



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Rueil-Malmaison



### LUNDI

30/6/25

**Sauté de porc à la dijonnaise**  
S/P : Sauté de dinde sauce dijonnaise



**Purée de haricots verts**

**Gouda**

**Fruit de saison bio**

### MARDI

1/7/25

**Salade de tomates bio et mozzarella**



**Saumon meunière**

**Riz bio**  
**Courgette**

**Compote pomme abricot**

### MERCREDI

2/7/25

**Carottes râpées**

**Steak haché bio sauce barbecue**



**Potatoes et ketchup**

**Gâteau moelleux aux pêches du chef**

### JEUDI

3/7/25

**Bolognaise de bœuf**



**Torsade et fromage râpé**

**Saint Paulin**

**Fruit de saison bio**

### VENDREDI

4/7/25

**Filet de cabillaud sauce crème**



**Boulgour bio**  
**Carottes bio**

**Mimolette**

**Crème dessert au chocolat**

### GOÛTER

**Pain et pâte à tartiner**  
**Yaourt nature et sucre**

### GOÛTER

**Fruit de saison bio**  
**Fromage blanc bio et sucre**

### GOÛTER

**Fruit de saison bio**  
**Croissant**

### GOÛTER

**Compote pomme bio**  
**BN**

### GOÛTER

**Fruit de saison**  
**Petit suisse aromatisé**

### 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



### VACANCES SCOLAIRES

LUNDI 7/7/25	MARDI 8/7/25	MERCREDI Végétarien 9/7/25	JEUDI 10/7/25	VENDREDI 11/7/25
		Salade de tomates et salade verte	Concombre vinaigrette	Salade verte emmental
Lasagnes aux légumes du soleil bio	Sauté de bœuf aux épices	Pizza fromage	Roti de dinde sauce italienne	Parmentier de poisson maison
(plat complet)	Semoule	(plat complet)	Gratin aux légumes et céréales	(plat complet)
Fromage blanc bio	Courgettes bio			
Fruit de saison bio	Pont l'Evêque	Gateaux moelleux aux pommes du chef	Compote pomme bio	Fruit de saison bio
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Pain complet Chanteneige bio	Barre marbrée à couper Fruit de saison	Pain et confiture Yaourt nature et sucre	Galettes St Michel Fruit de saison	Pain et beurre Compote pomme abricot

### 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



### VACANCES SCOLAIRES

LUNDI 14/7/25	MARDI 15/7/25	MERCREDI 16/7/25	JEUDI 17/7/25	VENDREDI 18/7/25
	<b>Salade maïs et betteraves</b>		<b>Melon charentais</b>	
	<b>Raviolis aux légumes bio</b>	<b>Hamburger</b>	<b>Sauté de poulet sauce tomate</b>	<b>Poisson meunière et citron</b>
	(plat complet)	<b>Frites et ketchup</b>	<b>Pommes de terre vapeur</b>	<b>Riz bio</b>
	<b>Yaourt quart de lait local bio</b>	<b>Yaourt nature et sucre</b>	<b>Fromage blanc bio et sucre</b>	<b>Courgettes</b>
		<b>Fruit de saison bio</b>		<b>Mimolette</b>
				<b>Fruit de saison bio</b>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
	<b>Gaufre</b> <b>Fromage blanc</b>	<b>Pain au chocolat</b> <b>Lait nature</b>	<b>Fruit de saison</b> <b>Pain au lait</b>	<b>Petit suisse aux fruits</b> <b>Galettes St Michel</b>

### 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



### VACANCES SCOLAIRES

LUNDI 21/7/25	MARDI 22/7/25	MERCREDI 23/7/25	JEUDI 24/7/25	VENDREDI 25/7/25
		Salade verte vinaigrette	Concombres vinaigrette	Salade de tomates bio
Poulet roti sauce forestière Maternelles : Sauté de poulet sauce forestière	Sauté de bœuf sauce mironton	Tarte aux 3 fromages	Falafels sauce tomate	Lasagnes au saumon
Purée pommes de terre et carottes	Quinoa bio Courgettes bio	(plat complet)	Semoule bio	(plat complet)
Petit moulé ail et fines herbes	Saint Nectaire AOP			
Fruit de saison bio	Fruit de saison bio	Flan vanille nappé caramel	Compote pomme banane bio	Tarte aux pommes
<b>GOÛTER</b> Brownie Jus d'orange	<b>GOÛTER</b> Pain Vache qui rit bio	<b>GOÛTER</b> Fruit de saison bio Croissant	<b>GOÛTER</b> Pain et confiture Lait chocolaté	<b>GOÛTER</b> Compote pomme pêche Madeleine

