

Menu Dejeuner 2025/2026

Lundi 04/05/2026	Mardi 05/05/2026	Mercredi 06/05/2026	Jeudi 07/05/2026	Vendredi 08/05/2026
ENTRÉES				
Haricots verts vinaigrette	Salade verte vinaigrette colza LCL 78	Pizza fromage (mozzarella et emmental)	Carottes râpées LCL des Yvelines, dés de cantal AOP et vinaigrette	
Macédoine à la russe		Salade de fonds d'artichauts, tomates, persil, vinaigrette	Céleri rapé BIO LCL 78 au curry et dés de mimolette	
Salade de betteraves et maïs et vinaigrette			Salade de pousses d'épinards, croûtons, dés d'emmental et vinaigrette	
PLATS				
Boulettes au mouton et au boeuf à l'orientale	Ravioli au boeuf et volaille	Côte de porc Francilin LCL 78 sauce tomate	Colin lieu PMD à la crème et noix de coco	
Colin d'Alaska PMD sauce curry	Ravioli au saumon	Merlu PMD sauce basilic	Haché de veau LR sauce tomate	
Samoussas de légumes et sauce fromage blanc aux fines herbes	Raviolis tofu basilic sauce végétale BIO	Tarte aux poireaux	Omelette à l'emmental	
GARNITURES				
Légumes couscous		Haricots plats	Chou-fleur persillé	
Semoule		Purée de pommes de terre LCL des Yvelines	Petit pois	
PRODUITS LAITIERS				
Fromage fondu Kiri	Yaourt nature sur lit de fraise de la ferme de Grignon LCL 78	Yaourt aromatisé BIO LCL 78 de la Bergerie Nationale de Rambouillet		
Fromage fondu La vache qui rit	Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon LCL 78	Yaourt nature BIO LCL 78 de la Bergerie Nationale de Rambouillet		
Fromage Petit moulé à l'ail et aux fines herbes	Yaourt nature sur lit d'abricot de la ferme de Grignon LCL 78			

Compote pommes allégée en
sucres

Banane

Corbeille de fruits

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Compote pommes et abricots
allégée en sucres

Corbeille de fruits

Paris Brest DCG

Liégeois au chocolat

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.