Restauration scolaire : menus, cuisine centrale et services aux familles

Retrouvez sur cette page toutes les informations essentielles sur la restauration scolaire.

Vos menus

Notez bien : en cas de réservation hors délai, le menu végétarien est servi par défaut.

Les Marmitons
CUISINE CENTRALE

Menu de juin / juillet 2025

Végétarien pour tous !	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous !
LUNDI	**MARDI**	**MERCREDI**	**JEUDI**	**VENDREDI**
Lundi 2 juin Lasagnes aux légumes** Salade verte Brie** * ↓ produit dans les Yvelines Fruit de saison** * *Pain de mie et fromage** Compote****	**Mardi 3 juin** Salade de concombre Rôti de veau au romarin ou cordon végétal Poêlée de légumes et potatoes Yaourt à la vanille** ↓ *Moelleux au citron* *Fruit***	**Mercred 4 juin** Tomate et mozzarella Aiguillette de poulet sauce normande ou émincé végétal sauce normande Coquillettes** Fruit de saison** *Baguette et chocolat* *Yaourt à boire*	**Jeudi 5 juin** Dos de colin sauce citron ou clafoutis tomate, courgette et chèvre Trio de légumes verts et pomme de terre** Saint-morêt** * Moelleux au chocolat *Barre de céréales* *Fruit***	**Vendredi 6 juin** Chili végétarien Riz Petit-suisse** * Compote de fruits** *Baguette et confiture* *Fruit***
Lundi 9 juin Férié	**Mardi 10 juin** Melon vert Ravioli au bœuf ou ravioli au tofu et basilic** Yaourt aux abricots** ↓ *Baguette et chocolat* *Compote***	**Mercredi 11 juin** Carottes râpées Rôti de porc sauce moutarde ou steak végétal sauce moutarde Blé à la tomate et au basilic Flan vanille et caramel** *Quatre-quarts* *Fruit***	**Jeudi 12 juin** Aiguillette de cabillaud façon fish and chips ou bâtonnet croustillant de blé et carotte Purée de pommes de terre et haricots verts** Fromage frais** * Fruit de saison** * *Baguette et confiture* *Yaourt à boire***	**Vendredi 13 juin** Œuf dur en gratin Carottes rondelles** Camembert** * ↓ Salade de fruit frais *Biscuit* *Fruit***
Lundi 16 juin Salade de pois chiches Roulé au fromage Poêlée de légumes** (haricots verts, carottes et pommes de terre) Yaourt** à la pêche ↓ *Baguette et chocolat* *Fruit*	**Mardi 17 juin** Poulet rôti au paprika ou tortillas pommes de terre oignons Petit pois et carottes Petit-suisse** * Fruit de saison** * *Barre de céréales* *Compote*	**Mercredi 18 juin** Sauté de bœuf ou tomate farcie végétarienne Pépinette aux petits légumes Comté AOP Fruit de saison** *Beignet* *Lait***	**Jeudi 19 juin** Cœur de merlu à l'aneth ou bouchée façon arancini au pistou Ratatouille et pommes dauphine Emmental** * Yaourt à la framboise** ↓ *Pain de mie et fromage** *Fruit***	**Vendredi 20 juin** Menu spécial été !!! Taboulé Merguez végétale Poêlée de légumes grillés Glace** *Baguette et confiture* *Fruit***
Lundi 23 juin Salade coleslaw Omelette au fromage Piperade et pommes de terre Compote de fruits** *Viennoiserie* *Fruit*	**Mardi 24 juin** Rôti de dinde sauce provençale ou carré de Seitan Blé et galette de légumes (brocolis et carottes) Fromage blanc** * Éclair au chocolat *Biscuit* *Fruit***	**Mercredi 25 juin** Boulette d'agneau ou boulette végétale Semoule et légumes façon tajine Fromage Saint-Jacques** ↓ Fruit de saison** *Céréales* *Lait***	**Jeudi 26 juin** Melon Charentais Quiche aux 2 saumons ou quiche au fromage Salade de perles** (pâtes perles, tomate, concombre, maïs) Crème dessert** *Beignet* *Fruit***	**Vendredi 27 juin** Colombo végétal Riz pilaf Yaourt** * ↓ Fruit de saison** * *Baguette et chocolat* *Yaourt à boire***
Lundi 30 juin Menu 100 % bio Pizza aux 4 légumes Lentilles aux deux carottes ↓ Yaourt** *↓ Fruit de saison** * *Baguette et confiture* *Yaourt à boire***	**Mardi 1er juillet** Salade verte, maïs, tomate et dés de fromage Rôti de bœuf ou croustillant fromager** Haricots verts** et pommes grenailles Fruits au sirop *Moelleux au fromage blanc* *Fruit***	**Mercredi 2 juillet** Escalope de poulet sauce aux poivrons ou flan aux champignons Macaronis au fromage** Cantal AOP Fruit de saison** *Brioche* *Compote***	**Jeudi 3 juillet** Salade de pommes de terre Filet de poisson frais ou falafel en sauce Poêlée de légumes** (carottes,chou-fleur, brocolis) Fromage frais aux fruits** *Baguette et fromage** *Fruit***	**Vendredi 4 juillet** Menu holidays !!! *Madeleine aux pépites* *de chocolat*** *Fromage frais***

