



LE MENU DE LA SEMAINE

Rueil-Malmaison



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
8/1/24	9/1/24	10/1/24	11/1/24	12/1/24
Betteraves vinaigrette	Laitue		Salade d'avocat et dés d'emmental	
Sauté de bœuf RAV au jus	Pané fromager	Escalope de dinde LR sauce tomate	Merguez	Colin meunière et citron
Petits pois aux herbes	Ratatouille	Haricots blancs aux herbes	Purée d'épinards bio	Carottes au jus
Pomme de terre vapeur	Coquille + emmental	Livarot AOP		Boullgour à la sauce tomate
Fromage blanc bio et sucre		Bio Fruit de saison	Galette des Rois	Brie
	Cocktail de fruits au sirop			Bio Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barre marbrée à couper	Pain au lait	Galette des Rois	Pain et pâte à tartiner	Moelleux à la pomme du chef
Lait nature	Fromage blanc aromatisé	Compote de pomme fraise	Jus de raisin	Yaourt nature et sucre

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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/1/24	16/1/24	17/1/24	18/1/24	19/1/24
Carottes râpées vinaigrette et gouda		Potage de légumes du chef et emmental râpé		Salade verte vinaigrette
Tajine de poulet	Filet de lieu sauce crème	Cordon bleu de volaille	Rôti de veau jus au thym	Omelette bio au fromage
				
Semoule	Farfalle et emmental râpé	Gratiné de patate douce	Lentilles au jus	Frite + Ketchup
	Cordiale de légumes		Carottes	
	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature local et sucre	Vache qui rit	
				
Compote de pomme bio	Bio Fruits de saison		Bio Fruit de saison	Bio Fruit de saison
				

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Muffin	Croissant	Céréales miel pops	Biscuit Petit Beurre	Brownie
Jus d'orange	Compote de pomme banane bio	Bio lait nature (litre)	Fromage blanc et sucre	Yaourt nature et sucre
				

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 22/1/24	MARDI 23/1/24	MERCREDI 24/1/24	Végétarien JEUDI 25/1/24	VENDREDI 26/1/24
	<i>Salade verte, croûtons et tomme blanche</i>	<i>Surimi mayonnaise</i>		
<i>Aiguillette de poulet LR sauce forestière</i> 	<i>Nems au poulet</i>	<i>Sauté de bœuf sauce échalote</i> 	<i>Flan bonne mine (œuf, carotte, patate douce, curcuma)</i> 	<i>Marmite de colin sauce ciboulette</i> 
<i>Blé</i> <i>Julienne de légumes</i>	<i>Riz cantonnais</i>	<i>Macaroni et emmental râpé</i> <i>Poêlée de champignons</i>	<i>Salade verte et vinaigrette</i>	<i>Haricots verts persillés</i> <i>Purée de pomme de terre</i>
<i>Cantal AOC</i> 			<i>Fromage blanc et spéculoos</i>	<i>Chanteneige bio</i> 
<i>Bio Fruit de saison</i> 	<i>Tarte aux pommes</i>	<i>Bio Fruit de saison</i> 	<i>Cocktail de fruits au sirop</i>	<i>Bio Fruits de saison</i> 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Galette St-Michel</i> <i>Fromage blanc aromatisé</i>	<i>Pain aux céréales et beurre</i> <i>Bio Fruit de saison</i> 	<i>Viennoise au chocolat</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Madeleine</i> <i>Bio Fruit de saison</i> 	<i>Moelleux à la fleur d'oranger du chef</i>  <i>Lait nature</i>

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 29/1/24	MARDI 30/1/24	MERCREDI 31/1/24	JEUDI 1/2/24	VENDREDI 2/2/24
Carottes râpées bio vinaigrette 		Taboulé		Elémentaire : Salade d'agrumes (orange, pamplemousse)
Boulettes de veau au jus	Sauté de bœuf RAV aux épices 	Pizza fromage 	Poulet Yassa 	Filet de hoki sauce beurre citron
Coquillettes et emmental râpé Ratatouille	Purée de petits pois	Salade mélangée et vinaigrette	Riz pilaf	Gratin de poireaux pommes de terre
Yaourt nature et sucre	Petit suisse et sucre		Livarot AOP 	Maternel : Yaourt nature et sucre
	Bio Fruit de saison 	Liégeois vanille	Bio Fruit de saison 	Crêpe et confiture
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barre marbrée à couper	Pain et confiture	Baguette viennoise	Madeleine	Biscuit Petit beurre
Petit suisse nature et sucre	Lait et chocolat	Chanteneige bio	Yaourt nature et sucre	Compote de 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
- Haute Valeur Environnemental

Fruits selon approvisionnement
*Certification Environnemental niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Rueil-Malmaison



