



# 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
<b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Laitue</b>		<b>Salade d'avocat et dés d'emmental</b>	
<b>Sauté de bœuf RAV au jus</b>	<b>Pané fromager</b>	<b>Escalope de dinde LR sauce tomate</b>	<b>Merguez</b>	<b>Colin meunière et citron</b>
<b>Petits pois aux herbes</b>	<b>Ratatouille</b>	<b>Haricots blancs aux herbes</b>	<b>Purée d'épinards bio</b>	<b>Carottes au jus</b>
<b>Pomme de terre vapeur</b>	<b>Coquille + emmental</b>	<b>Livarot AOP</b>		<b>Boullgour à la sauce tomate</b>
<b>Fromage blanc bio et sucre</b>		<b>Bio Fruit de saison</b>	<b>Galette des Rois</b>	<b>Brie</b>
	<b>Cocktail de fruits au sirop</b>			<b>Bio Fruit de saison</b>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<b>Barre marbrée à couper</b>	<b>Pain au lait</b>	<b>Galette des Rois</b>	<b>Pain et pâte à tartiner</b>	<b>Moelleux à la pomme du chef</b>
<b>Lait nature</b>	<b>Fromage blanc aromatisé</b>	<b>Compote de pomme fraise</b>	<b>Jus de raisin</b>	<b>Yaourt 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	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
<b>Carottes râpées vinaigrette et gouda</b>		<b>Potage de légumes du chef et emmental râpé</b>		<b>Salade verte vinaigrette</b>
<b>Tajine de poulet</b>	<b>Filet de lieu sauce crème</b>	<b>Cordon bleu de volaille</b>	<b>Rôti de veau jus au thym</b>	<b>Omelette bio au fromage</b>
				
<b>Semoule</b>	<b>Farfalle et emmental râpé</b>	<b>Gratiné de patate douce</b>	<b>Lentilles au jus</b>	<b>Frite + Ketchup</b>
	<b>Cordiale de légumes</b>		<b>Carottes</b>	
	<b>Saint-Nectaire AOP</b>	<b>Yaourt nature local et sucre</b>	<b>Vache qui rit</b>	
				
<b>Compote de pomme bio</b>	<b>Bio Fruits de saison</b>		<b>Bio Fruit de saison</b>	<b>Bio Fruit de saison</b>
				

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

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>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<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 Environmental 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
<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> 		<b>Taboulé</b>		<b>Elémentaire : Salade d'agrumes (orange, pamplemousse)</b>
<b>Boulettes de veau au jus</b>	<b>Sauté de bœuf RAV aux épices</b> 	<b>Pizza fromage</b> 	<b>Poulet Yassa</b> 	<b>Filet de hoki sauce beurre citron</b> 
<b>Coquillettes et emmental râpé</b> <b>Ratatouille</b>	<b>Purée de petits pois</b>	<b>Salade mélangée et vinaigrette</b>	<b>Riz pilaf</b>	<b>Gratin de poireaux pommes de terre</b>
<b>Yaourt nature et sucre</b>	<b>Petit suisse et sucre</b>		<b>Livarot AOP</b> 	<b>Maternel : Yaourt nature et sucre</b>
	<b>Bio Fruit de saison</b> 	<b>Liégeois vanille</b>	<b>Bio Fruit de saison</b> 	<b>Crêpe et confiture</b>

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<b>Barre marbrée à couper</b>	<b>Pain et confiture</b>	<b>Baguette viennoise</b>	<b>Madeleine</b>	<b>Biscuit Petit beurre</b> 
<b>Petit suisse nature et sucre</b>	<b>Lait et chocolat</b>	<b>Chanteneige bio</b>	<b>Yaourt nature et sucre</b>	<b>Compote de pomme fraise</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



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 s/p : Sauté de poulet au caramel</i> 	<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
- 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

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

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<b>Galette St-Michel</b>	<b>Baguette viennoise</b>	<b>Pain + confiture</b>	<b>Madeleine</b>	<b>Pain aux céréales</b>
<b>Fromage blanc et sucre</b>	<b>Chanteneige bio</b> 	<b>Compote pomme abricot</b>	<b>Petit suisse et sucre</b>	<b>Edam</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			
<b>LUNDI</b> 26/2/24	<b>MARDI</b> 27/2/24	<b>MERCREDI</b> 28/2/24	<b>JEUDI</b> 29/2/24	<b> VENDREDI</b> 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	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Céréales choco noisette Trésors Lait nature	Galette St-Michel Compote pomme fraise	Viennoise au chocolat Jus d'orange	Brioche Yaourt nature sucré	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	
<b>Crêpes aux champignons</b>	<b>Carottes à l'orange</b>		<b>Salade verte et maïs</b>		
<b>Hachis parmentier</b>	<b>Pané sarrasin lentilles sauce tomate</b>	<b>Blanquette de dinde</b>	<b>Sauté de veau jus au thym</b>	<b>Pavé de saumon sauce aneth</b>	
					
<b>Salade verte vinaigrette</b>	<b>Poêlée de panais</b>	<b>Riz bio créole</b>	<b>Purée de potimarron bio</b>	<b>Carottes au jus</b>	
	<b>Coquillettes</b>	<b>Poêlée de champignons</b>		<b>Farfalles et emmental râpé</b>	
		<b>Coulommiers</b>	<b>Fromage blanc et spéculoos</b>	<b>Saint-Nectaire AOP</b>	
<b>Bio Fruit de saison</b>	<b>Crème dessert chocolat</b>	<b>Bio Fruit de saison</b>		<b>Bio Fruit de saison</b>	
					
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	
<b>Biscuit Petit beurre</b>	<b>Barre marbrée à couper</b>	<b>Pain au chocolat</b>	<b>Pain et confiture</b>	<b>Madeleine</b>	
<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Compote de pomme abricot</b>	<b>Jus de pomme</b>	<b>Yaourt 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	 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
		<b>Potage Dubarry (chou-fleur) et emmental râpé</b>		<b>Carottes râpées bio au cumin</b>
<b>Bolognaise</b>	<b>Chicken wings sauce barbecue</b>	<b>Sauté de bœuf jus au thym</b> 	<b>Filet de hoki sauce Nantua</b> 	<b>Lasagne ricotta épinard chèvre</b> 
<b>Macaroni et emmental râpé</b>	<b>Pommes noisettes</b> <b>Haricots verts persillés</b>	<b>Farfalle et emmental râpé</b> <b>Julienne de légumes</b>	<b>Riz bio créole</b>  <b>Fondue de poireaux</b>	<b>Salade verte vinaigrette</b>
<b>Carré de l'EST</b>	<b>Camembert</b>	<b>Yaourt nature local et sucre</b> 	<b>Vache qui rit</b>	
<b>Cocktail de fruits au sirop</b>	<b>Compote pomme poire bio</b> 		<b>Bio Fruit de saison</b> 	<b>Compote de pomme banane bio</b> 

**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
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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