

(<https://ville-cachan.fr/restauration-scolaire-menus-des-cantines/>)

Menus du mois

Mai 2026

MAI 2026						
Menus scolaires - maternelle et élémentaire						
Semaine 19	lundi 4 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026	
Entrée	Bettes en vinaigrette	Taboulé	Salade verte vinaigrette	Salade de cour de palmiers et maïs	Féris	
Plat	Gratin de pâtes aux épis de jambon de dinde	Embroc végétal sauce aux champignons	Steak haché aux échalotes	Riz de dinde au miel		
Accompagnement		Carottes persillées	Écrouses de pommes de terre	Courgettes sautées à l'ail		
Produit laitier	Yaourt nature	Camembert	Boursin ail et fines herbes	Comté		
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Abricots au sirop	Fruit de saison		
Semaine 20	lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026	
Entrée	Concombres à l'estragon	Salade de pâtes	Salade colorée	Féris	Melon jaune	
Plat	Sauces d'agneau au paprika	Filet de colin à la crème	Pâtées de pommes de terre, légumes et gratins de courgettes		Lasagnes à la ricotta et aux épaves	
Accompagnement	Flageolets	Haricots verts			Bonbet	
Produit laitier	Merlot	Fromage blanc, confiture d'abricots	Faisane		Brownies	
Dessert	Compote de pêches	Fruit de saison	Pommes au sirop			
Semaine 21	lundi 18 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026	
Entrée	Salade de tomates, vinaigre balsamique	Céleri râpé vinaigrette	Salade de boudin	Salade verte vinaigrette	Panache	
Plat	Blanquette de la mer	Omelette nature	Sauces de bœuf à la tomate	Poulet rôti aux herbes	Pâtes penne semi-complètes aux légumes, sauce à la ricotta	
Accompagnement	Riz	Petits pois	Brocolis	Frites		
Produit laitier	Carre de Flet	Fromage blanc aux fruits	Tomme grise	Brie	Chantrelle	
Dessert	Compote de fraises	Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison	Ananas au sirop	
Semaine 22	lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026	
Entrée	Féris	Pizza	Quis dur à la mayonnaise	Mousseline parmesane	Salade de tomates et mozzarella	
Plat		Filet de saumon au beurre blanc	Pois chiches tikka masala	Embroc de porc ou de dinde à la dinde	Gnocchi à la napoletaine	
Accompagnement		Épaves à l'anglaise	Riz	Riz	Ble	
Produit laitier		Demi-chèvre	Yaourt aromatisé	Canal	Panna cotta aux fruits rouges	
Dessert		Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	

Menus scolaires pour le mois de mai 2026.

- [Menus du mois de mai 2026 PDF 164.73 Ko](#)

Juin 2026

JUN 2026					
Menus scolaires maternelles et élémentaires					
Semaine 23	lundi 1er juin	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
Entrée	Chou fleur à la vinaigrette	Salade méditerranéenne	Salade de betteraves à la vinaigrette	Salade de tomates bailli et feta	Carottes râpées
Plat	Escalope de dinde forestière	Plan de légumes aux épices	Enchilada de bœuf potimarron	Côte de porc au escabeche de dinde épicée	Concetta nature
Accompagnement	Coquillettes		Pommes sautées	Riz pilaf	Petit pain à la crème
Produit laitier	Yaourt à la vanille	Pain d'épique	Pain sauté		Emmental
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fraises	Assaisonné au sirop	Semoule au lait
Semaine 24	lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
Entrée	Salade de saumon de palmarie et maïs	Foie gras à la vinaigrette	Salade de tomates au bailli	Salade de légumes à la vinaigrette	Salade de légumes à la vinaigrette
Plat	Soie de dinde sauce normande	Filet de cèpe à l'orange	Lasagnes de courgettes au bœuf	Poulet rôti froid à la mayonnaise	Tajine de légumes et légumes végétaux
Accompagnement	Macaronis	Broccoli	Lasagnes de courgettes au bœuf	Salade de pommes de terre, haricots verts et tomates	Semoule
Produit laitier	Beurre salé	Légumes au chocolat	Palats	Crème fraîche	Crème
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pêches	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat
Semaine 25	lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
Entrée	Salade de légumes à la crème	Salade d'asperges à la carbonnade	Salade de pâtes	Salade colorée	Beignets croustilles framboises
Plat	Frites de poisson	Œufs dans à la forestière	Soie de veau Maroigny	Choucroute	Pommes semi-croquantes aux petits légumes sauce Carbonade au curry
Accompagnement		Jardinière de légumes	Jardinière de légumes	Potatoes	
Produit laitier	Crème fraîche	Yaourt nature	Camembert	Philadelphie	Salin pain
Dessert	Compote de pommes	Riz au lait	Fruit de saison	Glace (Sunday caramel)	Fruit de saison
Semaine 26	lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
Entrée	Salade croquante	Crêpe aux champignons	Salade à l'ail	Concombre épicé	Pain de campagne
Plat	Rôti de dinde au jus	Filet de saumon au beurre blanc	Œuf de bœuf à la crème et légumes à la crème	Sauces de tomates au sauce de viande	Enchilada à la crème d'ail
Accompagnement	Bouillabaisse	Foie gras à la tomate	Riz basmati	Haricots plats à la tomate	
Produit laitier	St Michel	Crème à l'ail	Yaourt aromatisé	Pylées	Crème dessert à la vanille
Dessert	Compote de pommes	Miel juste	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison
Semaine 27	lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1er juillet	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
Entrée	Mozzarella à la mayonnaise	Taboulé	Miel charbonné	Haricots verts au miel en sauce	Salade iceberg
Plat	Sauces de poulet aux olives	Œuflette à la lyonnaise	Huile parmesan	Sauces à l'ail	Tarte aux légumes ratatouille
Accompagnement	Riz pilaf	Courtes côtes		Tortilla	
Produit laitier	Petit saumon au beurre	Roux	Yaourt nature	Choucroute	Le sucre qui rit
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Cacahuète de fruits au sirop	Fruit de saison	Riz au lait

Menus scolaires pour le mois de juin 2026.

- [Menus du mois de juin 2026 PDF 290.89 Ko](#)

Comprendre les logos et labels bio ✓



Le logo AB correspond au label français créé par le ministère de l'Agriculture. Il atteste qu'un produit contient au moins 95% d'ingrédients agricoles certifiés bio.



Le label bleu du MSC s'applique aux poissons et fruits de mer sauvages provenant de pêcheries certifiées conformes au Référentiel MSC pêche durable.



Le Label rouge est un signe national permettant d'identifier des produits bénéficiant d'un niveau de qualité supérieur à des produits similaires dans leur catégorie.



La Haute valeur environnementale est le 3e niveau (le plus élevé) de la certification environnementale des exploitations agricoles.



L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

La restauration scolaire

Les plats sont préparés chaque jour, à partir de viandes, poissons et légumes frais, sur six sites répartis dans les onze établissements maternels et élémentaires. Les repas suivent des recommandations nutritionnelles précises qui privilégient les produits issus de l'agriculture biologique et les circuits courts.

Tous les mois, une commission, à laquelle participe l'adjoint à la Maire, se réunit et effectue une visite dans l'une des écoles, afin d'élaborer des menus qui tiennent compte de suggestions et observations qui lui sont faites.

Repas végétariens

Depuis 2024, il y a du nouveau dans l'assiette des enfants scolarisés à Cachan. Soucieuse de réduire l'empreinte carbone de la restauration scolaire, la Ville de Cachan s'est engagée, suite à l'enquête menée auprès des parents d'élèves et en lien avec le travail de la nutritionniste, à servir deux repas végétariens par semaine dans les écoles. Par ailleurs, cette décision va dans le sens des recommandations de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) qui souligne les bénéfices d'une alimentation intégrant régulièrement les légumes et les fruits dans la composition des repas.

Protocole d'accueil individualisé (PAI)

Les repas étant cuisinés le jour même, ils peuvent être modifiés sans information préalable si les livraisons ne permettent pas d'assurer la production prévue (rupture de stock, grève ou autre cas de force majeure).

C'est pourquoi, en cas d'allergie alimentaire, il est impératif de mettre en place un protocole d'accueil individualisé (PAI) en lien avec la directrice ou le directeur

d'école de votre enfant et du médecin scolaire. Les familles préparent le repas de leur enfant afin qu'il déjeune avec ses camarades. Le service restauration met à disposition le matériel de stockage et de remise en température.

Les tarifs pour les enfants bénéficiant d'un protocole d'accord individualisé correspondent au coût de l'encadrement pendant la pause du déjeuner.

Réservations

À compter de la rentrée 2025, la réservation est automatique pour la restauration scolaire. Important : si vos enfants ne mangent pas à la cantine, vous pouvez décocher la réservation ou décocher les jours non souhaités, à partir du [portail famille](#).

- Les réservations non honorées sont dues, sauf si un justificatif d'absence est fourni ;
- Les réservations faites après J-7 sont majorées de 40%.

Une fois le délai de 7 jours dépassé, les modifications sont possibles uniquement en cas de situation particulière et exceptionnelle, et sur présentation des justificatifs appropriés. Il conviendra alors de contacter le service Relation citoyen par courriel à l'adresse relation.citoyen@ville-cachan.fr.

- [Guide pratique des réservations PDF 801.93 Ko](#)

Tarifs

Les tarifs de la restauration s'appliquent depuis le 1er janvier 2024. Ils varient en fonction du quotient familial. Les tarifs pour les enfants bénéficiant d'un protocole d'accord individualisé correspondent au coût de l'encadrement pendant la pause du déjeuner.

Tarifs de la restauration scolaire

Tranche du QF	Quotient familial	Tarif des repas	Tarif repas avec majoration	Tarif repas PAI	Tarif repas PAI avec majoration
1	≤ 330	0,90 €	1,26 €	0.45 €	0,63 €
2	≤ 496	0,90 € à 1,60 €	1,26 € à 2,24 €	0,45 € à 0,80 €	0,63 € à 1,12 €

3	≤ 695	1,63 € à 2,83 €	2,28 € à 3,96 €	0,81 € à 1,41 €	1,14 € à 1,98 €
4	≤ 1000	2,87 € à 3,88 €	4,01 € à 5,43 €	1,43 € à 1,94 €	2,01 € à 2,71 €
5	≤ 1400	3,92 € à 5,77 €	5,49 € à 8,08 €	1,96 € à 2,88 €	2,75 € à 4,41 €
6	≤ 2066	5,83 € à 6,30 €	8,17 € à 8,82 €	2,92 € à 3,15 €	4,08 € à 4,41 €
7	≤ 2500	6,37 € à 7,14 €	8,92 € à 10 €	3,19 € à 3,57 €	4,46 € à 5 €
8	≤ 2501	7,42 €	10,39 €	3,71 €	5,19 €
	Extérieur	8,02 €	11,24 €	4,01 €	5,62 €

- [Délibération du conseil municipal du 14 décembre 2023 concernant l'actualisation des tarifs de la restauration scolaire, des activités périscolaires, extrascolaires et de l'étude dirigée PDF 12.19 Mo](#)

Service Restauration scolaire

+33 1 49 69 60 55

restauration@ville-cachan.fr



Juliette Kies

Conseillère municipale déléguée

Alimentation durable ; restauration scolaire ; agriculture urbaine.

Conseillère territoriale.

+33 1 49 69 69 69

secretariat.elus@ville-cachan.fr