscuit BN Compote de pomme bio 			

LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issue de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée	PDT : Pomme de terre	

Fruits selon approvisionnement Tous les menus sont susceptibles de comporter des allergènes



LE MENU DE LA SEMAINE

Rueil-Malmaison

STOP
au gaspi!

Végétarien

LUNDI

13/5/24

Œufs durs sauce aurore



Epinards bio à la béchamel

Pommes de terre

Saint Nectaire AOP

Bio Fruit de saison



MARDI

14/5/24

Salade mêlée au surimi (salade verte, surimi, maïs)

Sauté de bœuf sauce mironton



Haricots verts

Gâteau pomme rhubarbe du chef



MERCREDI

15/5/24

Salade d'endive emmental

Filet de poulet sauce curry



Julienne de légumes*

Boulgour

Crème dessert chocolat

JEUDI

16/5/24

Cordon bleu de volaille

Ratatouille

Semoule

Camembert

Bio Fruit de saison



VENDREDI

17/5/24

Filet de merlu sauce sauce provençale



Purée de pomme de terre

Fromage blanc nature et sucre

Bio Fruit de saison



GOÛTER

Brownie

Fromage blanc et sucre

GOÛTER

Céréales Corn Flakes

Lait nature bio



GOÛTER

Croissant

Bio Fruit de saison



GOÛTER

Madeline

Compote de pomme banane



GOÛTER

Pain

Edam

LEGENDE



Potage du chef



Issue de label rouge



Pêche responsable

Fruits selon approvisionnement



Recette du chef



Viande bovine Française



Appellation d'Origine Contrôlée

*chou-fleur, carottes, courgettes, céleri



Produit local



Volaille Française



Appellation d'Origine Protégée

Tous les menus sont susceptibles de comporter des allergènes



Plat végétarien



Porc Français



Haute Valeur Environnemental



Agriculture biologique



Bleu Blanc Cœur

PDT : Pomme de terre



LE MENU DE LA SEMAINE

Rueil-Malmaison



Végétarien

LUNDI

20/5/24

Férié

MARDI

21/5/24

Sauté de veau au jus



Blé

Mimolette

Bio Fruit de saison



MERCREDI

22/5/24

Chili sin carne



Riz bio créole



Cantal AOC



Bio Fruit de saison



JEUDI

23/5/24

Sauté de porc aux herbes
s/p: Aiguillette de poulet jus au thym



Duo carottes courgettes
Pommes de terre persillées

Fromage blanc bio + sucre



Bio Fruits de saison



VENDREDI

24/5/24

Salade verte emmental

Filet de hoki sauce citron



Cordiale de légumes*

Farfalles bio



Eclair au chocolat

GOÛTER

GOÛTER

Barre marbrée à couper
Compote pomme banane bio



GOÛTER

Viennoise au chocolat
Lait nature

GOÛTER

Pain + confiture
Yaourt nature sucré

GOÛTER

Pain + beurre
Bio Fruit de saison



LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issue de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

PDT : Pomme de terre

Fruits selon approvisionnement

*carottes, haricots-verts, courgettes vertes, céleri rave, oignons













Tous les menus sont susceptibles de comporter des allergènes



LE MENU DE LA SEMAINE

Rueil-Malmaison

Végétarien

LUNDI 27/5/24	MARDI 28/5/24	MERCREDI 29/5/24	JEUDI 30/5/24	VENDREDI 31/5/24
	Concombre vinaigrette		Crêpe au fromage	
Blanquette de dinde 	Quenelle nature sauce tomate 	Hachis parmentier	Rôti de bœuf froid + mayonnaise 	Marmite de saumon sauce aurore 
Duo carottes navets Riz	 Penne + emmental râpé	Salade verte vinaigrette	Gratin de courgette et PDT	Carottes au jus Boulgour bio 
Petit suisse nature + sucre	Yaourt aromatisé	Tomme blanche		Saint-Nectaire AOP 
Bio Fruit de saison 		Crème dessert vanille	Bio Fruit de saison 	Bio Fruit de saison 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Biscuit Petit Beurre Compote pomme poire 	Brioche Bio Fruit de saison 	Pain au chocolat Lait nature	Madeleine Yaourt nature et sucre	Pain et pâte à tartiner Jus de pomme

LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issue de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée	 Haute Valeur Environnemental	PDT : Pomme de terre

Fruits selon approvisionnement

Tous les menus sont susceptibles de comporter des allergènes