

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

Menus du mois

Juillet 2026

JUILLET 2026					
Menus scolaires maternelles et élémentaires					
Semaine 28	Lundi 6 juillet	Mardi 7 juillet	Mercredi 8 juillet	Jeudi 9 juillet	Vendredi 10 juillet
Entrée	Batawa en vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Tomates vinaigrette basilic	Salade de coquillettes	Melon vert
Plat	Embricé de bœuf au paprika	Filet de colin sauce normande	Gnocchi à la crème curry	Pilon de poulet	Tajine de légumes et lentilles végétales
Accompagnement	Riz pilaf	Épinards		Haricots verts vinaigrette	Semoule
Produit laitier	Pyramides	Yaourt nature	Chantrelle	Carreé de l'Est	Petit-suisse
Dessert	Abricot	Nectarine	Compote de pêches	Glace	Banane
Semaine 29	Lundi 13 juillet	Mardi 14 juillet	Mercredi 15 juillet	Jeudi 16 juillet	Vendredi 17 juillet
Entrée	Salade verte	Férié	Lentilles à l'échalote	Chou-fleur vinaigrette	Concombre à la menthe
Plat	Brandade de poisson		Embricé de veau à la crème	Merguez	Chili sin carne
Accompagnement			Carottes braisées	Frites	Riz basmati
Produit laitier	Tomme grise		Faissette	Fromage blanc	Philadelphia
Dessert	Compote de pommes		Pêche	Poire	Sunday
Semaine 30	Lundi 20 juillet	Mardi 21 juillet	Mercredi 22 juillet	Jeudi 23 juillet	Vendredi 24 juillet
Entrée	Macédoine de légumes	Pizza	Œuf dur mayonnaise	Salade de tomates	Chou blanc vinaigrette
Plat	Sauté de dinde sauce forestière	Filet de saumon, beurre blanc		Chipolatas de volaille	Omelette
Accompagnement	Coquillettes	Brocolis	Salade médicaine	Courgettes sautées à l'ail	Riz cantonais
Produit laitier	Camembert	Petit suisse aromatisé	Cantal	Emmental	La vache qui rit
Dessert	Melon vert	Nectarine	Chocolat légal	Banane	Litchis au sirop
Semaine 31	Lundi 27 juillet	Mardi 28 juillet	Mercredi 29 juillet	Jeudi 30 juillet	Vendredi 31 juillet
Entrée	Salade d'avocat et panglossinoise	Salade de pommes de terre aux légumes rouges	Salade verte	Salade de cœur de palmier	Tomates et mozzarella
Plat	Caillavaud au lait de coco	Tarte aux légumes ratatouille	Steak haché bio	Sauté de poulet à la provençale	Lasagnes épinards et ricotta
Accompagnement	Riz pilaf		Purée de pommes de terre	Haricots plats	
Produit laitier	Brasé au lait végétal et ananas	Demi-chèvre	Fromage blanc	Yaourt nature	
Dessert	Sablé coco	Pâtisserie	Pruneaux au sirop	Pêche	Panna cotta, coulis de fruits rouges

La composition des menus est soumise à des modifications. Merci de votre compréhension.
Contenu sous régime CE n°1102/2011 (ce menu peut contenir ou être accompagné de produits provenant de élevages ou piscicultures) : produits contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, huile à cuisson, sel, moutarde, graines de sésame, antioxydants naturels et synthétiques en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, agave, moutarde.

Menus scolaires pour le mois de juillet 2026.

- [Menus du mois de juillet 2026 PDF 567.80 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 basilic et feta	Carottes râpées
Plat	Escalope de dinde forestière	Filet de nigelles aux épices	Enchilada de bœuf potimac	Côte de porc au escabeche de dinde épicée	Concetta nature
Accompagnement	Coquillettes		Pommes sautées	Riz pilaf	Pâtis pain à la crème
Produit laitier	Yaourt à la vanille	Pain d'épique	Pain d'épique		Emmental
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fraises	Assises 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 basilic	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		Salade de pommes de terre, haricots verts et tomates	Semoule
Produit laitier	Beurre	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 crème	Salade de pâtes	Salade colorée	Beignets de légumes frites
Plat	Frites de poisson	Œufs dans la forêt	Soie de saumon	Choucroute	Pommes semi-croquantes aux petits légumes sauce Carottes au curry
Accompagnement		Jardinière de légumes	Patates		
Produit laitier	Crème	Yaourt nature	Crème	Philadelphie	Salade 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 croquette	Crêpe aux champignons	Salade à l'ail	Concetta végétarienne	Pâtis
Plat	Rôti de dinde au jus	Filet de saumon au beurre blanc	Œuf de bœuf en sauce et légumes à la crème	Sauces de tomates au sauce de viande	Enchilada à la crème d'ail
Accompagnement	Bouillie	Foie à la tomate	Riz basmati	Haricots plats à la tomate	
Produit laitier	St Michel	Crème à l'ail	Yaourt aromatisé	Pâtis	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 charbon	Haricots verts au miel en sauce	Salade iceberg
Plat	Soie de poulet aux olives	Œuflette à la lyonnaise	Huile parmesan	Sauces à l'ail	Tarte aux légumes ratatouille
Accompagnement	Riz pilaf	Courtes courtes		Tortilla	
Produit laitier	Pain d'épique aux fruits	Riz	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