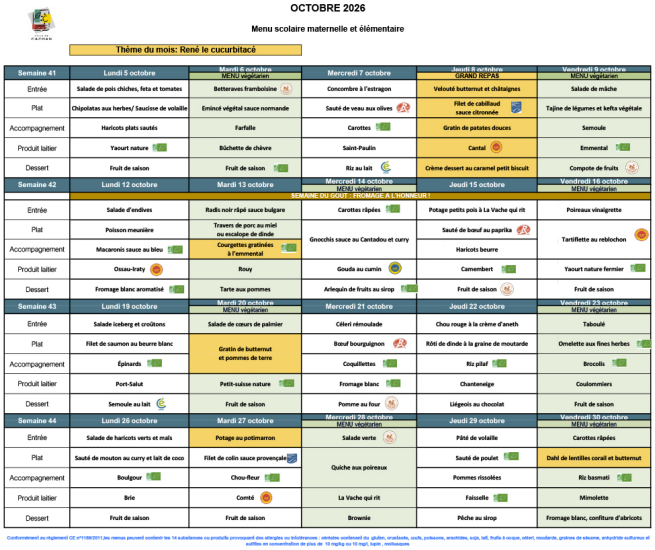
Restauration scolaire – Menus des cantines

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

Menus du mois

Octobre 2026



OCTOBRE 2026

Menu scolaire maternelle et élémentaire

Thème du mois: René le cucurbitacé

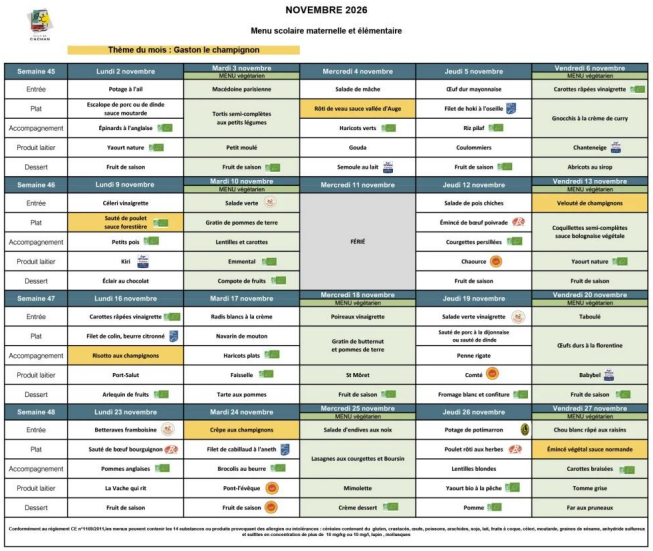
Semaine 41	Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre MENU végétarien	Mercredi 7 octobre	Jeudi 8 octobre GRAND REPAS	Vendredi 9 octobre MENU végétarien
Entrée	Salade de pois chiches, feta et tomates	Betteraves framboisine	Concombre à l'estragon	Velouté butternut et châtaignes	Salade de mâche
Plat	Chipolatas aux herbes/ Saucisse de volaille	Emincé végétal sauce normande	Sauté de veau aux olives	Filet de cabillaud sauce citronnée	Tajine de légumes et kefta végétale
Accompagnement	Haricots plats sautés	Farfalle	Carottes	Gratin de patates douces	Semoule
Produit laitier	Yaourt nature	Bûchette de chèvre	Saint-Paulin	Cantal	Emmental
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Riz au lait	Crème dessert au caramel petit biscuit	Compote de fruits
Semaine 42	**Lundi 12 octobre**	**Mardi 13 octobre**	**Mercredi 14 octobre** MENU végétarien	**Jeudi 15 octobre**	**Vendredi 16 octobre** MENU végétarien
	SEMAINE DU GOUT : FROMAGE A L'HONNEUR !				
Entrée	Salade d'endives	Radis noir râpé sauce bulgare	Carottes râpées	Potage petits pois à La Vache qui rit	Poireaux vinaigrette
Plat	Poisson meunière	Travers de porc au miel ou escalope de dinde	Gnocchis sauce au Cantadou et curry	Sauté de bœuf au paprika	Tartiflette au reblochon
Accompagnement	Macaronis sauce au bleu	Courgettes gratinées à l'emmental		Haricots beurre	
Produit laitier	Ossau-traty	Rouy	Gouda au cumin	Camembert	Yaourt nature fermier
Dessert	Fromage blanc aromatisé	Tarte aux pommes	Arlequin de fruits au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison
Semaine 43	**Lundi 19 octobre**	**Mardi 20 octobre** MENU végétarien	**Mercredi 21 octobre**	**Jeudi 22 octobre**	**Vendredi 23 octobre** MENU végétarien
Entrée	Salade iceberg et croûtons	Salade de cœurs de palmier	Céleri rémoulade	Chou rouge à la crème d'aneth	Taboulé
Plat	Filet de saumon au beurre blanc	Gratin de butternut et pommes de terre	Bœuf bourguignon	Rôti de dinde à la graine de moutarde	Omelette aux fines herbes
Accompagnement	Épinards		Coquillettes	Riz pilaf	Brocolis
Produit laitier	Port-Salut	Petit-suisse nature	Fromage blanc	Chanteneige	Coulommiers
Dessert	Semoule au lait	Fruit de saison	Pomme au four	Liégeois au chocolat	Fruit de saison
Semaine 44	**Lundi 26 octobre**	**Mardi 27 octobre**	**Mercredi 28 octobre** MENU végétarien	**Jeudi 29 octobre**	**Vendredi 30 octobre** MENU végétarien
Entrée	Salade de haricots verts et maïs	Potage au potimarron	Salade verte	Pâté de volaille	Carottes râpées
Plat	Sauté de mouton au curry et lait de coco	Filet de colin sauce provençale	Quiche aux poireaux	Sauté de poulet	Dahl de lentilles corail et butternut
Accompagnement	Boulgour	Chou-fleur		Pommes rissolées	Riz basmati
Produit laitier	Brie	Comté	La Vache qui rit	Faisselle	Mimolette
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Brownie	Pêche au sirop	Fromage blanc, confiture d'abricots

