



Menu

Du 04 au 08 novembre 2024



VILLE DE THIAIS

LUNDI	MARDI	MERCRIDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU

Salade de betterave BIO vinaigrette ciboulette

MARDI

Salade verte BIO vinaigrette nature

MERCRIDI

Soupe vert près (potage haricot vert)

JEUDI

Carottes râpées BIO Local vinaigrette échalote

VENDREDI

Macédoine mayonnaise

Omelette

Hachis parmentier

Sauté de porc sauce Amérique (paprika, cumin, miel, ketchup, thym)

* Sauté de dinde LR sauce Amérique

Rôti de bœuf et jus

Colombo de poisson (colin, sardine, lentilles, carotte, poivron, colombo) et riz créole

Epinards et pommes de terre béchamel

Coquillettes

Haricots beurre saveur jardin

Yaourt aromatisé

Coulommiers

Fromage frais aux fruits

Petit moulé nature

Edam BIO

Fruit de saison BIO

Gélifié chocolat

Fruits de saison BIO

Moelleux pomme cannelle

Fruit de saison Local

GOUTER (MATERNELLE)

Barre bretonne
Jus de pomme 100% pur jus

GOUTER (MATERNELLE)

Baguette et pâte et confiture d'abricot
Fruit

GOUTER (Centre de Loisirs)

Baguette Fraïdou
Jus de raisin 100% pur jus

GOUTER (MATERNELLE)

Baguette et pâte à tartiner
Yaourt nature et sucre

GOUTER (MATERNELLE)

Fourrandise chocolat
Lait



Production locale



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur
Pêche responsable
* Substitution sans porc



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée



Menu

Du 11 au 15 novembre 2024



VILLE DE THIAIS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Production locale

Salade verte
Vinaigrette nature

Saucisson à l'ail* et cornichon
Roulade de volaille* et cormichon

Potage aux légumes BIO

Céleri râpé mayonnaise

Production locale

Bouchée soja tomate basilic

Sauté de bœuf sauce curry

Lasagnes ricotta chèvre épinards

Hoki sauce citron

Production locale

Pommes rissolées BIO

Brunoise de légumes et riz saveur soleil

Petits pois à la paysanne
(échalote, champignon, herbes de provence)

Production locale

Fromage fondu Président

Saint Paulin BIO

Saint Nectaire AOP

Yaourt nature BIO et sucre

Production locale

Coupelle
de purée de pomme BIO

Fruits de saison Local

Fruit de saison BIO

Cake au pralin

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (Centre de Loisirs)

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (MATERNELLE)



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef

Baguette et Pavé demi-sel
Fruit

Gaufre pâtissière
Compote

Sablé de Retz x2
Fromage frais nature et sucre

Baguette et confiture de fraise
Lait

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine
contrôlée

Indication Géographique Protégée

Viande d'origine
Française

* Substitution sans porc

46

Menu

Du 18 au 22 novembre 2024

VILLE DE THIAIS

LUNDI	MARDI	MERCRIDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU

Salade de tortis à la catalane
(poivron, olive, tomate, oignon)

Scarole et croûtons
Vinaigrette nature

Potage potiron

Carottes râpées BIO Locale
vinaigrette agrumes

Chou blanc sauce
enrobante à l'échalote
(fromage blanc, mayonnaise, échalote)

Sauté de bœuf marelle
(tomate, oignon, ail, champignon)

Dahl de lentilles corail et riz pilaf
(lentilles corail, lait de coco, carotte, tomate)

Emincé de poulet LR
sauce forestière (crème, champignons)

Saucisse de francfort
* Francfort de volaille

Pavé de merlu
sauce matelote (herbes de provence,
champignons, carottes)

Haricots verts saveur soleil

Epinards et pommes
de terre béchamel BIO

Frites

Julienne de légumes
(carotte, céleri, poireau) et farfalle

Fraidou

Yaourt aromatisé BIO
à la vanille

Mimolette

Bleu d'Auvergne

Yaourt nature BIO
et sucre

Fruit de saison

Purée pomme banane BIO

Fruit de saison

Gélifié vanille

Moelleux coco mandarine

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (Centre de Loisirs)

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (MATERNELLE)

