



LE MENU DE LA SEMAINE

Le Chesnay - Rocquencourt

Elémentaire



Végétarien				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
31/8/26	1/9/26	2/9/26	3/9/26	4/9/26
		Tomates vinaigrette	Concombres BIO bulgare Salade & maïs	Roulade de volaille + cornichon VG: Œuf dur mayonnaise
	Lasagnes aux légumes du soleil BIO	Bolognaise de bœuf	Emincé de poulet sauce cubaine Viande Française	Marmite de colin sauce safranée
		VG: Palet pois blé sauce marenco	VG: Cordon végétal tomate fromage (+ sauce)	VG: Nuggets de blé (+ sauce)
	*	Pâtes & fromage râpé	Purée de pommes de terre	Blé
	Carré de l'Est	Petit suisse aromatisé x2		Ratatouille
		89		Tomme noire
	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Melon BIO

GOÛTER

Pain + barre de chocolat
Compote pomme/fraise

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Filière marine engagée	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Le Chesnay - Rocquencourt

Elémentaire

Végétarien				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
7/9/26	8/9/26	9/9/26	10/9/26	11/9/26
Tomates vinaigrette Salade coleslaw	Salade de pois-chiches salade de maïs arlequin	Pastèque BIO Melon BIO		Salade fromagère (salade et dés d'emmental) Concombres vinaigrette
Arancini (boulettes de riz, tomate et mozzarella panées) VEGETARIEN	Emincé de bœuf sauce barbecue Viande Française VG: Palet végétarien maraîcher (+ sauce)	Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur VG: Omelette (+ sauce)	Filet de lieu sauce ciboulette VG: Galette de lentilles, boulgour, légumes (+ sauce)	Steak haché (+ sauce) Viande Française VG: Bouchées de blé à l'orientale (+ sauce)
Haricots beurre	Courgettes Pommes de terre	Petit pois - carottes	Brocolis Riz	Torti BIO & fromage râpé
	Yaourt aromatisé BIO 28	Cantal AOC	Pointe de Brie	Fromage blanc nature & sucre roux
Purée de pomme	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO	Cake au caramel

GOÛTER

Pain + confiture
Fromage blanc aromatisé

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Filière marine engagée	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		
* Fruits selon approvisionnement				



LE MENU DE LA SEMAINE

Le Chesnay - Rocquencourt

Elémentaire



LUNDI 14/9/26	MARDI 15/9/26	MERCREDI 16/9/26	JEUDI 17/9/26	Végétarien VENDREDI 18/9/26
	Carottes râpées BIO vinaigrette Céleri BIO rémoulade 	Concombres vinaigrette Tomates vinaigrette		Œuf dur mayonnaise Terrine de légumes et mayonnaise
Jambon (porc) (+ sauce) Bleu Blanc Cœur  	Sauté de poulet sauce tomate Bleu Blanc Cœur  	Filet de lieu sauce tajine (olives, oignons, paprika, cumin) 	Rôti de bœuf froid + ketchup Race à viande 	Pizza au fromage 
VG: Palet pois blé sauce milanaise	VG: Pané de blé, fromage, épinard (+ sauce)	VG: Saucisse végétale (+ sauce)	VG: Palet végétarien à l'italienne + ketchup	
Pommes noisettes	Riz Ratatouille	Semoule BIO  Légumes du couscous	Purée de pommes de terre	Haricots verts
Yaourt nature + sucre roux	Carré de l'Est	Saint Paulin	Petit suisse aromatisé BIO x2 	
Fruit de saison BIO 	Dessert lacté vanille nappé caramel	Crêpe + sucre roux	Melon	Compote pomme/fraise & biscuit

GOÛTER

Barre pâtissière
Yaourt sucré

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Le Chesnay - Rocquencourt

Elémentaire



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
21/9/26	22/9/26	23/9/26	24/9/26	25/9/26
Tomates BIO vinaigrette Carottes râpées BIO vinaigrette 	Salade de maïs Salade de lentilles	Concombres vinaigrette Pomelos & sucre roux		Salade des Alpilles (salade, bûche mi-chèvre, croûton) Salade fromagère (salade et dés d'emmental)
Rôti de dinde sauce moutarde Issu de label rouge   VG: Croque fromage végétarien (+sauce)	Sauté de bœuf BIO sauce paprika   VG: Palet pois blé sauce paprika	Steak haché BIO (+ sauce)  VG: Nuggets de blé (+ sauce)	Filet de poisson pané (+ sauce)  VG: Pané de sarrasin, lentilles, poireau (+ sauce)	Omelette (+ sauce) 
Pommes de terre	Semoule Carottes	Coquillettes & fromage râpé	Blé Ratatouille	Riz Carottes
	Yaourt aromatisé	Edam	Tomme noire	Petit suisse nature x2 (89) 
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison BIO 	Liégeois vanille	Fruit de saison BIO 	& sucre roux Moelleux aux pois chiches et chocolat  

