SAINT VRAIN élémentaire

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 01 au 05 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
RENTREE SCOLAIRE	œuf dur et mayonnaise	pastèque	salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	**betteraves BIO**
carottes râpées	sardine et beurre		salade capri (mezze penne, tomates, olives)	
émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise	lasagnes au bœuf VBF	poélée de colin doré au beurre	boulettes de lentilles corail et patate douce	moules à la crème
garniture couscous végé	*lasagnes ricotta épinards*	*tortilla (1/2 / enfant)*	bâtonnière aux carottes jaunes	*galette de légumes façon ratatouille*
semoule BIO	fromage frais sucré	épinards sauce blanche et blé doré	cantal AOP #	frites
fromage ovale	fromage frais arôme	tomme		**yaourt sucré BIO local circuit court**
compote de pomme HVE	fruit frais	mousse chocolat au lait	**fruit frais BIO #**	fruit frais
sirop de grenadine	au choix			au choix
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette jus de pomme	marbré lait nature fruit frais	tranches brioches x2 confiture fraise yaourt arôme	pain de mie barre chocolat lait cocktail de fruits

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

SAINT VRAIN élémentaire

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 08 au 12 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon pastèque	laitue iceberg vinaigrette échalote tomates vinaigrette échalote	salade de maïs (et poivrons)	concombres vinaigrette courgettes crues râpées	**céleri BIO rémoulade**
cordon bleu *palets fromagers au chèvre*	haché au saumon sauce florentine *œufs durs sauce florentine*	rôti de bœuf VBF et ketchup *falafels et ketchup*	garniture chili sin carne	**ailes de poulet issu de LR** *tarte aux poireaux*
haricots verts BIO (ail et persil)	purée de potiron et de pdt	beignets de chou-fleur	**riz BIO**	petits pois CE2 (et carottes)
petit fromage frais arôme petit fromage frais sucré	coulommiers emmental	fromage frais arôme	**gouda BIO #**	pont l'évêque AOP #
moelleux coco local circuit court moelleux parfum vanille local circuit court	**crème dessert BIO parfum vanille**	fruit frais	banane	fruit frais au choix
gouters :	**gouters :**	**gouters :**	**gouters :**	**gouters :**
baguette confiture abricot fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais	cake aux pépites de chocolat yaourt sucré nectar multifruits	baguette barres choco noir x2 spécialité pomme fraise	madeleine produit laitier frais jus d'orange

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

SAINT VRAIN élémentaire

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 15 au 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
achard de légumes BIO (carottes, chou blanc)	salade pommes de terre (et ciboulette) salade de lentilles	rillettes au thon *œufs durs BIO mayonnaise*	tomates vinaigrette demi pamplemousse et sucre	taboulé salade de haricots blancs
sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices *garniture de lentilles à la tomate*	tarte tomate chèvre	merguez sauce orientale *galette de légumes façon falafels*	filet de poulet au jus *tortilla (1/2 / enfant)*	pépites de hoki dorées panées et citron *bouchées de blé panées*
coquillettes	duo courgettes jaune et verte	légumes tajine et pdt	flageolets au thym	**chou-fleur BIO au gratin**
camembert carré de l'est	yaourt arôme yaourt sucré	saint paulin individuel	**edam BIO #**	petit fromage frais sucré petit fromage frais arôme
liégeois parfum chocolat liégeois parfum vanille	fruit frais au choix	ananas frais	tarte au flan tarte pommes rhubarbe	**fruit frais BIO #**
gouters :	**gouters :**	**gouters :**	**gouters :**	**gouters :**
carré fraise lait nature et poudre chocolat fruit frais	baguette confiture prune gélifié chocolat	baguette pâte à tartiner fromage frais arôme	céréales lait nature fruit frais	croissant ourson guimauve spécialité pomme poire

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

SAINT VRAIN élémentaire

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 22 au 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AUTOMNE	carottes râpées à l'orange	concombres vinaigrette	roulade de volaille et cornichon	**betteraves BIO vinaigrette**
velouté au potiron	chou rouge rémoulade		œuf durs mayonnaise	
haché au veau sauce panais	**sauté de porc* issu LR sauce paprika**	pilon de poulet rôti	colin d'alaska sauce provençale	omelette et emmental râpé
boulettes végétales BBC	*crèpe fromage (emmental)*	*tarte méditerranéenne*	*garniture provençale végé*	
trio de légumes d'automne (carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre)	lentilles (et oignons)	haricots plats (ail et persil)	**riz BIO et ratatouille**	purée d'épinards et de pommes de terre
saint nectaire AOP #	**fromage à tartiner BIO #**	gouda à la coupe	fromage frais sucré fromage frais arôme	velouté aux fruits mixés
raisin	éclair parfum chocolat éclair parfum vanille	cocktail de fruits au sirop	**fruit frais BIO #**	fruit frais au choix
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait yaourt sucré	carré pomme petit fromage frais arôme fruit frais	baguette fromage tranchette fruit frais	pain au lait confiture fraise lait nature	baguette pâte à tartiner spécialité pomme abricot

