

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 9

Semaine du 27 février au 03 mars 2017

api











LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	 Carotte râpée au gouda	 Céleri aux pommes vinaigrette Nouvelle recette	 Œuf dur mayonnaise	 Salade du midi (blé, thon, tomate, HV)	 Salade verte harmonie (SV, chou rouge, maïs)
SANS VIANDE	-	-	-	-	-
Plat protidique	 Merlu sauce crème	 Paupiette de veau sauce à l'ancienne	 Lasagne bolognaise	 Aiguillette de poulet sauce estragon	Saucisse de Strasbourg* S/porc: saucisse de volaille
SANS VIANDE	Merlu sauce crème	Paupiette de saumon sauce citron	Lasagne de saumon	Quenelle de poisson sauce estragon	Poisson mariné thym et citron vert
Accompagnement	 Semoule	 Blé aux petits légumes	 Salade verte	 Jardinière de légume	Pomme de terre vapeur
Produit laitier	Croc lait	Suisse nature sucré	Brie	Cantal	Saint Nectaire
Dessert	Liégeois chocolat	 Poire	Gâteau Basque	Galette bretonne	Compote pomme

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique*



Produit local*



Cuisiner par nos chefs



Viande française



* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs





















ISSERY

Menus scolaires et accueils de loisirs

api

Semaine 10

Semaine du 06 au 10 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Radis et beurre 		 Courgette râpée vinaigrette 	 Panaché de crudité (chou-blanc, carotte, maïs, radis) 	Betterave rouge vinaigrette 
SANS VIANDE	Radis et beurre	Œuf dur mayonnaise	Courgette râpée vinaigrette	-	-
Plat protidique	 Burger de bœuf sauce hongroise 	 Sauté de porc* sauce au romarin S/porc : sauté de dinde 	Nuggets de poisson + ketchup 	 Chili con carne 	 Hoki sauce citron 
SANS VIANDE	Omelette	Pané fromager	Nuggets de poisson + ketchup	Paupiette de saumon sauce crème	Hoki sauce citron
Accompagnement	 Brocolis	 Pâte	Printanière de légume	 Riz	 Carotte persillée
Produit laitier	Carré fondu	Mimolette	Fromage blanc aromatisé	Buchette vache chèvre	Samos
Dessert	Flan vanille	 Pomme	Compote pomme passion Nouvelle recette	Muffin	Banane

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique*



Produit local*



Cuisiner par nos chefs



Viande française



* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 11

Semaine du 13 au 17 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de perle de pâte au surimi		Carotte citronnée		
SANS VIANDE					
Plat protidique	Beignet de la mer sauce tartare	Steack haché sauce au poivre	Sauté de volaille sauce à la sauge	Boulette d'agneau sauce tajine	Brandade de poisson
SANS VIANDE					
Accompagnement	Blé aux petits légumes	Pomme sautée	Purée de légume	Semoule	Salade verte
Produit laitier	Boursin ail et fines herbes	Fraidou	Buchette vache chèvre	Yaourt nature sucré	Gouda portion
Dessert	Orange	Ananas au sirop	Donuts	Compote pomme banane	Mousse au chocolat

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique*



Produit local*



Cuisiner par nos chefs



Viande française



* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs




















Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 12


Semaine du 20 au 24 mars 2017

api


SOISSERY


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Hors d'œuvre	 Pamplemousse et sucre	 Chou rouge aux pommes	 Chou fleur sauce cocktail	 Carotte à l'orange et noix de coco	 Carotte râpée vinaigrette
SANS VIANDE	Panaché de crudité	Concombre vinaigrette	-	-	-
Plat protidique	  Raviolis et fromage râpé	 Boulette de porc* sauce 4 épices S/porc : boulette de bœuf 	 Hoki sauce nantua 	 Mincé de volaille sauce caramel 	 Pané fromager
SANS VIANDE	Lasagne de saumon	Poisson mariné thym et citron vert	Hoki sauce nantua	Omelette aux herbes	Waterzoi de poisson
Accompagnement	 Salade verte	Gratin de chou fleur	 Semoule	 Riz	 Haricot plat
Produit laitier	Edam	Vache qui rit	Camembert	Yaourt nature sucré	Emmental portion
Dessert	Cocktail de fruit exotique	Crème dessert vanille	Madeleine	Moelleux cœur cerise framboise	Ananas frais

