



GROISY Ecole

SEMAINE DU

31-août-26

AU

04-sept.-26

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011
* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

	lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
Entrée		Salade verte	Salade de blé	Salade de tomates	Salade composée Zéro Gaspi'
Piat principal		Bolognaise de boeuf	Escalope de dinde au jus	Quenelle gratinée	Filet de poisson meunière
Remplacement		Bolognaise égrené de pois	Omelette aux herbes	-	-
Accompagnement		Coquillettes	Haricots verts persillés	Riz	Courgettes sautées
Produit laitier					Yaourt aromatisé
Dessert		Flan nappé caramel	Nectarine	Crème dessert vanille	

Produit Français

Contient au moins 1 produit bio

Produit qualifié EGALIM

Contient au moins 1 produit local





Groisy Ecole

SEMAINE DU

07-sept.-26

AU

11-sept.-26

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011
* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements *

	lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
Entrée	Melon		Salade de radis émincés		Concombre à la crème
Plat principal	Tajine de poisson	Diot au jus	Filet de poulet sauce moutarde	Boulettes de bœuf aux champignons	Omelette au fromage
Remplacement	-	Œufs durs béchamel	Filet de poisson sauce moutarde	Boulettes de blé tomates basilic	-
Accompagnement	Semoule semi-complète	Poêlée de pomme de terre carottes	Lentilles	Penne semi complètes	Épinards béchamel
Produit laitier		Cantal	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	-
Dessert	Mousse au chocolat	Pastèque		Pomme	Gâteau miel amandes

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local





Groisy Ecole

SEMAINE DU

14-sept.-26

AU

18-sept.-26

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

	lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
Entrée					
Plat principal	Saucisse de Toulouse	Carottes râpées Emincé de bœuf à l'indienne (lait coco, curry, ail, oignon, citron)	Salade de pâtes et crudités	Tomate basilic	Rôti de porc confit
Remplacement	Saucisse véggie	Filet de poisson au curry	Sauté de dinde provençale	Nugget végété	Gratin de poisson
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Semoule semi complète	Chou fleur gratiné	Haricots plats à l'ail	Polenta
Produit laitier	Tomme de Groisy		Yaourt nature aromatisé		Yaourt nature
Dessert	Pêche	Fromage blanc à la crème de marron		Cake au citron du Chef	Raisin

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local





Groisy Ecole

SEMAINE DU

21-sept.-26

AU

25-sept.-26

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011
* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

	lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
Entrée	Concombre tzatziki	Taboulé		Salade verte	Tomate et maïs
Plat principal	Filet de poisson pané sauce tartare	Émincé de poulet sauce du chef	Quiche au fromage	Carbonara lardons	Escalope de dinde
Remplacement	-	Filet de poisson à l'oseille	-	Sauce fromagère	Galette végétale
Accompagnement	Riz	Aubergines rôties	Ratatouille fraîche	Spirales semi complètes	Semoule
Produit laitier	Yaourt nature aromatisé		Emmental		Yaourt nature sucré
Dessert		Banane	Salade de fruits	Fromage blanc façon stracciatella	

Produit Français



Contient au moins 1
produit bio



Produit qualifié
EGALIM



Contient au moins 1
produit local





Groisy Ecole

SEMAINE DU

28-sept.-26

AU

02-oct.-26

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011
* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

	lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
Entrée		Carottes râpées			Salade Zéro Gaspi'
Plat principal	Gratin de pommes de terre et reblochon (fromage cuit)	Veau marengo	Cordon bleu	Chili con carne	Filet de lieu sauce crème citron
Remplacement	(plat complet)	Omelette aux herbes	Cordon bleu végétarien	Chili sin carne	-
Accompagnement	Salade verte	Haricots verts sautés	Frites	Riz	Brocolis
Produit laitier	Yaourt nature		Petit Suisse	Le Montagnard	
Dessert	Abricots au coulis	Eclair au chocolat	Salade de fruits	Ananas	Cake pomme cannelle du chef

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local





Groisy Ecole

SEMAINE DU

05-oct.-26

AU

09-oct.-26

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011
* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

	lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
Entrée	Radis beurre		Coleslaw	Salade de tomates	
Plat principal	Haché de bœuf	Jambon grillé	Sauté de poulet basquaise	Dahl de lentilles	Chipolatas
Remplacement	Galette végétale	Pavé de colin sauce citron	Omelette espagnole	-	Saucisse veggie
Accompagnement	Purée de pomme de terre et courge	Pennes semi complètes	Épinards	Boulgour	Gratin de courgettes
Produit laitier		Coulommiers			Yaourt nature sucré
Dessert	Fromage blanc au coulis de fruits jaunes	Pomme de Groisy	Tarte au chocolat	Fruit de saison	Gâteau du chef

Produit Français



Contient au moins 1
produit bio



Produit qualifié
EGALIM



Contient au moins 1
produit local





Groisy Ecole

SEMAINE DU

12-oct.-26

AU

16-oct.-26

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

	lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
Entrée	Taboulé de chou-fleur	Salade de pommes de terre			Salade verte à l'emmental
Plat principal	Quenelles sauce tomate	Filet de colin meunière	Rôti de dinde au jus	Animation	Boulettes de bœuf sauce tomate
Remplacement			Cassiolette de poisson		Boulettes de blé tomate basilic
Accompagnement	Riz	Haricots plats persillés	Semoule		Tortis semi complètes
Produit laitier			Yaourt nature sucré		
Dessert	Chocolat liégeois	Fruit de saison	Poire		Compote de fruits

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local





Groisy Ecole

SEMAINE DU

19-oct.-26

AU

23-oct.-26

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

	lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
Entrée	Velouté de potiron				
Plat principal	Saucisse de Toulouse	Escalope de dinde au jus	Emincé de bœuf façon bourguignon	Carottes râpées	
Remplacement	Saucisse veggie	Oeufs durs sauce Mornay	Filet de poisson à l'oselle	Cappelletti 5 fromages coulis de tomate	Blanquette de poisson
Accompagnement	Lentilles	Fondue de poireaux	Ecrasé de pommes de terre	(plat complet)	Riz semi complet
Produit laitier		Yaourt aromatisé	Fromage à tartiner		Yaourt nature
Dessert	Pomme	Donuts au sucre	Mousse au chocolat	Fian nappé caramel	Marbré Maison



Produit Français



Contient au moins 1
produit bio



Produit qualifié
EGALIM



Contient au moins 1
produit local



Groisy Ecole

SEMAINE DU

26-oct.-26

AU

30-oct.-26

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

	lundi 26 octobre 2026	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026
Entrée	Chou blanc et pommes râpées	Cake au fromage		Salade verte	
Plat principal	Filet de poulet au jus	Filet de poisson meunière	Omelette roulée	Lasagnes au boeuf	Calamars à la romaine
Remplacement	Filet de poisson à l'huile d'olive	-	-	Lasagnes au poisson	Sauce tartare
Accompagnement	Epinards béchamel	Gratin de courge	blé aux petits légumes	Plat complet	Riz à la tomate
Produit laitier		-	Tomme de l'Arbusigny	Yaourt aromatisé	Fromage blanc
Dessert	Compote pomme cassis	Salade d'ananas à la menthe	Abricots au sirop		Fruit de saison



Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local