



C'est l'été à Champigny-sur-Marne !

Cette année, dans notre ville, nous avons pris un peu d'avance sur l'été, avec une deuxième édition du festival Cuisines et Musiques du monde le 20 juin dernier. Vos enfants continueront de découvrir la cuisine du monde avec, pour ces menus estivaux, un repas «exotique» le 15 juillet, un repas «Amérique» le 13 août, mais aussi des repas en plein air, «Arc en ciel» et «Pause en altitude», pour les faire voyager !

Comme toujours, aux côtés de notre partenaire de restauration scolaire, nous serons attentifs à garantir une alimentation saine et équilibrée à vos enfants. Chaque semaine, un «jour du végété» sera assuré, tandis que du bio et de la viande Label Rouge seront dans les assiettes. Nous valorisons par ailleurs les fruits et légumes de saison, et tenons à sensibiliser les plus jeunes aux enjeux d'une alimentation durable.

Je tiens enfin à remercier l'ensemble des professionnels mobilisés chaque jour pour assurer un service de qualité auprès de nos enfants. Leur engagement nous est précieux.

Bon appétit, et bel été à tous à Champigny !
Odile LE THIES
Adjointe en charge des Affaires scolaires



Vous serez informé de la qualité des produits, des allergènes, et de la qualité nutritionnelle des plats grâce au Nutri-Score. Disponible sur l'App Store, Google Play ou sur apptable.elior.com

- Agriculture biologique
- Recette maison
- Label Rouge
- Produit Bio et Local
- Produit local
- Bleu blanc coeur
- Race à viande
- Plat végétarien
- Appellation d'origine protégée
- Poisson MSC

Conformes à la commission du 17/06/2026

Semaine du 06/07/2026 au 10/07/2026

- Lundi**
Salade de riz à l'orientale
Nuggets de volaille
Haricots beurre
Saint Nectaire AOC
Fruit de saison
Goûter
Yaourt nature et sucre
Fourrandise au chocolat
Jus multifruits
-
- Mardi**
Concombre en salade
Vinaigrette moutarde à l'ancienne
Boulgour méditerranéen
Fromage fondu Président
Timbale vanille chocolat
Goûter
Lait demi-écrémé équitable
Fruit de saison
Baguette
Confiture de fraise
-
- Mercredi**
REPAS ARC EN CIEL
Terrine de légumes
Sauce Aioli
Sauté de dinde
sauce carotte jus de citron et anis
Poêlée de légumes colorée
NOUVEAUTE
Fromage blanc & Coulis de fraises
Fruit de saison
Goûter
Fraidou
Compote de pomme
Baguette
-
- Judi**
Pastèque
Rôti de bœuf
Dosette de mayonnaise
Spirales
Yaourt nature et sucre
Compote de pomme poire
Goûter
Barre bretonne
Fromage fondu Président
Fruit de saison
-
- Vendredi**
Carottes râpées
Vinaigrette
Pavé de merlu
sauce huile d'olive et citron
Purée de brocolis et pommes de terre
Camembert
Gâteau rond
zeste mandarine
NOUVEAUTE
Goûter
Lait demi-écrémé équitable
Jus d'orange
Pâte à tartiner
Baguette

Semaine du 13/07/2026 au 17/07/2026

- Lundi**
Salade verte et maïs
Vinaigrette ciboulette
Daube de boeuf à la provençale
Carottes Vichy
Yaourt entier aromatisé vanille
Crêpe moelleuse sucrée
Goûter
Baguette et miel
Lait demi-écrémé équitable
Fruit de saison
-
- Mardi**
FÉRIÉ
-
- Mercredi**
REPAS EXOTIQUE
Accras de morue
Sauté de dinde sauce colombo
Riz créole aux amandes
Fromage frais nature et sucre
Ananas
Sauce chocolat lait de coco
Goûter
Petit moulé nature
Jus de pommes
Baguette
-
- Judi**
Taboulé cuisiné
Escalope de blé panée
Haricots verts
Emmental
Fruit de saison
Goûter
Lait demi-écrémé équitable
Pompom cacao
Compote de pomme fraise
-
- Vendredi**
Salade de tomates
Sauce salade
Brandade de Morue
Fraidou
Liégeois à la vanille
Goûter
Fruit de saison
Beurre
Baguette

