# RESTAURATION SCOLAIRE DU 24 AOÛT AU 18 SEPTEMBRE 2026

Le Kremlin Bicêtre

| | | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|---|
| DU 24/08 AU 28/08 | DÉJEUNER | MENU VÉGÉTARIEN<br>CAROTTE RÂPÉE VINAIGRETTE<br>COQUILLOTTO AUX CHAMPIGNONS<br>MIMOLETTE BIO<br>FRUIT DE SAISON BIO | MENU FROID<br>FRIAND AU FROMAGE<br>SALADE COMPOSÉE (SALADE VERTE, CAROTTE, TOMATE, MAÏS, THON, OIGNON...)<br>FRUIT DE SAISON BIO | BOEUF BOURGUIGNON<br>POMME DE TERRE VAPEUR<br>PETIT BIO NATURE<br>FRUIT DE SAISON BIO | MENU VÉGÉTARIEN<br>MELON, MOZZARELLA<br>QUENELLE NATURE<br>EPINARD À LA CRÈME<br>SORBET BIO | FILET DE COLIN<br>LENTILLE<br>CANTAL BIO<br>SALADE DE FRUIT FRAIS BIO |
| | GOÛTER | MOELLEUX NATURE<br>FRUIT DE SAISON | QUATRE-QUART<br>COMPOTE À BOIRE PANACHE BIO | BARRE DE CÉRÉALE<br>FRUIT DE SAISON | MIMOLETTE BIO, PAIN*<br>FRUIT DE SAISON BIO*<br>PETIT BEURRE | LAIT NATURE BIO*<br>FRUIT DE SAISON BIO* |
| DU 31/08 AU 04/09 | DÉJEUNER | ECOLES FERMEES | RENTREE SCOLAIRE - VÉGÉTARIEN<br>COEUR D'ARTICHAUT VINAIGRETTE<br>GRATIN DE RAVIOLI AUX LÉGUMES<br>YAOURT NATURE BIO<br>TARTE AUX POIRES | MENU ECOLE DESNOS<br>SALADE DE RIZ, TOMATE, OLIVE<br>POISSON PANÉ<br>RATATOUILLE BIO<br>VACHE QUI RIT BIO<br>FRUIT DE SAISON BIO | SAUTÉ D'AGNEAU, 4 ÉPICES<br>TAJINE DE LÉGUMES<br>YAOURT NATURE FERMIER BIO<br>FRUIT DE SAISON BIO | MENU VÉGÉTARIEN<br>SALADE VERTE VINAIGRETTE<br>MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE (AUBERGINE, TOMATE, OIGNON, AIL, EMMENTAL, COULIS DE TOMATE, HUILE D'OLIVE, ETC.)<br>GOUDA BIO<br>FRUIT DE SAISON BIO |
| | GOÛTER | | MOELLEUX NATURE<br>JUS DE POMME | LAIT FRAISE BIO<br>BAGUETTE + PATE A TARTINER | FROMAGE BLANC NATURE BIO*<br>FRUIT DE SAISON BIO* | PETIT BEURRE<br>FRUIT DE SAISON |
| DU 07/09 AU 11/09 | DÉJEUNER | MENU VÉGÉTARIEN<br>GRATIN DE LÉGUMES & PETIT EPEAUTRE (PETIT ÉPEAUTRE, BOUILLON DE LÉGUME, COURGETTE, RATATOUILLE, EMMENTAL RÂPÉ)<br>YAOURT À LA GRECQUE BIO<br>FRUIT DE SAISON BIO | FILET DE CABILLAUD, SAUCE BEURRE ORANGE<br>HARICOT VERT VAPEUR<br>TOMME BIO<br>DESSERT DE FRUIT BIO | MENU FROID<br>SARDINE A LA TOMATE<br>SALADE COMPOSÉE (LENTILLE, OEUF, TOMATE, EMMENTAL, OIGNON, CIBOULETTE)<br>GLACE | RADIS BEURRE<br>ROSBEEF FROID, SAUCE KETCHUP<br>GRATIN AUBERGINE & POMME DE TERRE<br>YAOURT BIO NATURE ÉQUITABLE<br>FRUIT DE SAISON BIO | MENU VÉGÉTARIEN<br>NUGGETS DE POIS CHICHE BIO<br>COURGETTE SAUTÉE À LA TOMATE<br>FROMAGE FRAIS NATURE BIO<br>SALADE DE FRUIT FRAIS BIO |
| | GOÛTER | YAOURT NATURE BIO*<br>FRUIT DE SAISON BIO* | PRINCE CHOCOLAT<br>FRUIT DE SAISON | GRESSIN + SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE<br>COMPOTE A BOIRE BIO | TOMME BIO, PAIN*<br>FRUIT DE SAISON BIO* | COOKIE<br>FRUIT DE SAISON |
| DU 14/09 AU 18/09 | DÉJEUNER | VEAU MARENGO<br>PURÉE DE CHOU-FLEUR<br>YAOURT VANILLE BIO<br>FRUIT DE SAISON BIO | MENU VÉGÉTARIEN<br>CHOU BLANC VINAIGRETTE<br>RIZ CANTONAIS VÉGÉTARIEN (RIZ BASMATI, PETIT POIS, ŒUF, OIGNON)<br>BRIE BIO<br>FRUIT DE SAISON BIO | MENU ECOLE MEGREZ<br>CONCOMBRE À LA CRÈME<br>WINGS DE POULET<br>TORSADE<br>BABYBEL BIO<br>ILE FLOTTANTE | PAVÉ DE SAUMON, SAUCE OSEILLE<br>BRUNOISE DE LÉGUME<br>YAOURT NATURE BIO<br>FRUIT DE SAISON BIO | MENU VÉGÉTARIEN<br>TOMATE; FETA VINAIGRETTE<br>GALETTE OEUF EMMENTAL BIO<br>SALADE VERTE VINAIGRETTE<br>CREPE AU LAIT ENTIER FERMIER BIO |
| | GOÛTER | LAIT NATURE BIO*<br>FRUIT DE SAISON BIO* | CRÊPE CHOCOLAT<br>FRUIT DE SAISON | PAIN AU LAIT + BARRE DE CHOCOLAT<br>FRUIT DE SAISON | JUS DE RAISIN<br>GALETTE BRETONNE (2/PERS) | PETIT BIO NATURE*<br>FRUIT DE SAISON BIO* |

*« AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES »

La restauration scolaire est assurée en totalité (fabrication et service) par du personnel municipal. La municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité, le goût et l'équilibre nutritionnel.
NB : ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problème d'approvisionnement. La viande de porc est systématiquement remplacée par un équivalent sans porc sur demande préalable.
Les allergènes :
Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, Règlement n°1169/2011 (UE) relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.
La liste des allergènes : Gluten, poisson, crustacé, oeuf, arachide, moutarde, mollusque, soja, sulfite, sésame, céleri, lupin, lait, fruit à coque.