



LE MENU DE LA SEMAINE

Le Chesnay - Rocquencourt

Maternelle

LUNDI 1/9/25	MARDI 2/9/25	MERCREDI 3/9/25	Végétarien JEUDI 4/9/25	VENDREDI 5/9/25
	Betteraves vinaigrette	Salade de boulgour	Concombres vinaigrette	
Lasagnes saumon	Emincé de bœuf BIO sauce aux oignons  	Bolognaise de bœuf Viande Française 	Omelette BIO  	Dos de colin meunière (+ sauce) 
VG: Lasagnes ricotta, chèvre, épinards	VG: Nuggets de blé (+ sauce)	VG: Palet pois blé sauce marengo		VG: Croque fromage végétarien (+ sauce)
*	Pommes de terre	Coquillettes (60) & fromage râpé Carottes persillées 	Purée de potiron	Riz
Camembert BIO 		Yaourt aromatisé		Ratatouille
Liégeois vanille	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Edam
				Melon BIO 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petits-beurre	Pain + Confiture	Madeleine	Moelleux fourré chocolat noisette	Pain au lait
Fruit de saison	Purée de pomme	Compote pomme/fraise	Fruit de saison	Fromage blanc 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
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Le Chesnay - Rocquencourt

Maternelle



Végétarien

LUNDI

8/9/25

Tomates BIO vinaigrette



Couscous végétarien
(légumes couscous, pois chiches, raisins)



Semoule BIO



Purée de pomme

MARDI

9/9/25

Sauté de bœuf BIO sauce barbecue



VG: Palet végétarien maraîcher (+ sauce)

Epinards

Coquillettes (60)



Yaourt aromatisé BIO (28)



Fruit de saison

MERCREDI

10/9/25

Pastèque

Filet de lieu sauce champignon



VG: Omelette (+ sauce)

Petit pois-carottes

Tomme noire

Crème dessert chocolat

JEUDI

11/9/25

Chou-fleur sauce cocktail

Steak haché BIO sauce ciboulette
Viande Française



VG: Galette de lentilles, boulgour, légumes (+ sauce)

Torti & fromage râpé

Courgettes

Fruit de saison BIO



VENDREDI

12/9/25

Cuisse de poulet au jus
Bleu Blanc Cœur



VG: Boulette de soja sauce forestière

Haricots plats

Boulgour

Fromage blanc nature + sucre roux

Moelleux au chocolat

GOÛTER

Galette bretonne

Fruit de saison

GOÛTER

Moelleux fourré fraise

Compote pomme/fraise

GOÛTER

Galette St Michel

Fromage blanc nature + sucre roux

GOÛTER

Pain + Barre de chocolat

Yaourt nature + sucre roux

GOÛTER

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



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Le Chesnay - Rocquencourt

Maternelle



LUNDI 15/9/25	MARDI 16/9/25	MERCREDI 17/9/25	JEUDI 18/9/25	Végétarien VENDREDI 19/9/25
	Carottes râpées vinaigrette	Salade & maïs		Concombres vinaigrette
Filet de colin sauce citron 	Sauté de poulet sauce tomate Bleu Blanc Cœur  	Jambon (porc) (+ sauce) Viande Française Bleu Blanc Cœur  	Rôti de bœuf froid 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	
Pommes de terre Haricots beurre	Riz Ratatouille	Coquillettes (60) & fromage râpé Brisures de chou-fleur persillade	Frites & ketchup	Haricots verts
 Yaourt nature BIO (28) & miel		Saint Paulin	Petit suisse aromatisé x2 (89) 	
Fruit de saison BIO 	Dessert lacté vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison	Purée pomme/poire BIO 
GOÛTER Moelleux fourré abricot Compote pomme/pêche	GOÛTER Pain + Beurre Fruit de saison	GOÛTER Petit-beurre 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
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		
* Fruits selon approvisionnement				