Végétarien

LUNDI 5/2/24	MARDI 6/2/24	MERCREDI 7/2/24	JEUDI 8/2/24	VENDREDI 9/2/24
		<i>Carottes râpées bio au cumin</i> 	<i>Samoussa aux légumes</i>	
<i>Merguez</i>	<i>Poisson pané et citron</i> 	<i>Bœuf RAV bourguignon</i> 	<i>Saute de porc au caramel</i> s/p : Sauté de poulet au caramel 	<i>Bolognaise de lentilles</i>
<i>Semoule</i>	<i>Purée de pomme de terre</i>	<i>Pommes noisettes</i>	<i>Riz bio</i> 	<i>Macaroni et emmental râpé</i>
<i>Légumes couscous</i>	<i>Haricots beurre persillés</i>		<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Chanteneige Bio</i>
<i>Pont l'évêque AOP</i> 	<i>Mimolette</i>			<i>Bio Fruit de saison</i>
<i>Bio Fruit de saison</i> 	<i>Bio Fruit de saison</i> 	<i>Liégeois chocolat</i>		

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Barres de céréales</i>	<i>Pain et beurre</i> 	<i>Pain au chocolat</i>	<i>Pain et pâte à tartiner</i> 	<i>Moelleux au yaourt du chef</i>
<i>Yaourt nature et sucre</i>	<i>Compote de pomme banane bio</i> 	<i>Yaourt à boire fraise</i>	<i>Bio Fruit de saison</i> 	<i>Jus de pomme</i>

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

Vive les vacances !

LUNDI 12/2/24	MARDI 13/2/24	MERCREDI 14/2/24	Végétarien JEUDI 15/2/24	VENDREDI 16/2/24
	Salade Lorette (mâche, betterave, celeri rave)			Céléri fromage blanc paprika
Filet de colin sauce crème 	Escalope de dinde LR sauce tomate 	Sauté de veau jus au thym 	Chili sin carne 	Brandade de morue 
Pomme de terre vapeur Epinards bio au jus 	Flageolets	Gratin de chou-fleur et de pomme de terre	Riz bio créole 	Salade mélangée et vinaigrette
Edam	Petit suisse aromatisé	Coulommiers		
Bio Fruit de saison 		Bio Fruit de saison 	Crème dessert chocolat	Moelleux à la cannelle du chef 

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain au lait	Brioche	Brownie	Pain	Barre marbrée à couper
Yaourt nature sucré	Compote de pomme 	Lait nature bio 	Vache qui rit	Petit suisse nature et sucre

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

Vive les vacances !

LUNDI 19/2/24	MARDI 20/2/24	MERCREDI 21/2/24	Végétarien JEUDI 22/2/24	VENDREDI 23/2/24
Carottes râpées vinaigrette et dés d'emmental		Salade mêlée au surimi		Elémentaire : Salade d'agrumes (orange, pamplemousse)
Sauté de bœuf sauce mironton 	Sauté de poulet au jus	Aiguillette de poulet sauce curry 	Quenelle nature sauce Nantua 	Filet de colin sauce romarin 
Pomme de terre vapeur Carottes au jus	Haricots blancs	Coquille HVE et emmental râpé 	Riz bio créole 	Boulgour bio 
	Camembert	Brocolis bio au jus 	Poêlée cordiale	Julienne de légumes
Compote de pomme poire bio 	Bio Fruit de saison 	Crème dessert au chocolat	Tomme blanche	Maternel : Yaourt nature + sucre
			Bio Fruit de saison 	Moelleux au chocolat du chef 

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Galette St-Michel	Baguette viennoise	Pain + confiture	Madeleine	Pain aux céréales
Fromage blanc et sucre	Chanteneige bio 	Compote pomme abricot	Petit suisse et sucre	Edam

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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/2/24	27/2/24	28/2/24	29/2/24	1/3/24
	Salade verte croûton et emmental vinaigrette			Carottes râpées et emmental
Rissollette de veau au jus	Nuggets de blé 	Rôti de bœuf sauce provençale 	Colombo de poulet 	Filet de hoki sauce citron 
Blé aux petits légumes	Purée de patate douce	Boulgour à la sauce tomate Chou-fleur persillé	Riz Courgette béchamel lait de coco	Frites et mayonnaise
Brie		Saint-Nectaire AOP 	Fromage blanc bio	
Bio Fruit de saison 	Moelleux citron du chef 	Bio Fruit de saison 	Bio Fruits de saison	Cocktail de fruits au sirop 

GOÛTER
Céréales choco noisette Trésors
Lait nature


GOÛTER
Galette St-Michel
Compote pomme fraise

GOÛTER
Viennoise au chocolat
Jus d'orange

GOÛTER
Brioche
Yaourt nature sucré

GOÛTER
Barre marbrée à couper
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		