GOÛTER

Pain + Confiture
Fromage blanc aromatisé

LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Filière marine engagée	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Le Chesnay - Rocquencourt

Elémentaire



LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
28/9/26	29/9/26	30/9/26	1/10/26	2/10/26
Salade de haricots verts Chou-fleur sauce cocktail		Crêpe au fromage Friand au fromage	Salade vinaigrette Concombres vinaigrette	Thon mayonnaise VG: Œuf dur mayonnaise
Filet de lieu sauce olive  VG: Boulettes mac & cheese (+ sauce)	Jambon (porc) (+ sauce) Bleu Blanc Cœur   VG: Palet végétarien italien (+ sauce)	Sauté de dinde sauce printanière Issu de label rouge   VG: Galette de lentilles, boulgour et légumes (+ sauce)	Tortilla (omelette aux pommes de terre et aux oignons)  	Bolognaise de bœuf BIO   VG: Nuggets de blé (+ sauce)
Petits pois - carottes	Pommes noisettes	Purée de pomme de terre	Haricots verts	Torti & fromage râpé
Petit suisse nature x2 (89)  & sucre roux	Gouda	Mimolette	Camembert	
Fruit de saison BIO 	Gâteau basque	Fruit de saison BIO 	Purée de pomme	Fruit de saison

GOÛTER

Biscuit chocolat BN

Yaourt nature + sucre roux

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

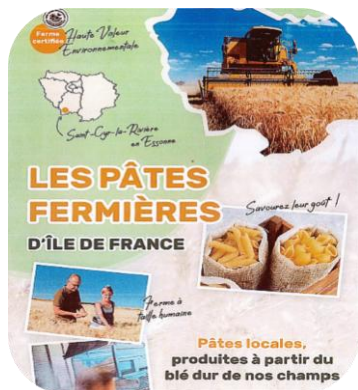
* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Le Chesnay - Rocquencourt

Elémentaire



LUNDI 5/10/26	MARDI 6/10/26	MERCREDI 7/10/26	Végétarien JEUDI 8/10/26	VENDREDI 9/10/26
	Tomates vinaigrette Pomelos	Betteraves vinaigrette Cœur de palmier vinaigrette	Œuf dur mayonnaise Terrine de légumes et mayonnaise	Concombres BIO vinaigrette Carottes râpées BIO vinaigrette
Cuisse de poulet sauce normande Viande Française	Filet de merlu en sauce	Cheeseburger	Crique au Cantal AOP (galette de pommes de terre râpées au Cantal)	Steak haché sauce curry coco CLUB GÔTEURS
VG: Palet pois blé sauce normande	VG: Omelette (+ sauce)	VG: Nuggets de blé	Haricots verts	VG: Emincé végétal sauce curry coco
Lentilles Carottes	Pâtes locales: Torchietti (91) & fromage râpé	Frites & ketchup	Yaourt nature BIO (28) & sucre roux	Riz Epinards
Petit suisse aromatisé x2		Pointe de Brie	Fruit de saison	Cantal AOC
Fruit de saison BIO	Compote pomme/fraise	Fruit de saison BIO		Cake au chocolat

GOÛTER

Gâteau pompon
Yaourt nature sucré

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Filière marine engagée	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement





LE MENU DE LA SEMAINE

Le Chesnay - Rocquencourt

Elémentaire

Cultive ta forme!