LE MENU DE LA SEMAINE

Le Chesnay - Rocquencourt

Maternelle

LUNDI 22/9/25	MARDI 23/9/25	MERCREDI 24/9/25	Végétarien JEUDI 25/9/25	VENDREDI 26/9/25
Melon		Pomelos & sucre roux	Betteraves vinaigrette	
Rôti de dinde sauce moutarde Issu de label rouge  	Sauté de bœuf sauce paprika Race à viande 	Wings de poulet saveur barbecue Issu fermier, Viande Française 	Boulette de soja sauce curry 	Filet de merlu sauce crème 
VG: Palet végétarien montagnard (+ sauce)	VG: Pané de sarrasin, lentilles, poireau (+ sauce)	VG: Croque fromage végétarien		VG: Omelette (+ sauce)
Brocolis ail & persil	Carottes  Lentilles	Pommes noisettes & ketchup Haricots verts	Semoule BIO Légumes du couscous	Coquillettes (60)  & fromage râpé Epinards
	Yaourt aromatisé BIO (28)  	Edam		Petit suisse nature x2 (89) & sucre roux
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison BIO 	Moelleux à la vanille  
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine Fromage blanc sucré	Gâteau pompon Compote pomme/fraise	Pain + Confiture Fruit de saison	Moelleux fourré chocolat noisette Purée de pomme	Galette St Michel 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
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Le Chesnay - Rocquencourt

Maternelle

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
29/9/25	30/9/25	1/10/25	2/10/25	3/10/25
		Taboulé	Salade vinaigrette	
Wings de poulet saveur barbecue (+ sauce) Issu fermier 	Filet de colin sauce ciboulette  VG: Palet végétarien maraîcher (+ sauce)	Sauté de dinde sauce printanière Issu de label rouge  	Raviolis farcis BIO aux épinards sauce tomate  	Hachis parmentier (bœuf) Viande Française 
VG: Boulettes de soja sauce olive		VG: Galette de lentilles, boulgour et légumes (+ sauce)		VG: Bouchées de blé à l'orientale
Petits pois - carottes	Pommes de terre	Courgettes	*	Purée de pommes de terre (pour le VG)
	Ratatouille	Semoule		
Petit suisse nature x2 (89) 	Tomme noire	Mimolette		Yaourt aromatisé BIO (28)  
& sucre roux				
Fruit de saison BIO 	Dessert lacté chocolat	Fruit de saison BIO 	Purée de pomme BIO 	Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + Barre de chocolat Purée pomme	Biscuit chocolat BN Fruit de saison	Pain au lait Petit suisse nature sucré	Moelleux fourré fraise Fruit de saison	Petit-beurre 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



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Le Chesnay - Rocquencourt



Maternelle

LUNDI 6/10/25	MARDI 7/10/25	MERCREDI 8/10/25	Végétarien JEUDI 9/10/25	VENDREDI 10/10/25
	Tomates vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Concombres BIO & fêta
Jambon (porc) (+ sauce) Viande Française Bleu Blanc Cœur	Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons	Rôti de porc sauce aigre douce Issu de label rouge	Tarte au fromage	Filet de lieu sauce tomate
VG: Palet pois blé sauce normande	VG: Palet végétarien montagnard (+ sauce)	VG: Omelette (+ sauce)		VG: Emincé végétal sauce tomate
Haricots verts	Coquillettes (60) & fromage râpé	Purée de pommes de terre	Haricots beurre	Riz
Blé	Carottes	Pointe de Brie BIO		Epinards
Pommes noisettes & ketchup		Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Beignet au chocolat-noisette
Fruit de saison BIO	Compote pomme/fraise			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine Purée pomme/poire BIO	Pain + Confiture Fruit de saison	Moelleux fourré abricot Yaourt nature sucré	Gâteau Pompon Purée de pomme	Galette St Michel 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
Pêche responsable	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
13/10/25	14/10/25	15/10/25	16/10/25	17/10/25
Tomates vinaigrette		Salade verte	Salade des îles (avocats, concombres et surimi)	
Sauté de poulet sauce macouba * (poulet LR, tomates, bouillon de légumes, crème, ananas, curry, poivre)	Cabillaud sauce martiniquaise (tomates, oignons, bouillon de légumes, romarin, citron)	Samoussa aux légumes	Saucisse façon rougail (porc) (porc UE, sauce tomate, oignons, bouillon de légumes, saucisse fumée tranchée, crème, curry, citronnelle, coco)	Accras de poisson
VG: Palet végétarien maraîcher	VG: Boulettes de soja en sauce		VG: Saucisse végétarienne sauce rougail	VG: Croquettes Mac&cheese
Petits pois	Coquillettes & fromage râpé	Pommes de terres Carottes	Riz BIO 	Purée de patate douce
	Camembert BIO 	Petit moulé nature		Yaourt nature sucré
Tarte noix de coco	Ananas au sirop	Crème dessert chocolat	Banane	Cubes de mangue
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Biscuit chocolat BN Fruit de saison	Moelleux citron Petit suisse aromatisé x2	Pain + Barre de chocolat Yaourt sucré	Croissant Fromage blanc aromatisé	Carré fourré pomme 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
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		
* Macouba: commune française située dans le département de la Martinique				



LE MENU DE LA SEMAINE

Le Chesnay - Rocquencourt



Maternelle

VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/10/25	21/10/25	22/10/25	23/10/25	24/10/25
Chou rouge BIO vinaigrette 	Salade de maïs arlequin Crêpe au fromage	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Betteraves vinaigrette	Salade fromagère (salade et dés d'emmental)
Cordon bleu de volaille (+ sauce) Viande Française 	Palet pois blé sauce chasseur 	Filet de colin sauce ciboulette 	Emincé de bœuf sauce goulash Viande Française 	Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur
VG: Pané de blé, fromage, épinards (+ sauce)		VG: Pané de sarrasin, lentilles, poireaux (+ sauce)	VG: Omelette au fromage (+ sauce)	VG: Croque fromage végétarien (+ sauce)
Haricots verts	Brisures de chou-fleur	Coquillettes BIO (60)	Pommes noisettes	Pommes de terre
Semoule	Bouलगour	& fromage râpé Navets sauce provençale	& ketchup	Ratatouille
Coulommiers BIO 	Yaourt aromatisé BIO (28) 	Saint Paulin	Fromage blanc nature + sucre roux	Emmental
Compote pomme/fraise	Fruit de saison BIO 	Liégeois chocolat	Fruit de saison BIO 	Moelleux au speculoos
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Galette bretonne Fromage blanc nature + sucre roux	Moelleux fourré chocolat noisette Purée pomme/banane	Pain + Beurre Fruit de saison	Madeleine Purée de pomme	Galette St Michel 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
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Le Chesnay - Rocquencourt

Maternelle

VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
27/10/25	28/10/25	29/10/25	30/10/25	31/10/25
Salade coleslaw	Taboulé	Velouté de tomate	Salade & croûtons	Concombres BIO vinaigrette
Filet de lieu sauce tomate 	Sauté de bœuf BIO sauce potiron  	Jambon (porc) Viande Française, Bleu Blanc Cœur  	Cordon végétal (+ sauce) 	Emincé de poulet sauce provençale Issu de Label Rouge 
VG: Boulettes de soja sauce tomate	VG: Palet végétarien maraîcher (+ sauce)	VG: Nuggets de blé (+ sauce)		VG: Emincé végétal sauce provençale
Riz BIO 	Printanière de légumes (petits pois, pommes de terre, haricot vert, carotte, oignon)	Pâtes: Torti & Fromage râpé	Purée de potiron	Carottes
Camembert BIO 	Petit suisse aromatisé x2 (89) 	Mimolette	Tomme noire	Blé
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Dessert lacté chocolat	Yaourt nature BIO (28) & sucre roux Fruit de saison

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain au lait Fruit de saison	Pain + Confiture Purée de pomme	Petit-beurre Yaourt nature sucré	Moelleux fourré fraise Fromage blanc aromatisé	Biscuit chocolat BN 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
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		
* Fruits selon approvisionnement				