



LE MENU DE LA SEMAINE

Rueil-Malmaison



Végétarien

LUNDI 5/5/25	MARDI 6/5/25	MERCREDI 7/5/25	JEUDI 8/5/25	VENDREDI 9/5/25
		Carottes râpées bio		
Sauté de bœuf au jus	Filet de cabillaud sauce espagnole	Omelette bio		Filet de lieu sauce beurre blanc
Coquillettes bio	Riz pilaf	Gratin épinards et pommes de terre		Purée de carottes
Gouda	Chanteneige bio			Fromage frais ail et fines herbes
Bio fruit de saison	Compote pomme abricot	Gâteau moelleux au citron du chef		Fruit de saison bio

GOÛTER
Galettes St michel
Compote pomme poire bio

GOÛTER
Yaourt aromatisé
Madeleine marbrée chocolat

GOÛTER
Croissant
Jus d'orange

GOÛTER

GOÛTER
Petit beurre
Yaourt à boire

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	

Fruits selon approvisionnement
*Certification Environnemental niveau 2



MENU DE LA SEMAINE

Rueil-Malmaison

Végétarien

LUNDI 12/5/25	MARDI 13/5/25	MERCREDI 14/5/25	JEUDI 15/5/25	VENDREDI 16/5/25
Salade de tomates bio			Concombre vinaigrette	Salade verte et emmental
Sauté de bœuf bio sauce bourguignonne	Chili sin carne	Nuggets et ketchup	Sauté de porc au thym S/P : Sauté de poulet au jus	Colombo de poisson
Purée de pommes de terre Carottes vichy bio	Riz	Frites	Haricots verts persillées	Riz et courgettes au lait de coco
Yaourt les deux vaches bio nature + sucre	Cantal AOC	Vache qui rit bio	Fromage blanc bio et sucre	
	Bio fruit de saison	Mousse au chocolat		Crème dessert vanille bio
GOÛTER Madeleine Lait chocolaté	GOÛTER Fromage blanc et sucre Compote de pomme banane bio	GOÛTER Pain au lait Chocolat	GOÛTER Pain et confiture Yaourt nature sucré	GOÛTER Pain et beurre Fruit de saison 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		
Fruits selon approvisionnement *Certification Environnemental niveau 2				



LE MENU DE LA SEMAINE

Rueil-Malmaison



Végétarien

LUNDI 19/5/25	MARDI 20/5/25	MERCREDI 21/5/25	JEUDI 22/5/25	VENDREDI 23/5/25
	Salade de tomates bio		Feuilleté au fromage	
Bolognaise de lentilles	Quenelle nature sauce tomate	Hachis parmentier maison	Roti de bœuf froid et ketchup	Colin meunière et citron
Torsades	Riz	Salade verte	Gratin pommes de terre et courgettes	Petit pois et carottes
Fromage blanc bio	Yaourt aromatisé	Tomme blanche		Saint Nectaire AOP
Fruit de saison bio		Crème dessert chocolat	Fruit de saison bio	Gâteau moelleux aux pêches

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain au lait Compote pomme bio	Petit beurre Compote pomme poire bio	Pain au chocolat Lait	Madeleine Yaourt et sucre	Pain et pâte à tartiner Jus de pommes

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issue de label rouge	Volaille Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		
Fruits selon approvisionnement *Certification Environnemental niveau 2				



LE MENU DE LA SEMAINE

Rueil-Malmaison



LUNDI	Végétarien MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/5/25	27/5/25	28/5/25	29/5/25	30/5/25
Salade de tomates bio				
Sauté de bœuf sauce tomate	Croque fromage	Roti de dinde au jus		
Semoule	Salade verte	Pommes de terre duchesse		
Ratatouille	Yaourt nature	Haricots verts bio		
Petit suisse aux fruits bio	Fruit de saison bio	Fromage ail et fines herbes		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre Compote pomme pêche	Gâteau moelleux aux pommes Lait nature bio	Viennoise chocolat Fromage blanc		

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

Fruits selon approvisionnement
*Certification Environnemental niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Rueil-Malmaison