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Végétarien



LUNDI

12/10/26



Filet de colin sauce aux carottes



VG: Palet végétarien italien
(+ sauce)

Gratin de céréales aux petits légumes
(courgettes, épinards, quinoa, couscous, boulgour)

Pâtes

Bûche mi-chèvre

Crème dessert caramel

MARDI

13/10/26

Salade de blé, tomates, maïs vinaigrette
Salade de pois-chiches, concombres, tomates



Carottes persillées

Pommes de terre

Fromage blanc nature

& sucre roux

Purée pomme/poire BIO

MERCREDI

14/10/26

Salade de champignons

Poireaux vinaigrette

Steak haché (+ sauce)



VG: Omelette
(+ sauce)



Riz BIO



Gouda

Fruit de saison

JEUDI

15/10/26



Pizza BIO aux 4 légumes

(tomates, courgettes, poivrons, oignons)



Haricots verts

Mimolette

Muffin tout chocolat

VENDREDI

16/10/26

Roulade de volaille + cornichon

VG: Œuf dur mayonnaise

Emincé de poulet sauce crème
potiron
Viande Française



VG: Pané de sarrasin, lentilles,
poireaux
(+ sauce)

Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

GOÛTER

Pain + Barre de chocolat

Yaourt sucré

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Le Chesnay - Rocquencourt

Elémentaire



VACANCES

LUNDI

19/10/26

Chou rouge vinaigrette

Céleri rémoulade

Filet de lieu sauce crème



VG: Pané de blé, fromage, épinards
(+ sauce)

Semoule

Coulommiers

Compote pomme/fraise

Végétarien

MARDI

20/10/26

Salade de maïs arlequin

Salade de pommes de terre

Palet pois blé sauce chasseur



Brisures de chou-fleur béchamel
Pâtes
& fromage râpé

Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison

MERCREDI

21/10/26

Carottes râpées BIO vinaigrette

Concombres BIO vinaigrette



Sauté de bœuf sauce goulash
Rave à viande



VG: Omelette au fromage
(+ sauce)

Pommes noisettes

Saint Paulin

Liégeois chocolat

JEUDI

22/10/26

Betteraves vinaigrette

Macédoine mayonnaise

Rôti de dinde sauce ciboulette
Issu de label rouge



VG: Pané de sarrasin, lentilles,
poireaux
(+ sauce)

Coquillettes BIO



& fromage râpé

Fromage blanc nature

& sucre roux

Fruit de saison BIO



VENDREDI

23/10/26

**Salade fromagère (salade et dés
d'emmental)**
**Salade des Alpilles (salade, bûche
mi-chèvre, croûtons)**

Cuisse de poulet au jus
Bleu Blanc Cœur



VG: Nuggets de blé
(+ sauce)

Pommes de terre

Ratatouille

Emmental

Moelleux aux amandes



GOÛTER

Galette bretonne

Fruit de saison

GOÛTER

Pain + barre de chocolat

Purée pomme/banane

GOÛTER

Pain + Beurre

Petit suisse aromatisé x2

GOÛTER

Barre marbrée

Purée de pomme

GOÛTER

Pain + confiture

Fruit de saison

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Le Chesnay - Rocquencourt

Elémentaire

VACANCES LUNDI

26/10/26

Salade coleslaw

Pomelos

Cordon bleu de volaille (+ sauce)



VG: Bouchées de blé à l'orientale
(+ sauce)

Pommes noisettes

Camembert

Dessert lacté chocolat

MARDI

27/10/26

Taboulé

Salade de pois-chiches

Emincé de bœuf sauce basilic
Viande française



VG: Palet végétarien maraîcher
(+ sauce)

Petits pois

Petit suisse aromatisé x2

89

Fruit de saison BIO

MERCREDI

28/10/26

Chou blanc BIO vinaigrette

Concombre BIO vinaigrette



Steak haché BIO (+ sauce)



VG: Palet pois blé sauce marengo

Pâtes: Torti BIO
& fromage râpé



Mimolette

Fruit de saison

Végétarien JEUDI

29/10/26

Salade & croûtons

Salade & maïs

Croque fromage végétarien

(+ sauce)



Brocolis béchamel

Pommes de terre

Gouda

Beignet chocolat



VENDREDI

30/10/26

Velouté potiron miel, abricot



Sauté de poulet sauce échalote
Bleu Blanc Cœur



VG: Galette lentille, boulgour
légumes
(+ sauce)



Purée de patate douce à la fleur de
houblon et moutarde



Yaourt BIO brassé aux fruits



Fruit de saison



GOÛTER

Gâteau pompon

Yaourt aromatisé

GOÛTER

Pain + Confiture

Purée de pomme

GOÛTER

Barre pâtissière

Yaourt nature sucré

GOÛTER

Pain + barre de chocolat

Fruit de saison

GOÛTER

Pain + beurre

Compote pomme/fraise

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement