



Alors que les vacances d'hiver se terminent, il est l'heure de vous dévoiler les menus pour les mois de mars et d'avril ! Nous poursuivons cette année 2026 avec comme toujours des produits frais, de qualité et de saison pour vos enfants en pleine croissance. Ainsi, nous leur donnons ce qu'il faut pour leur garantir une alimentation saine, et des menus équilibrés.

Aux côtés de notre partenaire de restauration scolaire, nous sommes par ailleurs engagés pour faire de l'alimentation de vos enfants à Champigny un engagement écologique. Dans leurs assiettes, du bio est la plupart du temps proposé, tandis que des ateliers de sensibilisation à la préservation de l'eau, organisés par le SEDIF, se tiendront durant la pause méridienne. À la suite de la journée mondiale de l'eau, cette sensibilisation permettra d'inciter à la réduction de la consommation d'eau en bouteilles pour réduire l'utilisation du plastique, et plus largement, de permettre la préservation de cette ressource rare.

Pour ces deux mois, nous continuerons enfin de voyager à travers la France, en Provence, avec un menu dédié le vendredi 03 avril. Vous pourrez par ailleurs profiter d'un menu de Pâques qui fera la part belle au chocolat, avec un moelleux chocolat noisette en dessert !

Bon appétit à tous !

Alain CHATAUD

Adjoint au Maire en charge de la restauration scolaire



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](https://www.apptable.elior.com)

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

Conformes à la commission du 19/01/2026

Semaine
du 09/03/2026
au 13/03/2026

Semaine
du 16/03/2026
au 20/03/2026

Semaine
du 23/03/2026
au 27/03/2026

Semaine
du 30/03/2026
au 03/04/2026

Lundi

Salade verte
Vinaigrette à l'échalote
Hoki pané
Pané blé fromage épinards
Riz pilaf
Fromage fondu Président
Compote de pomme

Goûter

Lait demi-écrémé équitable
Pâte à tartiner
Baguette

Mardi

LE JOUR DU VÉGÉ

Salade de Haricots verts
Penne et base petits pois crème
NOUVEAUTE
Petit suisse aux fruits
Fruit de saison

Goûter

Fraidou
Jus de pommes
Baguette

Mercredi

Chou blanc râpé Vinaigrette
Rôti de veau aux olives
Semoule
Cantal
Liégeois au chocolat

Goûter

Fromage frais aux fruits
Pain au chocolat
Compote de pomme

Jeudi

MENU NORMANDIE

Salade d'endives
Vinaigrette à la pomme
Escalope de poulet sauce camembert
Omelette
Carottes à la crème
Camembert individuel
Moelleux
aux Pommes

Goûter

Lait demi-écrémé équitable
Fruit de saison
Confiture d'abricots
Baguette

Vendredi

Salade de blé catalane
Sauté de porc au curry
Steak de colin sauce dieppoise
Ratatouille
Tomme noire
Fruit de saison

Goûter

Yaourt nature et sucre
Cake au chocolat
Jus d'orange

Lundi

Salade de boulghour à l'orientale
Cordon bleu
Pané mozzarella
Jardinière de légumes saveur soleil
Petit moulé nature
Pomme Golden Ecoresponsable

Goûter

Lait demi-écrémé équitable
Croissant du boulanger
Compote de pomme fraise

Mardi

Salade de crudités
Vinaigrette au basilic
Emincé de poulet sauce dijonnaise
Macaronis semi-complètes
Méditerranéennes
Macaroni semi-complètes
Yaourt nature et sucre
Purée de pommes framboises

Goûter

Fromage frais aux fruits
Poire allongée Ecoresponsable
Beurre
Pain campagne

Mercredi

MENU COMMISSION DE RESTAURATION

Betteraves Vinaigrette
Filet de limande meunière
Pommes campagnarde
Dosette de ketchup
Fromage blanc nature
Coulis de framboise
Petit beurre

Goûter

Lait demi-écrémé
Fruit de saison
Pâte à tartiner
Baguette

Jeudi

Carotte râpées
Vinaigrette à l'échalote
Sauté de bœuf sauce bobotie
Steak de colin sauce orientale
Haricots verts à l'ail
Yaourt aromatisé
Quatre quart ananas