### 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



### VACANCES SCOLAIRES

LUNDI 28/7/25	MARDI 29/7/25	MERCREDI 30/7/25	JEUDI 31/7/25	VENDREDI 1/8/25
	Salade verte vinaigrette		Melon	Salade de tomates bio
Cordon bleu de volaille	Pizza végétarienne	Sauté de bœuf aux épices	Roti de bœuf et ketchup	Saumon meunière
Purée de pomme de terre	(plat complet)	Semoule	Pommes de terre noisette	Riz bio créole
Haricots verts	Fromage blanc aromatisé	Ratatouille	Yaourt aromatisé	
Saint Paulin		Chanteneige bio		
Liégeois chocolat		Compote pomme pêche		Gateau quatre-quarts du chef

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain complet et beurre	Pain au lait	Barre marbée à couper	Petit beurre	Madeleine
Lait bio nature	Chocolat baton	Yaourt nature et sucre	Compote pomme abricot	Compote pomme fraise

### LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plât 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



### VACANCES SCOLAIRES

<b>LUNDI</b> 4/8/25	<b>Végétarien MARDI</b> 5/8/25	<b>MERCREDI</b> 6/8/25	<b>JEUDI</b> 7/8/25	<b> VENDREDI</b> 8/8/25
		<b>Melon</b>	<b>Salade verte emmental</b>	<b>Salade de tomates bio</b>
<b>Bolognaise de bœuf</b>	<b>Parmentier patate douce et lentilles</b>	<b>Sauté de veau sauce orientale</b>	<b>Croque monsieur de volaille</b>	<b>Filet de merlu sauce crème</b>
<b>Torsades et fromage râpé</b>	<b>(plat complet)</b>	<b>Semoule</b>	<b>(plat complet)</b>	<b>Riz bio façon créole</b>
<b>Camembert</b>	<b>Yaourt bio et local quart de lait</b>	<b>Haricots plats</b>		<b>Courgettes persillées</b>
<b>Fruit de saison bio</b>	<b>Fruit de saison bio</b>	<b>Gâteau moelleux à la cannelle du chef</b>	<b>Beignet chocolat noisettes</b>	<b>Petit suisse sucré</b>

<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<b>BN</b>	<b>Pain</b>	<b>Lait nature</b>	<b>Pain et confiture</b>	<b>Madeleine</b>
<b>Lait bio</b>	<b>Emmental</b>	<b>Céréales</b>	<b>Fruit de saison bio</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>

### 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

### VACANCES SCOLAIRES



LUNDI 11/8/25	Végétarien MARDI 12/8/25	MERCREDI 13/8/25	JEUDI 14/8/25	VENDREDI 15/8/25
	<b>Salade de carottes et tomate blanche</b>	<b>Melon charentais</b>	<b>Concombres et fêta</b>	
<b>Sauté de bœuf sauce tomate</b> 	<b>Omelette au fromage</b> 	<b>Filet de hoki sauce grenobloise</b> 	<b>Sauté de poulet façon DG</b> 	
<b>Semoule</b>	<b>Pommes de terre sauce tomate</b>	<b>Brunoise de légumes</b>	<b>Haricots verts</b>	
<b>Ratatouille</b>		<b>Riz</b>	<b>Pommes de terre vapeur</b>	
<b>Saint Paulin</b>		<b>Fromage blanc nature et sucre</b>	<b>Yaourt nature bio et sucre</b> 	
<b>Fruit de saison bio</b> 	<b>Compote pomme bio</b> 			
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<b>Brioche</b> <b>Lait chocolaté</b>	<b>Yaourt nature et sucre</b> <b>Pain et beurre</b>	<b>Pain au chocolat</b> <b>Lait bio nature</b> 	<b>Fruit de saison</b> <b>Brownie</b>	

