



11



31/8/26

1/9/26

2/9/26

3/9/26

4/9/26

Concombres BIO bulgare

VG: Æuf dur mayonnaise

Bolognaise de bœuf

Marmite de colin sauce safranée

**VG: Cordon végétal tomate
fromage (+ sauce)**

**VG: Nuggets de blé
(+ sauce)**

Pâtes

Purée de pommes de terre

Blé

Petit suisse aromatisé x2

89

Muffin vanille aux pépites de chocolat

Melon BIO

GOÛTER

Pain + Confiture

Purée de pomme

GOÛTER

Pain + barre de chocolat x2

Compote pomme/fraise

GOÛTER

Barre pâtissière

Fruit de saison

GOÛTER

Pain + beurre

Fromage blanc nature + sucre roux

Agriculture biologique



Bleu Blanc Cœur

Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Le Chesnay - Rocquencourt

Maternelle

Végétarien LUNDI 7/9/26	MARDI 8/9/26	MERCREDI 9/9/26	JEUDI 10/9/26	 VENDREDI 11/9/26
Tomates vinaigrette		Pastèque BIO 		
Arancini (boulettes de riz, tomate et mozzarella panées) 	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	Petit pois - carottes	Brocolis	Torti BIO
	Pommes de terre		Riz	& fromage râpé
	Yaourt aromatisé BIO	Cantal AOC 	Pointe de Brie	Fromage blanc nature
Purée de pomme	28 Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO	& sucre roux
				Cake au caramel
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barre marbrée Fruit de saison	Pain + beurre Compote pomme/fraise	Pain + confiture Fromage blanc aromatisé	Pain + Barre de chocolat x2 Yaourt nature + sucre roux	Gâteau pompon 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

Maternelle



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 	Concombres vinaigrette		Œuf dur 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		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 Pain + confiture Compote pomme/pêche	GOÛTER Pain + Beurre Fruit de saison	GOÛTER Barre pâtissière Yaourt sucré	GOÛTER Biscuit choco BN Purée pomme	GOÛTER Pain au chocolat 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

Maternelle



LUNDI 21/9/26	MARDI 22/9/26	MERCREDI 23/9/26	JEUDI 24/9/26	VENDREDI 25/9/26
Tomates BIO vinaigrette 		Concombres vinaigrette		
Rôti de dinde sauce moutarde Issu de label rouge 	Sauté de bœuf BIO sauce paprika 	Steak haché BIO (+ sauce) 	Filet de poisson pané (+ sauce) 	Omelette (+ sauce)
VG: Croque fromage végétarien (+sauce)	VG: Palet pois blé sauce paprika	VG: Nuggets de blé (+ sauce)	VG: Pané de sarrasin, lentilles, poireau (+ sauce)	
Pommes de terre	Semoule Carottes	Coquillettes & fromage râpé	Blé Ratatouille	Riz Carottes
	Yaourt aromatisé	Edam	Tomme noire	Petit suisse nature x2 (89) & sucre roux Moelleux aux pois chiches et chocolat
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison BIO 	Liégeois vanille	Fruit de saison BIO 	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + barre de chocolat x2 Fruit de saison	Barre marbrée Compote pomme/fraise	Pain + Confiture Fromage blanc aromatisé	Gâteau pompon Purée de pomme	Pain + beurre 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

Maternelle



Végétarien				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/9/26	29/9/26	30/9/26	1/10/26	2/10/26
		Crêpe au fromage		Thon mayonnaise VG: Œuf dur mayonnaise
Filet de lieu sauce olive 	Jambon (porc) (+ sauce) Bleu Blanc Cœur  	Sauté de dinde sauce printanière Issu de label rouge  	Tortilla (omelette aux pommes de terre et aux oignons)  	Bolognaise de bœuf BIO  
VG: Boulettes mac & cheese (+ sauce)	VG: Palet végétarien italien (+ sauce)	VG: Galette de lentilles, boulgour et légumes (+ sauce)		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	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + Barre de chocolat x2 Purée pomme	Pain + confiture Fruit de saison	Biscuit chocolat BN Yaourt nature + sucre roux	Pain + Beurre Fruit de saison	Barre pâtissière Compote pomme/pêche

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				

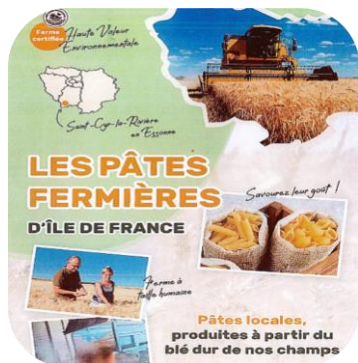


LE MENU DE LA SEMAINE

Le Chesnay - Rocquencourt



Maternelle



LUNDI 5/10/26	MARDI 6/10/26	MERCREDI 7/10/26	Végétarien JEUDI 8/10/26	VENDREDI 9/10/26
	Tomates vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	
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
VG: Palet pois blé sauce normande	VG: Omelette (+ sauce)	VG: Nuggets de blé	NOUVEAUTÉ HARICOTS VERTS VEGETARIEN	VG: Emincé végétal sauce curry coco
Lentilles Carottes	Pâtes locales: Torchietti (91) & fromage râpé	Frites & ketchup	Haricots verts	Riz Epinards
Petit suisse aromatisé x2		Pointe de Brie		Cantal AOC
Fruit de saison BIO	Compote pomme/fraise	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Cake au chocolat

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + barre de chocolat x2 Purée pomme/poire BIO	Pain + Confiture Fruit de saison	Gâteau pompon Yaourt nature sucré	Pain + beurre Purée de pomme	Barre marbrée 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

Maternelle

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

Galette végétarienne à la patate douce

(+ sauce)



Carottes persillées

Pommes de terre

Fromage blanc nature
& sucre roux

Purée pomme/poire BIO



MERCREDI

14/10/26

Salade de champignons

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

Fruit de saison

GOÛTER

Biscuit chocolat BN
Fruit de saison

GOÛTER

Barre pâtissière
fruit de saison

GOÛTER

Pain + Barre de chocolat x2
Yaourt sucré

GOÛTER

Croissant
Fruit de saison

GOÛTER

Pain + Confiture
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

Maternelle



VACANCES

LUNDI

19/10/26

Chou rouge vinaigrette

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

Palet pois blé sauce chasseur



Brisures de chou-fleur béchamel
Pâtes
& fromage râpé

Yaourt aromatisé BIO

28



Fruit de saison

MERCREDI

21/10/26

Carottes râpées 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

Rôti de dinde sauce ciboulette
Issu de label rouge



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

Coquillettes BIO



Fromage blanc nature
& sucre roux

Fruit de saison BIO



VENDREDI

23/10/26

**Salade fromagère (salade et dés
d'emmental)**

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 x2
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

Maternelle

VACANCES LUNDI

26/10/26

Salade coleslaw

Cordon bleu de volaille (+ sauce)



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

Pommes noisettes

Camembert

Dessert lacté chocolat

MARDI

27/10/26

Taboulé

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



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

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 x2

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