Gaufre au sucre
Lait

Baguette et miel
Jus de raisin 100% pur jus

Baguette et pâte à tartiner noisette
Yaourt nature et sucre

Moelleux au citron
Fruit

Baguette
Petit moulé nature
Fruit



Production locale



Produits BIO



Nouvelles recettes
Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée



Viande racée



Label Rouge
Viande d'origine
Française

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
* Substitution sans porc



Menu

Du 25 au 29 novembre 2024



VILLE DE THIAIS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade endive vinaigrette



Salade parmentière
(pommes de terre, maïs, tomate, olives, œuf dur)

Potage cultivateur



Accras de morue



Colombo de poulet LR



(oignon, cubes de poivrons, ail, crème, mélange colombo)

Cappelletti sauce tomate

Colin pané



Rôti de bœuf et jus

Chou fleur béchamel



Frites

Gouda

Brie BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Compote de pomme

Fruit de saison



Fruit Local



Ananas frais



Fruit de saison

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (Centre de Loisirs)

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (MATERNELLE)

Baguette
Fromage frais au sel de Guérande
Pur jus de raisin

Pompon Cacao
Fromage frais nature et sucre

Fourrandise au chocolat
Lait

Baguette et confiture d'abricot
Lait

Baguette et beurre
Jus de pomme 100% pur jus



Bleu blanc cœur
Pêche responsable



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Du 02 au 06 décembre 2024

VILLE DE THIAIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
 Taboulé au boulgour (poivron, tomate, citron, menthe)	 Salade de mâche Vinaigrette ciboulette	 Salade croquante (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde)	 Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées BIO locale Vinaigrette échalote
 Sauté de Bœuf Bourguignon (champignon, carotte, ail, oignon)	 Chili sin carne et riz (riz, égréné de pois, haricot rouge, maïs, poivron, paprika; cumin, tomate)	 Emincé de poulet franchard LR (champignon, jus de citron, estragon, persil, carotte, navet, poireau)	 Merguez douce à l'orientale	 Hoki sauce lombarde (crème, oignon, ciboulette, tomate)
Petits pois au jus		 Pommes de terre vapeur Bio	 Semoule BIO et jus de légumes	 Harcots beurre à l'ail
Yaourt nature et sucre	Coulommiers	Tomme noire	 Cantal	 Fromage frais aux fruits BIO
Fruit de saison BIO	 Compote pomme fraise cassis BIO	Ananas au sirop	 Fruit de saison BIO	 Cake épeautre, fruits secs et miel
GOUTER (MATERNELLE)	GOUTER (MATERNELLE)	GOUTER (Centre de Loisirs)	GOUTER (MATERNELLE)	GOUTER (MATERNELLE)
Baguette et confiture de fraise Lait	Baguette et miel Fromage frais nature et sucre	Barre bretonne Fruit	 Cake mangue Pur jus de raisin	Baguette et Pavé demi sel Fruit

 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Nouvelles recettes	 Appellation d'Origine Protégée
 Viande racée	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	 Indication Géographique Protégée
 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française			



Menu

Du 09 au 13 décembre 2024



VILLE DE THIAIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Vege			LE JOUR DU Vege	
Salade verte BIO Vinaigrette ciboulette	Salade d'endives Vinaigrette au miel	Potage de légumes BIO	Carottes râpée vinaigrette persil	Chou rouge BIO L sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise)
Penne à l'andalouse (courgette, poivron, maïs, champignons, petit pois)	Pavé de merlu sauce potiron	Rôti de bœuf sauce dijonnaise	Hachis de lentilles tomate (purée de pomme de terre, lentilles, sauce tomate, herbe de provence, oignon)	Colin gratiné au fromage Julienne de légumes et riz(50/50)
Edam	Fromage frais aux fruits	Camembert	Yaourt nature BIO L et sucre	Tomme grise
Gélifié à la vanille	Compote de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Moelleux myrtille citron
GOUTER (MATERNELLE)		GOUTER (CENTRE DE LOISIRS)		GOUTER (MATERNELLE)
Baguette et confiture d'abricot Yaourt nature et sucre	Roulé à la fraise Fruit	Sablé de retz x2 Pur Jus de pomme	Baguette et chocolat au lait Lait	Baguette et Fromage frais au sel de Guérande Fruit
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée
Spécialité du chef	Viande d'origine Française			