### LEGENDE

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

Fruits selon approvisionnement  
\*Certification Environnemental niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Rueil-Malmaison



### VACANCES SCOLAIRES

LUNDI 18/8/25	MARDI 19/8/25	MERCREDI 20/8/25	JEUDI 21/8/25	Végétarien VENDREDI 22/8/25
	<b>Feuilleté au fromage</b>		<b>Salade verte emmental</b>	
<b>Filet de lieu sauce ciboulette</b> 	<b>Roti de bœuf froid et ketchup</b> 	<b>HOT DOG volaille</b>	<b>Hachis parmentier maison</b> 	<b>Nuggets de blé et ketchup</b> 
<b>Riz</b>		<b>Frites et ketchup</b>	<b>(plat complet)</b>	<b>Coquillettes</b> 
<b>Epinards béchamel</b>	<b>Salade de pâtes estivale</b>	<b>Chanteneige bio</b>		<b>Courgettes bio</b> 
<b>Vache qui rit bio</b> 				<b>Fromage blanc bio nature et sucre</b> 
<b>Crème dessert chocolat</b>	<b>Fruit de saison bio</b> 	<b>Fruit de saison bio</b> 	<b>Fruit de saison</b>	<b>Gâteau moelleux fleur d'oranger</b> 
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<b>Fruit de saison</b> <b>Pain et beurre</b>	<b>Pain et pâte à tartiner</b> <b>Lait fraise</b>	<b>Madeleine</b> <b>Yaourt nature et sucre</b>	<b>Pain au lait</b> <b>Chocolat baton</b>	<b>Compote pomme pêche</b> <b>Petit beurre</b>

### 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	<b>Fruits selon approvisionnement</b> <b>*Certification Environnemental niveau 2</b>



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Rueil-Malmaison

### VACANCES SCOLAIRES

LUNDI 25/8/25	MARDI 26/8/25	Végétarien MERCREDI 27/8/25	JEUDI 28/8/25	VENDREDI 29/8/25
Melon		Salade verte et tomates	Concombres vinaigrette	
Tortelini au saumon sauce tomate et fromage râpé	 Cuisse de poulet roti	Pizzas 4 fromages 	Repas Mexicain : fajitas au chili con carne	
(plat complet)	Mater : sauté de poulet au jus Purée de pommes de terre et carottes	(plat complet)	(plat complet)	
	Yaourt bio vanille les 2 vaches 		Fromage blanc aromatisé	
Crème dessert caramel	Fruit de saison bio 	Fruits de saison bio 		
<b>GOÛTER</b> Pain et confiture Fromage blanc aromatisé	<b>GOÛTER</b> Compote pomme fraise Madeleine	<b>GOÛTER</b> Pain au chocolat Petit suisse aromatisé	<b>GOÛTER</b> Pain Emmental	<b>GOÛTER</b>

### 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 1/9/25	MARDI 2/9/25	MERCREDI 3/9/25	JEUDI 4/9/25	VENDREDI 5/9/25
<b>Carottes râpées</b>			<b>Salade de tomates bio</b>	
<b>Steack haché</b>	<b>Sauté de dinde sauce dijonnaise</b>	<b>Roti de bœuf froid et ketchup</b>	<b>Bolognaise lentilles</b>	<b>Filet de merlu sauce ciboulette</b>
<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Semoule</b>	<b>Blé sauce tomate</b>	<b>Torsades fromage râpé</b>	<b>Purée de carottes</b>
	<b>Ratatouille</b>	<b>Courgettes persillées</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Fromage blanc bio</b>
	<b>Yaourt bio et local quart de lait</b>	<b>Brie</b>		<b>Fruit de saison bio</b>
<b>Crème dessert au chocolat</b>	<b>Fruit de saison bio</b>	<b>Fruit de saison bio</b>		