Conformément au règlement CE n°1169/2011,les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin , mollusques

Menus scolaires pour le mois d’octobre 2026.

- Menus du mois d’octobre 2026 PDF 216.01 Ko

Novembre 2026



NOVEMBRE 2026

Menu scolaire maternelle et élémentaire

Thème du mois : Gaston le champignon

Semaine 45	Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre MENU végétarien	Mercredi 4 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre MENU végétarien
Entrée	Potage à l'ail	Macédoine parisienne	Salade de mâche	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette
Plat	Escalope de porc ou de dinde sauce moutarde	Tortis semi-complètes aux petits légumes	Rôti de veau sauce vallée d'Auge	Filet de hoki à l'oseille	Gnocchis à la crème de curry
Accompagnement	Épinards à l'anglaise		Haricots verts	Riz pilaf	
Produit laitier	Yaourt nature	Petit moulé	Gouda	Coulommiers	Chanteneige
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Abricots au sirop
Semaine 46	**Lundi 9 novembre**	**Mardi 10 novembre** MENU végétarien	**Mercredi 11 novembre**	**Jeudi 12 novembre**	**Vendredi 13 novembre** MENU végétarien
Entrée	Céleri vinaigrette	Salade verte	FÉRIÉ	Salade de pois chiches	Velouté de champignons
Plat	Sauté de poulet sauce forestière	Gratin de pommes de terre		Émincé de bœuf poivrade	Coquillettes semi-complètes sauce bolognaise végétale
Accompagnement	Petits pois	Lentilles et carottes		Courgettes persillées	
Produit laitier	Kiri	Emmental		Chaource	Yaourt nature
Dessert	Éclair au chocolat	Compote de fruits		Fruit de saison	Fruit de saison
Semaine 47	**Lundi 16 novembre**	**Mardi 17 novembre**	**Mercredi 18 novembre** MENU végétarien	**Jeudi 19 novembre**	**Vendredi 20 novembre** MENU végétarien
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Radis blancs à la crème	Poireaux vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Taboulé
Plat	Filet de colin, beurre citronné	Navarin de mouton	Gratin de butternut et pommes de terre	Sauté de porc à la dijonnaise ou sauté de dinde	Œufs durs à la florentine
Accompagnement	Risotto aux champignons	Haricots plats		Penne rigate	
Produit laitier	Port-Salut	Faisselle	St Môret	Comté	Babybel
Dessert	Arlequin de fruits	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Fromage blanc et confiture	Fruit de saison
Semaine 48	**Lundi 23 novembre**	**Mardi 24 novembre**	**Mercredi 25 novembre** MENU végétarien	**Jeudi 26 novembre**	**Vendredi 27 novembre** MENU végétarien
Entrée	Betteraves framboisine	Crêpe aux champignons	Salade d'endives aux noix	Potage de potimarron	Chou blanc râpé aux raisins
Plat	Sauté de bœuf bourguignon	Filet de cabillaud à l'aneth	Lasagnes aux courgettes et Boursin	Poulet rôti aux herbes	Émincé végétal sauce normande
Accompagnement	Pommes anglaises	Brocolis au beurre		Lentilles blondes	Carottes braisées
Produit laitier	La Vache qui rit	Pont-l'évêque	Mimolette	Yaourt bio à la pêche	Tomme grise
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert	Pomme	Far aux pruneaux

Conformément au règlement CE n°1169/2011,les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin , mollusques

Novembre 2026

- Novembre 2026 PDF 212.65 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.

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 correspond au coût de l'encadrement pendant la pause du dejeuner.

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