Semaine du 20/07/2026 au 24/07/2026

- Lundi**
Salade de riz à la parisienne
Steak de colin au curry
Petits pois saveur soleil
Cantal AOC
Fruit de saison
Goûter
Madeleine Longue
Yaourt aromatisé
Purée pomme abricot
-
- Mardi**
Laitue Iceberg et croûtons
Vinaigrette miel colombo
Pennes sauce tomate méditerranéenne
Fromage frais aux fruits
Compote de pomme
Goûter
Lait demi-écrémé équitable
Fruit de saison
Pâte à tartiner
Baguette
-
- Mercredi**
Carottes râpées
Vinaigrette aux agrumes
Semoule Africaine
PLAT DURABLE
Coulommiers
Timbale vanille fraise
Goûter
Lait demi-écrémé équitable
Fourrandise à la fraise
Fruit de saison
-
- Judi**
EN PLEIN AIR
Rillettes de thon
Rôti de veau FR
Sauce béarnaise
Salade des Alpes
Yaourt nature et sucre
Fruit de saison
Goûter
Pavé demi sel
Jus d'ananas
Baguette
-
- Vendredi**
Melon jaune
Pavé de merlu
huile parfumée au gingembre
Courgettes en béchamel
Petit moulé nature
Quatre quart au miel
Goûter
Baguette
Confiture abricot
Fromage frais nature et sucre
Compote de pomme

Semaine du 27/07/2026 au 31/07/2026

- Lundi**
Concombre
Vinaigrette à l'échalote
Escalope de poulet yassa
Riz pilaf
Yaourt aromatisé
Fruit de saison
Goûter
Fraidou
Jus de pommes
Baguette
-
- Mardi**
Salade de tomates
Vinaigrette
Boulettes de colin citron pané
Pommes de terre vapeur
Fromage fondu Président
Compote pomme ananas
Goûter
Lait demi-écrémé équitable
Barre bretonne
Fruit de saison
-
- Mercredi**
Crêpe au fromage
Rôti de bœuf
Dosette de ketchup
Mélange légumes et haricots plats
Saint Nectaire AOC
Fruit de saison
Goûter
Fromage frais aux fruits
Baguette
Beurre
Jus multifruits
-
- Judi**
PAUSE EN ALTITUDE
Coeur de frisée et noix
Vinaigrette moutarde à l'ancienne
Façon tartiflette à la dinde
Fromage blanc nature au miel
Moelleux myrtille citron
Goûter
Lait demi-écrémé équitable
Fruit de saison
Confiture de fraises
Baguette
-
- Vendredi**
Chou fleur sauce cocktail
Vinaigrette au persil
Gâteau d'œufs
sauce tomate
Farfalles
Edam
Fruit de saison
Goûter
Yaourt nature et sucre
Madeleine au chocolat
Compote de pomme

Semaine du 03/08/2026 au 07/08/2026

- Lundi**
Salade haricots beurre
Vinaigrette
Boulgour façon couscous
Petit moulé nature
Fruit de saison
Goûter
Yaourt aromatisé
Petit pain au lait
Jus de raisin
-
- Mardi**
REPAS ARC EN CIEL
Salade multicolore
tomate, concombre, radis, maïs
Boulettes d'agneau
sauce ratatouille
Légumes aioli
Mimolette
Soupe de fraise à la menthe
Goûter
Lait demi-écrémé équitable
Fruit de saison
Baguette
Pâte à tartiner
-
- Mercredi**
Taboulé cuisiné
Sauté de dinde
sauce haricots rouges
Dés de courgettes
Fromage frais aux fruits
Fruit de saison
Goûter
Fromage fondu Président
Compote pomme banane
Baguette
-
- Judi**
Carottes râpées
Vinaigrette au caramel
Rôti de veau FR
Sauce kipik
Petits pois saveur du midi
Yaourt brassé banane
Cake à l'orange
Sauce chocolat
Goûter
Lait demi-écrémé équitable
Fruit de saison
Baguette
Confiture d'Abricot
-
- Vendredi**
Pastèque
Pavé de merlu mariné
huile parfumée curry
Purée de pommes de terre, carottes et céleri
Tomme blanche
Timbale vanille choco
Goûter
Fourrandise au citron
Fromage blanc nature et sucre
Jus d'orange



Semaine
du 10/08/2026
au 14/08/2026

Semaine
du 17/08/2026
au 21/08/2026

Semaine
du 24/08/2026
au 28/08/2026

Semaine
du 31/08/2026
au 04/09/2026

Lundi

Salade de lentilles
Steak de colin sauce abricot
Epinards hachés béchamel
Cantal AOC
Fruit de saison