Goûter

Fraidou
Jus de pommes
Baguette

Vendredi

LE JOUR DU VÉGÉ

Céleri râpé et mayonnaise
Boulghour légumes 4 épices
Petit suisse nature et sucre
Fruit de saison

Goûter

Yaourt nature et sucre
Jus d'orange
Quatre quart

Lundi

Oeufs durs
Dosette de mayonnaise
Steak de colin sauce rougail
Riz créole
Yaourt aux fruits
des Bas Vignons
Fruit de saison

Goûter

Petit moulé nature
Jus de raisin
Baguette

Mardi

Salade verte
Vinaigrette au basilic
Coquillettes bœuf nippone
Emmental râpé
PLAT DURABLE
Omelette
Coquillettes
Emmental
Crème dessert chocolat

Goûter

Fromage frais sucré
Baguette
Sirop de grenadine
Confiture d'abricots

Mercredi

Radis râpé Vinaigrette
Escalope poulet au basilic
Piperade
Petit suisse aux fruits
Cake pâte de noisettes cacao

Goûter

Lait demi-écrémé équitable
Brioche
Compote pomme banane

Jeudi

LE JOUR DU VÉGÉ

Salade de pommes
de terre à l'échalote
Semoule façon couscous
Coulommiers
Fruit de saison

Goûter

Fromage frais aux fruits
Jus d'orange
Beurre
Baguette

Vendredi

Céleri rémoulade
Rôti de bœuf nappé de sauce miel
Steak de colin sauce dugléré
Purée de pommes de terre
et carottes
Yaourt nature et sucre
Purée de pomme

Goûter

Lait demi-écrémé équitable
Pomme rouge Ecoresponsable
Cake à la vanille

Lundi

LE JOUR DU VÉGÉ

Potage Crecy
Raviolini légumes à la tomate
NOUVEAUTE
Petit suisse aux fruits
Fruit de saison

Goûter

Yaourt aromatisé
Cake pépites de chocolat
Compote de pomme fraise

Mardi

Radis et beurre
Pilon de poulet
Riz créole
Gouda
Liégeois au chocolat

Goûter

Lait demi-écrémé équitable
Fruit de saison
Beurre
Baguette

Mercredi

Crêpe au fromage
Escalope de veau hachée FR à l'orientale
Légumes couscous
Cantal
Fruit de saison

Goûter

Jus d'orange
Fromage blanc aux fruits
Pâte à tartiner
Baguette

Jeudi

Carottes râpées
Vinaigrette à l'échalote
Calamar à la romaine
Croc veggie tomate
Haricots beurre à la tomate
Fraidou
Flan nappé caramel

Goûter

Lait demi-écrémé équitable
Pain au chocolat
Fruit de saison

Vendredi

MENU PROVENCE

Salade de riz niçoise sans thon
Emincé de dinde à la provençale
Steak de colin sauce vierge
Ratatouille
Yaourt nature
Coulis de pêche groseille
Compote Pomme Abricot

Goûter

Petit moulé nature
Jus de pommes
Baguette



Semaine
du 06/04/2026
au 10/04/2026

Semaine
du 13/04/2026
au 17/04/2026

Semaine
du 20/04/2026
au 24/04/2026

Semaine
du 27/04/2026
au 01/05/2026

Lundi FÉRIÉ

Mardi LE JOUR DU VÉGÉ

Betteraves
Sauce salade
Semoule et jambalaya
Petit suisse aux fruits
Fruit de saison

Goûter

Lait demi-écrémé équitable
Compote de pomme
Beurre
Baguette

Mercredi

Pomelos et sucre
Calamar à la romaine
Riz pilaf
Yaourt nature et sucre
Purée pomme banane

Goûter

Fromage frais sucré
Jus de pommes
Confiture de fraises
Baguette

Jeudi

Salade verte
Vinaigrette à l'échalote
Nuggets de volaille
Nuggets de poisson
Pommes campagnardes
Dosette de ketchup
Edam
Gélifié chocolat

