



LE MENU DE LA SEMAINE

Rueil-Malmaison



LUNDI 1/12/25	Végétarien MARDI 2/12/25	MERCREDI 3/12/25	JEUDI 4/12/25	VENDREDI 5/12/25
		Potage chou-fleur et croutons 	Carottes bio vinaigrette 	
Bolognaise au bœuf 	Falafels sauce tomate 	Sauté de bœuf sauce tomate 	Sauté de poulet LR sauce crème  	Saumon meunière et citron
Torsades et fromage râpé	Pommes de terre vapeur Brocolis bio 	Lentilles et carottes	Haricots verts bio  Boulgour bio 	Gratin pommes de terre poireaux
Fromage ail et fines herbes	Fromage blanc bio 	Yaourt nature bio et sucre 		Yaourt nature et sucre
Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 		Crème dessert caramel	Fruit de saison bio 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain et pâte à tartiner Yaourt nature et sucre	Compote Madeleines	Fruit de saison bio  Croissant	Compote pomme bio  BN	Pain complet et beurre 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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
8/12/25	9/12/25	10/12/25	11/12/25	12/12/25
Betteraves vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Potage carottes et fromage râpé 		Carottes râpées bio vinaigrette 
Sauté de poulet au jus 	Brandade de poisson maison 	Chili sin carne 	Steak hâché bio  	Filet de colin sauce crème 
Semoule bio  Ratatouille	(plat complet)	Riz	Coquillettes et fromage râpé	Gratin pommes de terre chou-fleur
	Fromage blanc aromatisé		Camembert bio 	
Liégeois chocolat		Fruit de saison bio 	Compote pomme bio 	Cake miel cannelle préparé par nos chefs 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain complet Chanteneige bio 	Barre marbrée à couper Fruit de saison bio 	Pain et confiture Yaourt nature et sucre	Galettes St Michel  Fruit de saison bio	Pain de campagne 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



LUNDI 15/12/25	MARDI 16/12/25	MERCREDI 17/12/25	JEUDI 18/12/25	VENDREDI 19/12/25
			Rillettes de saumon et pain de campagne	
Sauté de porc à la dijonnaise S/P : sauté de dinde à la dijonnaise	Nuggets de blé et ketchup	Filet de hoki sauce diépoise	Filet de poulet sauce forestière	Marmite de merlu sauce aurore
Flageolets	Ratatouille	Pommes de terre vapeur	Gratin Dauphinois	Riz
Carottes	Blé	Choux-fleurs persillés	Poêlée haricots verts et beurre	Brunoise de légumes
Gouda	Tomme blanche	Saint Nectaire		
Fruit de saison bio	Mousse chocolat	Moelleux pomme rhubarbe préparé par nos chefs	Entremet de Noël, clémentine et chocolat	Fruit de saison bio
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre Compote pomme abricot	Gaufre Fromage blanc	Pain au chocolat Lait nature	Fruit de saison bio Pain au lait	Petit suisse aux fruits 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

VACANCES SCOLAIRES



VACANCES SCOLAIRES				
Menu de Noël				
LUNDI 22/12/25 <i>Végétarien</i>	MARDI 23/12/25	MERCREDI 24/12/25	JEUDI 25/12/25	 VENDREDI 26/12/25
	Salade de chou colorée	Rillettes de saumon et pain de campagne		
Bolognaise aux lentilles	Cordon bleu	Filet de poulet sauce forestière		Paella au poisson
Torsades et fromage râpé	Blé à la tomate	Gratin Dauphinois		Riz
Yaourt nature et sucre		Poêlée haricots verts et beurre		Coulommiers
Fruit de saison bio	Compote pomme bio	Entremet de Noël, clémentine et chocolat		Fruit de saison bio
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain au lait Jus d'orange	Pain Vache qui rit	Fruit de saison bio Croissant		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 29/12/25	Végétarien MARDI 30/12/25	MERCREDI 31/12/25	JEUDI 1/1/26	VENDREDI 2/1/26
	Carottes vinaigrette	Potage brocolis préparé par nos chefs et croutons 		
Marmite de colin sauce ciboulette 	Curry haricots rouges carottes 	Pizza poulet champignons		Hachis parmentier maison  
Boulgour bio 	Riz	(plat complet)		(plat complet)
Camembert bio 		Fromage blanc nature et sucre		Yaourt nature bio et sucre 
Fruit de saison bio 	Liégeois vanille			Fruit de saison bio 
GOÛTER Pain complet et beurre Lait bio nature 	GOÛTER Pain au lait Chocolat baton	GOÛTER Petit beurre Lait chocolaté	GOÛTER	GOÛTER Madeleine Compote pomme fraise

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	