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 août 2025

Végétarien pour tous !	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous !
LUNDI	**MARDI**	**MERCREDI**	**JEUDI**	**VENDREDI**
Lundi 4 août Omelette aux herbes Lentilles au curry** ↓ Leerdammer Fruit de saison** *Viennoiserie* *Compote***	**Mardi 5 août** Melon charentais Poulet rôti ou pané tomate mozzarella Coquillettes** Yaourt à la pêche** ↓ *Baguette et fromage* *Fruit***	**Mercredi 6 août** Sauté de bœuf ou haricots rouges à la tomate Riz et macédoine de légumes** Brie** ↓ Fruit de saison** *Céréales* *Lait***	**Jeudi 7 août** Filet de poisson meunière ou nugget's végétal Ratatouille et purée de pommes de terre Petit-suisse** Fruit de saison** *Baguette et confiture* *Yaourt à boire***	**Vendredi 8 août** Taboulé Pizza 3 fromages** Tomates cerises Crème dessert à la vanille** *Cake aux pépites* *de chocolat*** *Fruit***
Lundi 11 août Salade de lentilles Curry de légumes au lait de coco Pommes de terre** Fromage blanc** *Pain au lait* *Fruit***	**Mardi 12 août** Raviolis au bœuf ou raviolis tofu et basilic Yaourt** ↓ Fruit de saison** *Baguette et chocolat* *Compote***	**Mercredi 13 août** Escalope de poulet sauce provençale ou croustillant fromager** Blé aux petits légumes Comté AOP** Salade de fruits frais** *Tartes aux pommes* *Yaourt à boire***	**Jeudi 14 août** REPAS FROID Concombre au fromage frais Filet de saumon aux herbes ou œuf durs Salade de riz, haricots verts, maïs,tomate Glace à la vanille** *Baguette et fromage* *Fruit***	**Vendredi 15 août** *Férié*
Lundi 18 août Pastèque Tarte au fromage** Farandole de crudités (salade verte, duo de carotte râpée, maïs) Crème dessert au chocolat** *Pain de mie et fromage*** ↓ *Fruit***	**Mardi 19 août** Boulettes d'agneau ou boulettes de pois chiches Semoule et légumes couscous** Petit-suisse** Fruit de saison** *Baguette et confiture* *Yaourt à boire***	**Mercredi 20 août** Salade de tomates et mozzarella Émincé de dinde façon Thaï ou émincé végétal façon Thaï Nouilles sautées aux légumes** Yaourt à la fraise ** ↓ *Crêpes* *Fruit***	**Jeudi 21 août** Poisson façon fish & chips ou omelette** Courgettes et pommes dauphine Camembert ** ↓ Fruit de saison** *Baguette et chocolat* *Compote***	**Vendredi 22 août** Chili Végétarien Riz** Roulé ail et fines herbes Compote de fruits** *Madeleine* *Fruit***
Lundi 25 août Lasagnes aux légumes** Salade verte Galet de la Loire Fruit de saison** *Baguette et fromage* *Compote***	**Mardi 26 août** Carottes râpées Rôti de veau ou carré de Seitan Frites de patates douces et haricot beurre Petit-suisse aux fruits** *Beignet au chocolat* *Fruit***	**Mercredi 27 août** REPAS FROID Jambon blanc ou œuf dur Salade de pâtes Yaourt** ↓ Fruit de saison** *Barre de céréales* *Yaourt à boire***	**Jeudi 28 août** Cube de poissons aux fruits de mer ou tomate farcie végétarienne Riz façon paëlla** Saint-Albray Compote de fruits** *Baguette et confiture* *Fruit***	**Vendredi 29 août** Melon vert Cordon végétal Salade César (salade, tomates cerises, croûtons,copeaux de parmesan,sauce césar) Yaourt aux abricots** ↓ *Moelleux au fromage blanc* *Fruit***

Végétarien Viande Poisson ** Produits biologiques ↓ 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

Les Marmitons
CUISINE CENTRALE

Menu de septembre 2025

Végétarien pour tous !	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Végétarien pour tous !
LUNDI	**MARDI**	**MERCREDI**	**JEUDI**	**VENDREDI**
Lundi 1er Taboulé Tarte au fromage** Haricots verts** Glace** *Pain au lait* *Fruit***	**Mardi 2** Filet de poulet au curry ou curry de légumes Pommes dauphines Camembert** * ↓ Fruit de saison** * *Baguette et chocolat* *Compote***	**Mercredi 3** Concombre vinaigrette Sauté de bœuf ou boulettes végétales Coquillettes** Fromage frais** *Cookies* *Fruit***	**Jeudi 4** Filet de hoki sauce citron ou œuf dur sauce Mornay Trio de légumes (chou-fleur, carottes et brocolis) Emmental** * Tarte aux pommes** *Barre de céréales* *Yaourt à boire***	**Vendredi 5** Haricots rouges à la tomate Riz au curcuma** Petit-suisse** * Fruit de saison** * *Baguette et confiture* *Fruit*
Lundi 8 Salade verte et dés de fromage Omelette à la provençale Petit pois et carottes Compote de fruits** *Baguette et fromage* *Fruit***	**Mardi 9** Rôti de veau ou steak végétal Rösti aux légumes Ortolan** * Fruit de saison** * *Marbré au chocolat* *Compote***	**Mercredi 10** Poulet rôti aux herbes ou flan aux champignons Poêlée de légumes (carottes, pois maraîcher, pommes de terre) Saint-Albray Petit-suisse aux fruits** *Madeleine* *Fruit***	**Jeudi 11** Melon Charentais** * Filet de poisson meunière ou bâtonnet croustillant de blé et carottes Purée de pommes de terre** Crème dessert** *Baguette et confiture* *Yaourt à boire***	**Vendredi 12** MENU 100% BIO Croustillant fromager Lentilles aux carottes ↓ Yaourt* ↓ Fruit de saison* *Biscuit* *Fruit***
Lundi 15 Carottes râpées** * Tajine de pois chiches Semoule** Fruit de saison** * *Baguette et confiture* *Yaourt à boire***	**Mardi 16** Navarin d'agneau ou navarin de légumes Pommes de terre grenaille Cabrette** (fromage de chèvre) Fruit de saison** * *Barre de céréales* *Compote***	**Mercredi 17** Émincé de dinde façon Thaï ou émincé végétal façon Thaï Nouilles sautées aux légumes La belle Tomme de Cadi Yaourt à la banane** *Beignet* *Lait***	**Jeudi 18** Cœur de merlu ou veggie fingers Duo brocolis-chou-fleur Brie** * ↓ Riz au lait** *Pain de mie et fromage*** *Fruit***	**Vendredi 19** Salade verte et œuf mayonnaise Pizza aux légumes** Patates douces rôties Yaourt aux abricots** ↓ *Baguette et chocolat* *Fruit*
Lundi 22 Chili végétarien Riz** Fromage blanc** * Compote de fruits** *Viennoiserie* *Fruit***	**Mardi 23** Escalope viennoise ou croustillant au cheddar Coquillettes et galette de légumes Petit-suisse** * Fruit de saison** * *Baguette et fromage* *Compote***	**Mercredi 24** Rôti de bœuf ou tomate farcie végétarienne Ratatouille et quinoa Leerdammer Fruit de saison** *Céréales* *Lait***	**Jeudi 25** Melon vert** Brandade de poissons ou parmentier végétarien Salade verte Yaourt à la vanille** ↓ *Beignet* *Fruit***	**Vendredi 26** Crêpe tomate emmental** Tortillas pommes de terre Bâtonnière de légumes (carottes, haricots plats et beurre, courgettes) Fruit de saison** * *Baguette et chocolat* *Yaourt à boire***
Lundi 29 Omelette épinards et ricotta Poêlée de potatoes et de légumes (carottes, haricots verts, oignons, brocolis, champignons) Comté AOP* Fruit de saison** * *Baguette et confiture* *Yaourt à boire***	**Mardi 30** Saucisse de Toulouse ou saucisse végétale Lentilles aux petits légumes** ↓ Yaourt** * ↓ Fruit de saison** * *Mœlleux au fromage blanc* *Compote***	**Mercredi 1er octobre** Blanquette de veau ou blanquette de légumes Riz pilaf** Galet de la Loire Flan au chocolat** *Brioche* *Fruit***	**Jeudi 2 octobre** Salade de pommes de terre Cube de saumon à l'aneth ou nugget's végétal Poireaux à la crème Perle de lait sur lit de fraise des bois *Baguette et fromage* *Fruit***	**Vendredi 3 octobre** Salade de betteraves** * Lasagnes aux légumes** Salade verte Fruit de saison** * *Madeleine aux pépites de chocolat*** *Yaourt à boire***

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-aout-2025.pdf
menus-sept-2025.pdf