

# Menus Scolaires Juin 2026

Les menus sont susceptibles de subir des modifications indépendantes de notre volonté

Valenton  
Cité Verte École



Viande de France

Label Rouge

Agriculture biologique

Pêche durable

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée



lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
Pastèque	Carottes râpées BIO	Salade de pommes de terre au thon	Concombre ciboulette	/
Mijoté de haricots blancs - Mélange de légumes verts	Tajine de mouton aux pruneaux - Semoule	Omelette - Epinards béchamel	Filet de Hoki meunière - Gratin de choux fleurs et pommes de terre	Roti de veau sauce forestière - Blé pilaf aux petits légumes
fromage	Tajine de pois chiches aux pruneaux - Semoule	FROMAGE	LAITAGE BIO	Palet végé sauce forestière - Blé pilaf aux petits légumes
Crème dessert BIO	FRUIT CUIT	FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE	FROMAGE AOP
Biscuit - laitage -Fruit	Gâteau - Lait équitable	Pain - Barre de chocolat - Compote	Pain - Fromage - Jus de fruit	Viennoiserie - Compote
lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Pois chiches aux crudités	Pastèque	Radis beurre	Concombre façon tzatziki	/
Bœuf carottes	Curry de porc - Mélange de céréales	Quenelle sauce nantua - Riz aux petits pois	Couscous de légumes aux fèves - Semoule bio	Sauté de dinde à l'indienne - Duo de pommes de terre et courgettes
Emincé végétal façon boeuf carottes	Curry de légumes - Mélange de céréales	fromage bio	Fromage	Lanières végétales à l'indienne - Duo de pommes de terre et courgettes
fromage	fromage	Entremet BIO	Fruit de saison	Yaourt fermier BIO
fruit	purée de fruits			Fruit de saison
Pain d'épice - Beurre - Jus de fruit	Biscuit - Petit suisse - Fruit	Pain - Fromage - jus de fruit	Biscuit BIO - Lait équitable - Compote	Pain - Fromage - Jus de fruit
lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Iceberg vinaigrette	Pastèque	Pizza	/	Salade de pommes de terre russe
Brandade de poisson	Dhal de lentilles corail - Riz	Merlu sauce provençale - Jardinière de légumes	Mijoté de bœuf - Poêlée 4 saisons	Cordon bleu de dinde- Mélange de légumes au bouillon
fromage bio	Fromage	Fromage	Fromage BIO	Pané au fromage - Mélange de légumes au bouillon
purée de fruits	Fruit cuit	Riz au lait	Fruit de saison	LAITAGE BIO
Pain - Fromage - Compote	Viennoiserie - Lait équitable	Yaourt à boire - Gâteau	Gâteau - Lait équitable	FRUIT DE SAISON
				Pain - Pâte à tartiner - Yaourt nature

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison  
(\*Sous réserve


Les goûters sont destinés uniquement aux maternelles


Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite, lupin, mollusque.


# Menus Scolaires Juin 2026


Les menus sont susceptibles de subir des modifications indépendantes de notre volonté


Valenton  
Cité Verte École

 Viande de France

 Label Rouge

 Agriculture biologique

 Pêche durable

 Appellation d'Origine Protégée

 Indication Géographique Protégée

 **sirev**  
METS PUBLICS

lundi 22

Tomate vinaigrette

 Poisson sauce safranée - Blé


 FROMAGE AOP


Compote

Céréales - Lait - Fruit

lundi 29

/

 Steak haché sauce au poivre -  
haricots verts et pommes de terre  
persillés

 Croustillant végétal sauce au poivre-  
haricots verts et pommes de terre  
persillés

Fromage

Fruit de saison

Barre de céréales - Lait équitable-  
compote


mardi 23

MENU DE FIN D'ANNEE

Pain - Fromage - Compote

mardi 30

Tomates vinaigrette

 Hoki meunière - gratin de  
pâtes aux épinards


Laitage


Fruits au sirop

Pain - beurre et confiture - Fruit

mercredi 24

Salade de radis râpé au fromage  
frais

 Bolognaise de bœuf - pâtes  
locales BIO et emmental râpé


 Bolognaise végétale - Pâtes  
locales BIO et emmental rapé

Cubes de fruits BIO

Gâteau - Lait équitable

mercredi 1

Pastèque

 Escalope de volaille LR sauce  
barbecue - Riz

Omelette - Riz


Fromage

Entremet

Gâteau - Lait équitable

jeudi 25

Concombres ciboulette

 Lanières végétales sauce  
aigre douce - pommes de  
terre et brocolis vapeur


Fromage BIO

Flan caramel

Gâteau - Fruit

jeudi 2

Cœur de laitue vinaigrette

 Boulettes végétales sauce  
curry - Purée de légumes


Laitage BIO

Entremet

Pain - Fromage - Fruit

vendredi 26

/

 Saucisse de volaille - lentilles  
cuisinées

 Roulé végétal - lentilles cuisinées

Fromage

FRUIT DE SAISON

Pain - Confiture - Compote

vendredi 3

Salade de crudités

 Poisson froid mayonnaise -  
Piémontaise

Laitage

Fruit de saison

Pain - Barre de chocolat - Yaourt

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison  
(\*Sous réserve

Les goûters sont destinés  
uniquement aux maternelles

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants :  
gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite,  
lupin, mollusque.