GOÛTER

**Fruit de saison**  
**Madeleine**

GOÛTER

**Compote pomme abricot**  
**Barre marbée à couper**

GOÛTER

**Viennoise chocolat**   
**Compote pomme banane bio**

GOÛTER

**Pain et confiture**  
**Yaourt nature et sucre**

GOÛTER

**Pain au lait**  
**Chocolat baton**

### 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
8/9/25	9/9/25	10/9/25	11/9/25	12/9/25
	<b>Concombres yaourt ciboulette</b>		<b>Melon charentais</b>	<b>Salade de tomates bio</b>
<b>Boulettes bœuf bio sauce poivre</b>	<b>Sauté de bœuf bio au jus</b>	<b>Saucisse végétale</b>	<b>Poulet grillé sauce chimichurri</b>	<b>Filet de poisson pané et citron</b>
<b>Blé</b>	<b>Coquillettes</b>	<b>Semoule</b>	<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Riz façon créole</b>
<b>Brunoise de légumes</b>	<b>Fromage blanc bio</b>	<b>Légumes couscous</b>		<b>Haricots verts</b>
<b>Camembert bio</b>		<b>Yaourt nature et sucre</b>		
<b>Fruit de saison bio</b>		<b>Fruit de saison bio</b>	<b>Liégeois au chocolat</b>	<b>Gateau moelleux vanille du chef</b>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<b>Pain et confiture</b> <b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Crème dessert au chocolat</b> <b>Petit beurre</b>	<b>Pain et pâte à tartiner</b> <b>Lait nature</b>	<b>Fruit de saison</b> <b>Yaourt nature et sucre</b>	<b>Compote pomme fraise</b> <b>Fromage blanc nature et sucre</b>

### 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	<b>Fruits selon approvisionnement</b> *Certification Environnemental niveau 2	



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Rueil-Malmaison



LUNDI 15/9/25	MARDI 16/9/25	MERCREDI 17/9/25	Végétarien JEUDI 18/9/25	VENREDI 19/9/25
		Melon charentais	Salade de tomates bio	
Sauté de bœuf sauce bourguignonne	Sauté de dinde BBC sauce colombo	Pilons de poulet au jus	Parmentier patate douce et lentilles	Filet de lieu sauce crème
Pommes de terre vapeur	Macaronis	Petits pois carottes	(plat complet)	Riz
Carottes	Chateneige bio		Fromage blanc aromatisé	Ratatouille
Fruit de saison bio	Fruit de saison bio	Mousse au chocolat		Tomme noire
				Fruit de saison bio
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Compote pomme bio Barre marbée à couper	Lait chocolaté BN	Fruit de saison bio Croissant	Fruit de saison Yaourt nature et sucre	Crème dessert vanille Galettes St Michel

### 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 22/9/25	MARDI 23/9/25	MERCREDI 24/9/25	JEUDI 25/9/25	VENDREDI 26/9/25
	<b>Œufs dur mayonnaise</b>			<b>Tomates mozzarella</b>
<b>Sauté de veau sauce provençale</b> 	<b>Quenelle sauce aurore</b> 	<b>Blanquette de dinde</b> 	<b>Chicken wings sauce barbecue</b> <b>Mater : filet de poulet sauce barbecue</b> 	<b>Filet de merlu sauce romarin</b> 
<b>Torsades</b>	<b>Riz</b>	<b>Poêlée de champignons</b>	<b>Pommes de terre rissolées</b>	<b>Haricots verts</b>
<b>Aubergines à la tomate</b>		<b>Coquillettes bio</b> 		<b>Riz</b>
<b>Yaourt nature bio</b> 		<b>Vache qui rit bio</b> 	<b>Fromage blanc aromatisé</b>	
<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison bio</b> 	<b>Fruit de saison bio</b> 	<b>Fruit de saison</b>	<b>Gateau moelleux à la pêche du chef</b> 
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<b>Petit beurre</b> <b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Pain et pâte à tartiner</b> <b>Lait</b>	<b>Jus d'orange</b> <b>Brownie</b>	<b>Madeleine</b> <b>Fromage blanc nature et sucre</b>	<b>Pain et confiture</b> <b>Fruit de saison</b>

### 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	<b>Fruits selon approvisionnement</b> *Certification Environnemental niveau 2	