Végétarien — Viande — Poisson — ** Produits biologiques

* ou * Produits distribués dans le cadre du programme européen "Lait et Fruits à l'école"

↓ produit dans les Yvelines

Restauration scolaire

Menus élaborés par une diététicienne et validés par la Commission de restauration, susceptible d'être modifiés selon les arrivages et les commandes

La traçabilité de la viande proposée est disponible sur trappes.fr

Restauration scolaire à Trappes : des repas sains et adaptés pour tous les enfants

Trappes est une ville qui, pour garantir la qualité de ses menus, gère directement sa cuisine centrale. Cela permet de maîtriser l'ensemble du processus de préparation des repas, de la sélection des ingrédients à la livraison, afin d'offrir des repas équilibrés et adaptés aux besoins de tous les enfants.

Les repas de la cuisine centrale municipale, « Les Marmitons », sont préparés quotidiennement et sans interruption par une équipe de professionnels passionnés qui s'efforcent de promouvoir le goût, le bien-manger et une alimentation équilibrée et saine.

La responsable de la cuisine centrale collabore avec une diététicienne pour élaborer des menus qui répondent aux besoins nutritionnels des enfants, tout en mettant en avant des saveurs variées et des ingrédients de qualité.

La volonté est de valoriser :

- L'utilisation de produits biologiques, locaux et sains dans les menus,
- La qualité des repas servis : respect de la saisonnalité des produits, cuisine faite maison,
- La gestion écologique des sites : lutte contre le gaspillage alimentaire, utilisation d'éco-détergents, etc.

Le saviez-vous ?

La restauration scolaire est un temps éducatif à part entière qui permet aux enfants de se ressourcer au milieu de leur journée tout en partageant un moment convivial. L’organisation des sites permet d’avoir une heure de repas ainsi qu’une heure d’activités, avec des animations sportives, culturelles ou scientifiques destinées aux enfants. De plus, la Ville organise tout au long de l’année des animations culinaires et d’éducation au goût pour les enfants : concours de menus, éveil sensoriel, etc.

En maternelle comme en élémentaire, il est possible, à la demande des parents, de réserver un menu végétarien tous les jours.

Question de santé

Le Protocole d'Accueil Individualisé (PAI) En cas de problème de santé, un Protocole d’Accueil Individualisé est établi entre les parents et l’Éducation nationale, et sera renouvelé en élémentaire sauf demande spécifique. Ce PAI sera pris en compte par la Ville.

Les allergies alimentaires

Les enfants concernés peuvent être accueillis durant la pause méridienne. Si le PAI prévoit qu’ils apportent un panier-repas, le tarif de l’activité "restauration" sera réduit de 50 % par rapport à une inscription avec repas fourni par la Ville.

Le Protocole d'Accueil Personnalisé (PAP)

La Ville a pour objectif d’accueillir tous les enfants sans discrimination, quelle que soit leur situation de santé ou de handicap. La Ville et les parents définissent ensemble un Protocole d’Accueil Personnalisé pour adapter au mieux les modalités d’accueil de l’enfant sur les temps périscolaires et de loisirs, afin de répondre à ses besoins et à ses attentes.

Document(s)

menus-juin-juillet-2025.pdf