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique* 

Produit local* 

Cuisiner par nos chefs 

Viande française 

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 13

Semaine du 27 au 31 mars 2017

api

ISSERY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Hors d'œuvre	Salade mexicaine (HR, maïs, poivron)	Salade verte mimosa	Betterave vinaigrette	Saucisson sec* et cornichon	Céleri au curry
SANS VIANDE	-	-	-	Carotte râpée au jus d'orange	-
Plat protidique	Paupiette de lapin sauce moutarde	Merlu sauce diéppoise	Rôti de dinde sauce aux herbes	Cordon bleu	Normandin de veau sauce aux aromates
SANS VIANDE	Paupiette de saumon sauce citron	Merlu sauce diéppoise	Pizza au thon	Poisson meunière	Marmite de la mer
Accompagnement	Petit pois	Pommes rostis	Boulghour	Carotte persillée	Riz
Produit laitier	Cantadou ail et fines herbes	Chanteneige	Suisse nature sucré	Saint Paulin portion	Yaourt nature sucré
Dessert	Galette bretonne	Flan nappé caramel	Gâteau au chocolat et noix de coco Recette du chef	Pomme	Fruit

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique*



Produit local*



Cuisiner par nos chefs



Viande française



* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Menus scolaires et accueils de loisirs

api

Vacances
Scolaires
PARIS

Semaine 14

Semaine du 03 au 07 avril 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de cœur de palmier, tomate	Chou rouge aux pommes	Champignon à la grecque	Sardine et beurre	Céleri rémoulade
SANS VIANDE	-	-	Taboulé	-	-
Plat protidique	Paupiette de veau sauce bercy	Escalope de poulet sauce romarin	Sauté de porc* sauce mode de provence S/porc: Sauté de volaille	Bolognaise	Poisson gratiné au fromage
SANS VIANDE	Paupiette de saumon sauce bercy	Colin sauce aurore	Pané fromager	Bolognaise au thon	Poisson gratiné au fromage
Accompagnement	Semoule	Haricot vert	Riz	Pâte	Purée de légume vert
Produit laitier	Petit louis tartine	Fromage blanc nature sucré	Carré de ligueil	Yaourt aromatisé	Mimolette portion
Dessert	Crème dessert chocolat	Poire	Petit beurre	Abricot au sirop	Tarte aux pommes

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique*



Produit local*



Cuisiner par nos chefs



Viande française



* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 15

Semaine du 10 au 14 avril 2017

api

Vacances
Scolaires
PARIS
OISE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
Repas de Pâques

VENDREDI

Hors d'œuvre

Salade coleslaw
(chou blanc, carotte)

Salade fraîcheur
(tomate, radis, maïs)

Carotte râpée vinaigrette

Œuf dur à la russe

Poireau vinaigrette

SANS VIANDE

Plat protidique

Lasagne de saumon

Burger de bœuf sauce paprika

Colin sauce persillade

Boulette d'agneau sauce
indienne

Rôti de porc* sauce aigre douce
S/porc : rôti de dinde

SANS VIANDE

Lasagne de saumon

Poisson pané et citron

Colin sauce persillade

Nuggets de poisson + ketchup

Beignet de calamar + ketchup

Accompagnement

Salade verte

Gratin de blette et pomme de
terre

Riz

Pomme noisette

Haricot beurre

Produit laitier

Croc lait

Suisse aromatisé

Camembert

Yaourt nature sucré

Montcadi croûte noire

Dessert

Liégeois vanille

Speculos

Fruit

Pâtisserie de Pâques

Kiwi

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique*



Produit local*



Cuisiner par nos chefs



Viande française



* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Menus des accueils de loisirs

Semaine 16

Semaine du 17 au 21 avril 2017

api

Vacances
Scolaires
OISE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Hors d'œuvre

Férié



Duo de choux vinaigrette



Salade verte jurasienne
(SV,dés de fromage, dinde)



Macédoine mayonnaise



Salade de pois chiche



SANS VIANDE

Méli mélo de crudité
(carotte, céleri, courgette)

Plat protidique



Sauté de bœuf sauce romaine



Moussaka



Omelette au fromage



Carbonara*
S/porc : carbonara de dinde

SANS VIANDE

Hoki sauce aneth

Poisson meunière

Omelette au fromage

Marmite de la mer

Accompagnement



Semoule



Salade verte



Blé aux petits légumes



Pâte

Produit laitier

Cantadou ail et fines herbes

Petit louis tartine

Yaourt aromatisé

Fromage blanc nature sucré

Dessert



Poire

Cocktail de fruit au sirop



Gâteau au yaourt nature
Recette du chef

Madelon

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique*



Produit local*



Cuisiner par nos chefs



Viande française



* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

OISSERY