Végétarien

LUNDI

2/6/25

Sauté de poulet au jus



Pommes de terre cube
Haricots beurre CE2*

Coulommiers

Bio Fruit de saison



GOÛTER

Barre à couper
Compote pomme fraise

MARDI

3/6/25

Salade de tomates bio



Couscous végétarien



(Plat complet)

Yaourt aux fruits

GOÛTER

Madeleine
Fromage blanc bio et sucre

MERCREDI

4/6/25

Sauté de bœuf au jus



Courgettes bio
Quinoa CE2



Edam

Fruit rouge de saison bio



GOÛTER

BN
Lait bio

JEUDI

5/6/25

Bolognaise au bœuf



Coquillettes

Yaourt nature et sucre

Fruit de saison bio



GOÛTER

Pain et beurre
Petit suisse aromatisé

VENDREDI

6/6/25

Colin meunière et citron



Epinards et pommes de terre

Tartare

Flan nappé au caramel

GOÛTER

Pain et confiture
Compote pomme pêche

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

Fruits selon approvisionnement

*Certification Environnemental niveau 2





LE MENU DE LA SEMAINE

Rueil-Malmaison



LUNDI 9/6/25	MARDI 10/6/25	Végétarien MERCREDI 11/6/25	JEUDI 12/6/25	VENDREDI 13/6/25
		Melon Charentais		Salade verte et croutons
	Sauté de bœuf sauce tomate 	Nuggets de blé 	Sauté de poulet LR sauce basilic 	Filet de lieu noir sauce crème 
	Bulgour Haricots verts Camembert	Salade de pâtes estivale	Petit pois Carottes Mimolette	Riz créole Courgettes
	Fruit de saison bio 	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison bio 	Gateau moelleux orange (farine et œufs bio) 
GOÛTER	GOÛTER Pain et confiture Compote pomme abricot	GOÛTER Pain au chocolat Jus de fruits en brique	GOÛTER Brownie Compote pomme pêche	GOÛTER Galette St-Michel Fromage blanc et sucre

LEGENDE

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

Fruits selon approvisionnement
*Certification Environnemental niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Rueil-Malmaison



Végétarien

LUNDI 16/6/25	MARDI 17/6/25	MERCREDI 18/6/25	JEUDI 19/6/25	VENDREDI 20/6/25
Carottes râpées bio vinaigrette 	Melon			
Sauté de poulet au jus 	Raviolis au bœuf	Pizza 4 fromages	Rôti de dinde au jus 	Filet de colin sauce beurre blanc
Blé	(plat complet)	Salade verte	Riz créole	Duo pommes de terre et carottes
Haricots verts persillés		Fromage blanc bio 	Cantal AOC 	Carré de l'est
Yaourt nature et sucre		Fruit de saison bio 	Mousse au chocolat	Fruit de saison bio
Liégeois vanille				
GOÛTER BN Lait nature bio 	GOÛTER Pain et confiture Fruit de saison bio 	GOÛTER Madeleine Compote pomme fraise	GOÛTER Brownie au chocolat Fruit de saison bio 	GOÛTER Pain au lait Compote pomme pêche

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
- Issu d'une exploitation haute valeur environnementale
- Fruits selon approvisionnement
*Certification Environnemental niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Rueil-Malmaison



LUNDI 23/6/25	MARDI 24/6/25	MERCREDI 25/6/25	JEUDI 26/6/25	Végétarien VENDREDI 27/6/25
		Salade de concombre bio		Melon
Tajine au poulet	Steak haché	Sauté de bœuf au jus	Filet de colin sauce crème	Lasagnes ricotta épinards chèvre
Semoule	Courgettes bio Pommes de terre vapeur	Julienne de légumes Pommes de terre noisettes	Fondue de poireaux Riz créole	Salade verte
Brie	Camembert	Yaourt et sucre	Vache qui rit	
Cocktail de fruits au sirop	Compote pomme poire bio		Fruit de saison bio	Gateau moelleux aux poires maison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Galette St Michel Lait bio nature	Madeleines Fruit de saison bio	Pain au lait Chocolat	Pain et beurre Yaourt et sucre	Compote pomme bio Biscuits BN

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



Fruits selon approvisionnement
*Certification Environnemental niveau 2