Menu

Du 16 au 20 décembre 2024



VILLE DE THIAIS	
LUNDI	VENDREDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette nature	Salade verte BIO Vinaigrette échalote	Crêpe au fromage	Rillette de poisson (saumon) Pain de mie	Céleri râpé Local mayonnaise
Bolognaise au bœuf FR	Dahl lentille pois chiche et riz pilaf (riz, lentille, pois chiche, lait de coco, tomate, oignon, gingembre)	Sauté de bœuf sauce hongroise (paprika, champignon, tomate)	Parmentier de canard	Calamars à la romaine
Spirales BIO		Chou romanesco persillé		Epinards et pommes de terre béchamel BIO
Saint Nectaire AC	Fromage frais aux fruits BIO	Brie BIO	Entremet chocolat noisette	Fraidou
Fruit de saison BIO	Compote pomme abricot	Fruit de saison BIO	Clémentine	Flan nappé au caramel
GOUTER (MATERNELLE)		GOUTER (MATERNELLE)	GOUTER (Centre de Loisirs)	GOUTER (MATERNELLE)
Baguette et Pavé demi-sel Pur jus de raisin	Galette Saint Michel x2 Fruit	Roulé fraise Lait		Baguette et chocolat noir Yaourt aromatisé
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	N	Baguette et confiture de fraise Fruit
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	AC	Appellation d'Origine Protégée
Spécialité du chef	Viande d'origine Française		Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée

Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée
Spécialité du chef	Viande d'origine Française			

Menu

Du 23 au 27 décembre 2024

VILLE DE THIAIS

LUNDI

LE JOUR DU



Potage de légumes
(carotte, poireau, navet, céleri)

Gâteau d'œufs sauce
provençale (ail, olives, oignon,
thym, tomate)

Frites

Saint Paulin BIO

Fruit de saison BIO

GOUTER (MATERNELLE)

Palet breton
Lait

Production locale



Viande racée



Spécialité du chef

MARDI

Joyeuses Fêtes



Salade verte BIO
Vinaigrette framboise

Poulet rôti
Pour les maternelles : Sauté de poulet LR
au jus

Tagliatelles

Bûchette mi-chèvre

Île flottante

GOUTER (MATERNELLE)

Baguette et fromage frais au sel de guérande
Fruit

Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine
Française

MERCREDI

FERIE

JEUDI

Carottes râpées BIO L,
vinaigrette nature

Rôti de bœuf et jus

Haricots verts saveur jardin (échalote,
tomate, ciboulette)

Yaourt nature et sucre

Cake épeautre
banane chocolat

GOUTER (MATERNELLE)

Baguette et confiture d'abricot
Fruit

Nouvelles recettes
Appellation d'origine
contrôlée



VENDREDI

Taboulé BIO

Hoki sauce normande
(champignon, ail, oignon, carotte, crème)

Chou fleur béchamel

Mimolette

Fruit de saison BIO

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat ou produit "ESSENTIEL"

**Vacances**

Menu

Du 30 décembre 2024 au 03 janvier 2025

VILLE DE THIAIS

LUNDI

MARDI

MERCRIDI

JEUDI

VENDREDI

Joyeuses Fêtes
 Potage Dubarry
(au chou fleur)

Salade de mâche et noix

Vinaigrette terroir

FERIE

LE JOUR DU
 Crèmeux betteraves
(fromage blanc, sirop de cassis)

Salade coleslaw BIO L

Blanquette de veau FR

Emincé de volaille BIO au jus

Carottes

Farfallas

Fourme d'Ambert

Carré BIO

Fruit de saison BIO

Pomme au four

Omelette nature BIO

Frites

Dés de colin sauce dugléré
(crème; oignon, tomate, persil)

Courgette BIO saveur colombo

Fromage fondu président

Fromage frais aux fruits BIO

Fruit de saison

Semeule au lait

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (Centre de Loisirs)

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (MATERNELLE)

Baguette et chocolat noir
LaitPain d'épices
FruitBaguette et fromage fondu
Pur jus d'orangeFourrandise à la fraise
Fruit

Production locale



Produits BIO

Label Rouge



Bleu blanc cœur

Pêche responsable



Nouvelles recettes

Appellation d'origine
contrôlée

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Viande racée

Spécialité du chef

Viande d'origine
Française

Plat ou produit "ESSENTIEL"