Goûter

Yaourt nature sucré
Croissant du boulanger
Fruit de saison

Vendredi MENU DE PÂQUES

Céleri rapé
Vinaigrette à la ciboulette
Boulettes d'agneausauce navarin
Colin poêlé
Mélange légumes haricots plats
Fromage fondu Président
Moelleux chocolat noisettes

Goûter

Fraidou
Jus d'orange
Baguette

Lundi

Salade de Haricots verts
Vinaigrette à l'échalote
Pavé de merlu mariné
huile parfumée curry
Omelette
Petits pois saveur soleil
Fraidou
Cake à la fraise

Goûter

Lait demi-écrémé équitable
Compote pomme-ananas
Miel
Baguette

Mardi

Salade d'endives
Vinaigrette au basilic
Sauté de porc BBC sauce dijonnaise
Stick végétarien
Haricots verts à l'ail
Petit suisse nature et sucre
Fruit de saison

Goûter

Lait demi-écrémé équitable
Fruit de saison
Pâte à tartiner
Baguette

Mercredi

Concombre en salade Vinaigrette
Emincé de poulet au curry
Spirales
Pont l'évêque AOP
Purée de pommes myrtilles

Goûter

Yaourt aromatisé
Croissant du boulanger
Jus d'orange

Jeudi

LE JOUR DU VÉGÉ

Carottes râpées Locales
Vinaigrette à l'échalote
Haricots rouge sauce chili et riz
Yaout nature
Topping mangue Abricots
Sablé Retz

Goûter

Fromage fondu Président
Fruit de saison
Baguette

Vendredi

Taboulé cuisiné
Rôti de boeuf sauce basquaise
Hoki pané
Courgettes ciboulette
Camembert
Fruit de saison

Goûter

Yaourt nature et sucre
Cake à l'orange
Sirop de grenadine

Lundi

Salade verte
Vinaigrette à l'échalote
Pilon de poulet
Purée de céleri et pommes de terre
Tomme noire
Liégeois au chocolat

Goûter

Fromage frais aux fruits
Cake au chocolat
Jus d'orange

Mardi

Salade de crudités
Vinaigrette au basilic
Steak de colin bourride
Carottes au cumin
Petit suisse aux fruits
Cake praline rose

Goûter

Lait demi-écrémé équitable
Fruit de saison
Beurre
Baguette

Mercredi

Crêpe au fromage
Escalope de veau hachée FR dijonnaise
Choux-fleur béchamel cheddar
Fromage fondu Président
Fruit de saison

Goûter

Yaourt nature et sucre
Jus de pommes
Confiture d'abricots
Baguette

Jeudi

Salade coleslaw
Saucisse pure volaille
Boulgour et jus de légumes
Cantal
Purée de pommes fraises

Goûter

Lait demi-écrémé équitable
Pain au chocolat
Fruit de saison

Vendredi

LE JOUR DU VÉGÉ

Betteraves
Vinaigrette ciboulette
Papillons à la méditerranéenne
Yaourt entier aromatisé vanille
Fruit de saison

Goûter

Petit moult nature
Compote de pomme
Baguette

Lundi

Radis et beurre
Tortelloni Pomodoro Mozzarella
à la tomate basilic
Yaourt nature et sucre
Fruit de saison

Goûter

Fromage fondu Président
Compote pomme banane
Pain campagne

Mardi

Samoussa au légume
Colombo de poisson et riz
PLAT DURABLE
Saint Nectaire
Fruit de saison

Goûter

Yaourt nature et sucre
Brioche
Jus de pommes

Mercredi

Concombre Vinaigrette
Cordon bleu
Pommes campagnarde
Gouda
Gélifié chocolat

Goûter

Lait demi-écrémé équitable
Cake à la vanille
Fruit de saison

Jeudi

Carottes râpées
Vinaigrette à l'échalote
Rôti de dinde au miel
Haricots verts extra à l'ail
Petit suisse aux fruits
Clafoutis aux pêches

Goûter

Yaourt aromatisé
Croissant du boulanger
Jus de raisin

Vendredi FÉRIÉ

Menus
du 09 mars 2026
au 01 mai 2026

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



VILLE DE CHAMPS-SUR-MARNE

