



Menu

Du 31 mars au 04 avril 2025



Ville de Thiais

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Escalade printanière



Salade de tortis à la parisienne (tomate, maïs, échalote, basilic)

Céleri mayonnaise

Endive vinaigrette et miel

Laitue Iceberg, croûtons, emmental
Vinaigrette au vinaigre de framboise

Salade coleslaw BIO (carottes et chou blanc mayonnaise)

Sauté de bœuf sauce estragon

Saucisse de francfort * Francfort de volaille

Semoule BIO à la mexicaine (tomate, haricots rouges, poivron, cumin, paprika)

Boulette agneau- sauce navarin (oignon, ail, herbes de Provence, carottes, navets, concentré de tomate)

Pavé de merlu sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)

Choux de Bruxelles et Pommes de terre

Lentilles

Gratin dauphinois

Gratin dauphinois

Epinards et pommes de terre béchamel BIO

Saint Paulin BIO

Petit moulé nature

Saint nectaire AOP

Fromage frais aux fruits

Brie

Fruits de saison BIO

Compote de pomme BIO

Abricots au sirop

Dessert local en cours de création et petit chocolat

Fruits de saison (Banane RUP)

GOUTER Maternelles

GOUTER Maternelles

GOUTER Centre de loisirs

GOUTER Maternelles

GOUTER Maternelles

Sablés de retz
Yaourt nature et sucre

Baguette et pâte à tartiner
Fruit

Cake pépites chocolat maison
Lait

Baguette
Fromage frais au sel de Guérande
Fruit

Baguette et beurre
Fromage frais nature et sucre

Spécialité du chef
 Viande racée
 Produits BIO

Nouvelles recettes
 Label Rouge
 Viande Origine France

*Substitution sans porc
 Pêche responsable
 Bleu blanc cœur

Production locale
 Appellation d'Origine Contrôlée
 Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée
 Région Ultra Périphérique
*substitution sans porc



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade de mâche et maïs Vinaigrette terroir (huile de colza, moutarde, vinaigre balsamique)	Salade de coquillettes au pesto	Chou blanc râpé BIO sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise, ail)	Betteraves vinaigrette échalote	Carottes râpées BIO Vinaigrette miel colombo
Colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron)	Cordon bleu	Rôti de veau FR et jus	Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry, emmental râpé)	Haché de cabillaud sauce Aurore
Riz safrané	Petits pois	Frites friteuse	Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry, emmental râpé)	Purée de brocolis
Yaourt nature BIO et sucre	Cantal AOC	Tomme BIO	Fromage frais aux fruits BIO	Camembert
Compote pomme abricot	Fruits de saison BIO	Panna cotta vanille	Fruits de saison	Cake à l'orange
GOUTER Maternelles	GOUTER Maternelles	GOUTER Centre de loisirs	GOUTER Maternelles	GOUTER Maternelles
Baguette Pavé demi-sel Fruit	Gaufre pâtissière Fromage frais nature et sucre	Baguette et chocolat au lait Lait	Fourrandise à la fraise Compote de pommes	Baguette et pâte à tartiner noisette Fruit



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



*Substitution sans porc
Pêche responsable
Bleu blanc cœur



Production locale
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Région Ultra Périphérique



LUNDI


MARDI




MERCREDI




JEUDI




VENDREDI




LE JOUR DU 



Salade Frisée aux croûtons Vinaigrette à la pomme	Beignets de chou fleur	Saucisson à l'ail et cornichons *Roulade de volaille et cornichons	Salade Iceberg et maïs	 Taboulé BIO 
Saucisse de Toulouse * Saucisse de volaille	 Riz jambalaya (haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)	 Parmentier de poisson polenta carotte (PLAT DURABLE)	Rôti de bœuf au jus  et ketchup	 Colin à la brésilienne (crème, concentré de tomate, oignon, citron vert, ail)
Haricot blanc au jus			Gratin de piperade (piperade, macaronis, fromage râpé)	Epinards et pommes de terre béchamel
Edam BIO 	Fromage fondu Président	Yaourt aromatisé BIO à la vanille 	Fromage frais nature et sucre	Saint Nectaire AOC 
Crème dessert à la vanille	Fruits de saison 	Fruits de saison BIO 	 Quatre-quart	 Fruits de saison (Banane RUP)
GOUTER	GOUTER	GOUTER Centre de loisirs	GOUTER	GOUTER
Pompom cacao Fruit	Baguette et beurre Fromage frais aux fruits	Baguette Fraidou Compote pomme fraise	Baguette et confiture de fraises Lait	Barre bretonne Yaourt nature et sucre

 Spécialité du chef
 Viande racée
 Produits BIO

 Nouvelles recettes
 Label Rouge
 Viande Origine France

 *Substitution sans porc
 Pêche responsable
 Bleu blanc cœur

 Production locale
 Appellation d'Origine Contrôlée
 Appellation d'Origine Protégée

 Indication Géographique Protégée
 Région Ultra Périphérique
* substitution sans porc

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI


FERIE


LE JOUR DU 


Radis rondelles en salade
Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Céleri rémoulade


Betteraves BIO, vinaigrette persil 

 Carottes râpées,
vinaigrette antilles
Dés de mimolette

 Sauté de bœuf
sauce tomate


Escalope de poulet au jus 

Pâtes farcies Tex Mex
(raviolis fourrés haricots rouge, maïs, poivrons,
tomates séchées) tomate

 Aiguillettes de colin
pané et citron

Pommes rissolées


Courgettes cubes et riz


Petits pois BIO saveur jardin
(tomate, ciboulette, échalote) 


Tomme noire


Petit moulé nature



Fromage frais aux fruits BIO 

Yaourt nature BIO et sucre 

Fruit de saison BIO 

Compote de pomme BIO 

Fruits de saison 
(ECORESPONSABLE)

 Cake à la mangue 

GOUTER

GOUTER

GOUTER Centre de loisirs

GOUTER

GOUTER

Fourrandise au citron
Fromage frais nature et sucre

Baguette et pâte confiture de fraise
Fruit

Baguette et chocolat au lait
Lait

Baguette
Fromage fondu Président
Compote de pommes



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



*Substitution sans porc
Pêche responsable
Bleu blanc cœur



Production locale
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Région Ultra Périphérique



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

LE JOUR DU

FERIE

Salade verte et maïs Vinaigrette agrumes	 Salade de coquillettes BIO à la parisienne (tomate, maïs, basilic)	 Rillettes de thon		 Salade coleslaw BIO (carotte et chou blanc mayonnaise)
 Dahl de lentilles corail et riz (carotte, oignon, tomate, ail, gingembre, lait de coco, curry)	Calamars à la romaine	 Sauté de bœuf sauce normande (carotte, champignon, crème)		 Pavé de merlu sauce citron
Cantal	 Yaourt aromatisé Bio à la vanille	Purée patate douce		 Gratin du sud BIO (courgette, tomate, ail, basilic, béchamel) et fromage râpé
Fruits de saison	Fruits de saison	Brie		Fraidou
Compote pomme banane BIO	Fruits de saison	Crème dessert chocolat		 Semoule au lait et topping caramel
GOUTER maternelles	GOUTER maternelles	GOUTER Centre de loisirs	Férial	GOUTER maternelles
Rocher choco coco Lait	Baguette et confiture de fraise Yaourt nature et sucre	Pain d'épices Fruit		Baguette Pavé demi-sel Fruit

Spécialité du chef Viande racée Produits BIO	Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France	<p><i>*Substitution sans porc</i></p> Pêche responsable Bleu blanc cœur	Production locale Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée Région Ultra Périphérique
---	---	--	---	---