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

SAINT VRAIN maternel

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 01 au 05 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
RENTREE SCOLAIRE	œuf dur et mayonnaise	pastèque		**betteraves BIO**
émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise	lasagnes au bœuf VBF	poélée de colin doré au beurre	boulettes de lentilles corail et patate douce	moules à la crème
garniture couscous végé	*lasagnes ricotta épinards*	*tortilla (1/2 / enfant)*	bâtonnière aux carottes jaunes	*galette de légumes façon ratatouille*
semoule BIO	fromage frais sucré	épinards sauce blanche et blé doré	cantal AOP #	frites
fromage ovale				
compote de pomme HVE		mousse chocolat au lait	**fruit frais BIO #**	fruit frais
sirop de grenadine				
gouters :	**gouters :**	**gouters :**	**gouters :**	**gouters :**
baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette jus de pomme	marbré lait nature fruit frais	tranches brioches x2 confiture fraise yaourt arôme	pain de mie barre chocolat lait cocktail de fruits

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

SAINT VRAIN maternel

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 08 au 12 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg vinaigrette échalote			
cordon bleu *palets fromagers au chèvre*	haché au saumon sauce florentine *œufs durs sauce florentine*	rôti de bœuf VBF et ketchup *falafels et ketchup*	garniture chili sin carne	**ailes de poulet issu de LR** *tarte aux poireaux*
haricots verts BIO (ail et persil)	purée de potiron et de pdt	beignets de chou-fleur	**riz BIO**	petits pois CE2 (et carottes)
		fromage frais arôme	**gouda BIO #**	pont l'évêque AOP #
moelleux coco local circuit court	**crème dessert BIO parfum vanille**	fruit frais	banane	fruit frais
gouters :	**gouters :**	**gouters :**	**gouters :**	**gouters :**
baguette confiture abricot fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais	cake aux pépites de chocolat yaourt sucré nectar multifruits	baguette barres choco noir x2 spécialité pomme fraise	madeleine produit laitier frais jus d'orange

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

SAINT VRAIN maternel

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 15 au 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
achard de légumes BIO (carottes, chou blanc)				taboulé
sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices	tarte tomate chèvre	merguez sauce orientale	filet de poulet au jus	pépites de hoki dorées panées et citron
garniture de lentilles à la tomate		*galette de légumes façon falafels*	*tortilla (1/2 / enfant)*	*bouchées de blé panées*
coquillettes	duo courgettes jaune et verte	légumes tajine et pdt	flageolets au thym	**chou-fleur BIO au gratin**
	yaourt arôme	saint paulin individuel	**edam BIO #**	petit fromage frais sucré
liégeois parfum chocolat	fruit frais	ananas frais	tarte au flan	
gouters :	**gouters :**	**gouters :**	**gouters :**	**gouters :**
carré fraise lait nature et poudre chocolat fruit frais	baguette confiture prune gélifié chocolat	baguette pâte à tartiner fromage frais arôme	céréales lait nature fruit frais	croissant ourson guimauve spécialité pomme poire

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

SAINT VRAIN maternel

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 22 au 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AUTOMNE	carottes râpées à l'orange		roulade de volaille et cornichon *œuf durs mayonnaise*	**betteraves BIO vinaigrette**
haché au veau sauce panais ***boulettes végétales BBC***	**sauté de porc* issu LR sauce paprika** *crèpe fromage (emmental)*	pilon de poulet rôti *tarte méditerranéenne*	colin d'alaska sauce provençale *garniture provençale végé*	omelette et emmental râpé
trio de légumes d'automne (carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre)	lentilles (et oignons)	haricots plats (ail et persil)	**riz BIO et ratatouille**	purée d'épinards et de pommes de terre
saint nectaire AOP #		gouda à la coupe		velouté aux fruits mixés
raisin	éclair parfum chocolat	cocktail de fruits au sirop	**fruit frais BIO #**	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait yaourt sucré	carré pomme petit fromage frais arôme fruit frais	baguette fromage tranchette fruit frais	pain au lait confiture fraise lait nature	baguette pâte à tartiner spécialité pomme abricot

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	**produit issu agriculture biologique**	Equivalent EGALIM	