Fruits selon approvisionnement
*Certification Environnemental niveau 2

















LE MENU DE LA SEMAINE

Rueil-Malmaison

Végétarien					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
4/3/24	5/3/24	6/3/24	7/3/24	8/3/24	
Crêpes aux champignons	Carottes à l'orange		Salade verte et maïs		
Hachis parmentier 	Pané sarrasin lentilles sauce tomate 	Blanquette de dinde 	Sauté de veau jus au thym 	Pavé de saumon sauce aneth 	
Salade verte vinaigrette	Poêlée de panais Coquillettes	Riz bio créole  Poêlée de champignons	Purée de potimarron bio 	Carottes au jus Farfalles et emmental râpé	
		Coulommiers	Fromage blanc et spéculoos	Saint-Nectaire AOP 	
Bio Fruit de saison 	Crème dessert chocolat	Bio Fruit de saison 		Bio Fruit de saison 	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Biscuit Petit beurre Petit suisse aromatisé	Barre marbrée à couper Fruit de saison	Pain au chocolat Compote de pomme abricot	Pain et confiture Jus de pomme	Madeleine Yaourt nature et sucre	

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 11/3/24	MARDI 12/3/24	MERCREDI 13/3/24	JEUDI 14/3/24	VENDREDI 15/3/24
		Potage Dubarry (chou-fleur) et emmental râpé		Carottes râpées bio au cumin
Bolognaise	Chicken wings sauce barbecue	Sauté de bœuf jus au thym 	Filet de hoki sauce Nantua 	Lasagne ricotta épinard chèvre 
Macaroni et emmental râpé	Pommes noisettes Haricots verts persillés	Farfalle et emmental râpé Julienne de légumes	Riz bio créole  Fondue de poireaux	Salade verte vinaigrette
Carré de l'EST	Camembert	Yaourt nature local et sucre 	Vache qui rit	
Cocktail de fruits au sirop	Compote pomme poire bio 		Bio Fruit de saison 	Compote de pomme banane bio 

GOÛTER
Pain au lait
Mimolette

GOÛTER
Galette St-Michel
Bio Fruit de saison 

GOÛTER
Céréales Corn Flakes
Bio lait nature (litre)


GOÛTER
Pain + beurre
Yaourt nature et sucre

GOÛTER
Moelleux à la poire du chef
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		

Fruits selon approvisionnement
*Certification Environnemental niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Rueil-Malmaison



LUNDI 18/3/24	MARDI 19/3/24	MERCREDI 20/3/24	JEUDI 21/3/24	VENDREDI 22/3/24
	Salade verte et croûtons	<i>Végétarien</i> Carottes bio et dés d'emmental	Coleslaw (carotte, chou-blanc, mayonnaise)	
Bœuf aux oignons	Tartiflette de volaille	Omelette sauce basquaise	Boulettes de veau sauce orientale	Filet de merlu sauce romarin
Boulgour Carottes aux épices	(plat complet)	Trio de navets, carottes et pommes de terre	Semoule Légumes couscous	Purée de pomme de terre
Gouda			Petit suisse nature et sucre	Fromage ail et fines herbes
Bio Fruit de saison	Compote de pomme abricot	Mousse au chocolat		Bio Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Galette St-Michel Compote de pomme poire	Pain complet Emmental	Croissant Jus d'orange	Barre marbrée à couper Bio Fruit de saison	Biscuit Petit beurre 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		







Fruits selon approvisionnement
*Certification Environnemental niveau 2




LE MENU DE LA SEMAINE

Rueil-Malmaison

Végétarien

LUNDI 25/3/24	MARDI 26/3/24	MERCREDI 27/3/24	JEUDI 28/3/24	VENDREDI 29/3/24
Salade Lorette (mâche, céleri et betteraves)		Radis beurre		Œuf dur mayonnaise
Escalope de porc sauce moutarde S/p : Escalope de dinde sauce moutarde	Poulet sauce chimichurri	Sauté de bœuf sauce échalotte	Nuggets de poisson	Tarte 3 fromage
				
Boulgour Ratatouille	Riz pilaf Courgette à la tomate	Pomme de terre vapeur Haricots verts persillés	Frite et mayonnaise	Salade mélangée et vinaigrette
	Mimolette	Yaourt nature et sucre	Livarot AOP	Fromage blanc bio et sucre
Liégeois vanille	Bio Fruit de saison		Bio Fruit de saison	
				

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Viennoise au chocolat	Pain et pâte à tartiner	Biscuits BN	Madeleine	Pain
Bio Fruit de saison 	Lait et chocolat	Compote de pomme fraise	Yaourt nature et sucre	Chanteneige 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	 Haute Valeur Environnemental	

Fruits selon approvisionnement
*Certification Environnemental niveau 2