Gôûter

Yaourt nature et sucre
Jus de pommes
Baguette
Beurre

Mardi

Salade de tomates
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Haricots rouges façon chili et riz
Fraidou
Compote de pomme

Gôûter

Lait demi-écrémé équitabile
Gaufre pâtissière
Fruit de saison

Mercredi

Céleri méditerranéen
Vinaigrette au basilic
Rôti de bœuf RAV
Dosette de mayonnaise
Haricots verts et beurre sauce tomate
Yaourt entier aromatisé vanille
Cake ananas caramel

Gôûter

Pavé demi sel
Compote de pomme fraise
Baguette

Jeudi

REPAS AMERIQUE
Salade coleslaw
Macaronis au cheddar (dinde)
Fromage fondu Président
Milkshake fraise vanille
NOUVEAUTE

Gôûter

Fromage frais aux fruits
Fruit de saison
Baguette et Miel

Vendredi

Terrine de légumes sauce cocktail
Cordon bleu
Polenta crémeuse à la carotte
Fromage frais nature et sucre
Fruit de saison

Gôûter

Lait demi-écrémé équitabile
Pain d'épices
Compote pomme abricot

Lundi

Salade de tortis au pesto
Bœuf sauté RAV au paprika
Printanière de légumes
Camembert
Fruit de saison

Gôûter

Yaourt nature et sucre
Barre bretonne
Jus multifuits

Mardi

Concombre en salade
Vinaigrette ciboulette
Boullgour
égrené végétal à la marocaine
Petit moulé nature
Timbale vanille fraise

Gôûter

Lait demi-écrémé équitabile
Fruit de saison
Confiture d'Abricot
Baguette

Mercredi

Carottes râpées
Vinaigrette miel colombo
Hachis bolognaise
PLAT DURABLE
Fromage frais aux fruits
Fruit de saison

Gôûter

Lait demi-écrémé équitabile
Compote de pomme
Pâte à tartiner
Baguette

Jeudi

DEJEUNER EN TERRASSE
Oeufs durs mayonnaise
Salade façon césar
Nuggets de volaille
Cœur de laitue
Tomate
Croûtons
Sauce césar
NOUVEAUTE
Yaourt nature et sucre
Moelleux garniture framboise

Gôûter

Fromage frais sel de guérande
Fruit de saison
Baguette

Vendredi

Melon jaune Global Gap
Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron
Blé
Crouûte noire
Purée pomme abricot

Gôûter

Fromage frais nature et sucre
Moëlleux au citron
Jus d'orange

Lundi

Salade de Betteraves
Vinaigrette terroir
Steak de colin au curry
Riz créole
Croc'lait
Fruit de saison

Gôûter

Fromage frais aux fruits
Compote de pomme fraise
Baguette et beurre

Mardi

Melon vert Global Gap
Merguez au jus
Pommes lamelles vapeur
Coulommiers
Liégeois au chocolat

Gôûter

Lait demi-écrémé équitabile
Madeleine Longue
Fruit de saison

Mercredi

Salade de blé à l'orientale
Rôti de bœuf RAV
Dosette de ketchup
Mélange légumes et haricots plats
Emmental
Fruit de saison

Gôûter

Fourrandise au chocolat
Yaourt nature et sucre
Jus de pommes

Jeudi

EN PLEIN AIR
Rillettes de thon
Jambon de poulet
Dosette de mayonnaise
Taboulé
Fromage blanc
Coulis de pêche groseille
Fruit de saison

Gôûter

Pavé demi sel
Compote pomme banane
Baguette

Vendredi

Salade croquante
Risoni œuf miel et moutarde
NOUVEAUTE
Yaourt entier aromatisé vanille
Clafoutis aux abricots

Gôûter

Lait demi-écrémé équitabile
Fruit de saison
Baguette
Confiture de fraise

Lundi

Laitue Iceberg
Vinaigrette
Pavé de colin napolitain
Purée de pommes de terre
Tomme blanche
Flan nappé caramel

Gôûter

Lait demi-écrémé équitabile
Fourrandise au chocolat
Fruit de saison

Lundi...Mardi...

Menus
du 06 juillet 2026
au 31 août 2026

Lundi
Mardi
Jeudi

LES MENUS
DE VOTRE ENFANT

Elres - SAS au Capital de 1.324.944 € - RCS Paris B 662.025.196 - crédits photo : fotolia - Prest'Agency 2010

