

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 45

Semaine du 04 au 08 novembre 2019

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Chinois  Salade asiatique (carotte chou blanc soja)  Rôti de porc* sauce caramel  S/porc- S/viande : colin sauce gingembre  Riz cantonnais  Yaourt de Sigy aromatisé à la vanille (seau) Compote pomme coing		 Choux rouge vinaigrette  Sauté de poulet sauce moutarde Dos de colin sauce à l'aneth Haricots vert Crème anglaise  Gâteau à la vanille	

Menu Découverte (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri sauce fromage blanc Saucisse fumé* S/porc - s/viande : Filet de lieu sauce citronnée Lentilles aux carottes Petit moulé  Poire	Repas Chinois	Macédoine de légumes vinaigrette  Boulettes d'agneau sauce aux pruneaux Boulettes végétales sauce aux pruneaux  Semoule Suisse sucré Ananas		 Pois chiches vinaigrette à la coriandre  Moelleux de bœuf au jus  Pané fromager  Choux fleur béchamel Yaourt aromatisé Flan vanille

Produit biologique 

Produit locaux 

Produit maison 

Viande française 

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes



Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 46

Semaine du 11 au 15 novembre 2019

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE			Repas Chtis Salade iceberg vinaigrette Fricadelle S/porc-S/viande : quenelle nature sauce moutarde Frites Maroilles (dégustation) Gâteau au spéculoos	

Menu Découverte (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	Haricots beurre vinaigrette à l'échalote	Choux fleur vinaigrette persillées	Repas chtis	C'est moi qui choisit : Salade de pommes de terre vinaigrette : - cornichon OU - maïs
	Poisson pané	Bolognaise aux épices italiennes		Aiguillettes de poulet au thym
	-	Bolognaise au thon		Dos de colin sauce crème
	Pommes vapeur	Macaronis		Carottes au miel
	Gouda	Emmental râpé		Chantailou ail et fines herbes
Pomme	Kaki	Crème dessert caramel		

Produit biologique



Produit locaux



Produit maison



Viande française



Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes



Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 47

Semaine du 18 au 22 novembre 2019

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		 Repas Russe Salade Russe (PdT oignons cornichons mayonnaise)	Œuf dur mayonnaise	
		 Bœuf façon stroganoff 	 Carbonara de volaille	
		Colin sauce stroganoff	Carbonara végétarienne	
		Haricots blanc à la tomate	 Farfalles	
		Yaourt sucré	Mimolette	
		 Gâteau du chef au miel et à la noisette	Orange	

Menu Découverte (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre Bulgare	 Salade batavia aux croutons vinaigrette	Repas Russe		 Carottes cuites à la grecque
 Normandin de veau au jus	 Rôti de porc* sauce champignons 			 Emincé de dinde sauce 4 épices
Nuggets de poisson	S/porc - S/viande : boulettes végétariennes sauce tomate			Poisson pané + ketchup
 Blettes béchamel	 Riz			 Boughour
Carré fondu	Petit moulé			C'est moi qui choisit : Fromage blanc nature (seau) +sucre OU corn flakes
Compote pomme	Flan chocolat			Banane

Produit biologique



Produit locaux



Produit maison



Viande française



Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 48

Semaine du 25 au 29 novembre 2019

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade mêlée vinaigrette  Paupiette de veau au jus Quenelle nature sauce crème Ratatouille et pommes de terre Tomme noire Mousse au chocolat au lait	 Carottes râpées et maïs vinaigrette  Riz et poisson façon à la reine - Buchette vache chèvre Compote pomme	 Taboulé  Rôti de bœuf sauce brune  Omelette Haricots beurre persillés Suisse aromatisé Clémentines	Repas Médiéval Pâté de campagne* S/porc-S/viande : œuf dur mayonnaise  Brouet de volaille (haut de cuisse de poulet sauce pomme, miel et épices) S/viande : boulettes végétariennes Pommes de terre rissolées Fromage blanc (seau) et coulis de fruits rouges Biscuit oublié : Galette St Michel	

Menu Découverte (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Repas Médiéval	 Choux rouge aux pommes  Dos de colin sauce oseille -  Purée de carottes Brie Clémentines

Cissey

Produit biologique 

Produit locaux 

Produit maison 

Viande française 



"Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes "

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 49

Semaine du 02 au 06 décembre 2019

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Choux blanc vinaigrette</p> <p> Lieu sauce tomate</p> <p>-</p> <p> Semoule</p> <p>Carré de ligueil</p> <p>Compote pomme ananas</p>	<p>Repas la Reine des Neiges</p> <p> Sven le Renne (carottes râpées vinaigrette au fromage blanc)</p> <p> Normandin veau sauce Arendelle (sauce brune échalote et airelles)</p> <p>Ana et Elsa : purée de potiron et PdT</p> <p> L'île d'Olaf : Ile flottante et crème anglaise</p>			<p> Salade iceberg vinaigrette</p> <p> Hachis parmentier végétarien</p> <p>-</p> <p>Emmental râpé</p> <p> Crème dessert chocolat de la ferme de Sigy (seau)</p>

Menu Découverte (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Repas la Reine des Neiges</p>	<p> Céleri vinaigrette au sésame</p> <p> Moelleux de bœuf sauce au bleu </p> <p>Omelette</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Brie</p> <p>Fian nappé caramel</p>	<p> Flageolets vinaigrette à l'échalote</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pané fromager</p> <p> Fondue de poireaux</p> <p>Chantailou ail et fines herbe</p> <p>Clémentines</p>	

Produit biologique 

Produit local 

Produit maison 

Viande française 



Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Menus des Ecoles et des accueils de Loisirs

Semaine 50

Semaine du 09 au 13 décembre 2019

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade  Moelleux de bœuf au jus  Dos de colin sauce armoricaine  Purée de pommes de terre Buchette vache chèvre Liégeois vanille			 Choux rouge vinaigrette  Lieu sauce crème Pennes Emmental râpé Flan chocolat	Repas Alsacien  Salade verte vinaigrette Tarte façon Alsacienne* S/porc-S/viande : tarte au fromage Fromage blanc nature (seau) et sucre Tranche de pain d'épice

Menu Découverte (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Choux blanc vinaigrette au cumin  Boulettes de porc* sauce aigre douce S/porc-S/viande : Omelette  Riz Petit moulé Compote pomme banane	 Haricots beurre vinaigrette aux fines herbes Nuggets végétariennes Purée de patates douces et carottes Vache qui rit Ananas		Repas Alsacien

Produit biologique



Produit locaux



Produit maison



Viande française



Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes



Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 51

Semaine du 16 au 20 décembre 2019

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Œuf dur mayonnaise	Repas de Noël <i>Mousson de canard</i> <i>S/viande : médaillon saumon</i> <i>Médailon de saumon</i> <i>sauce crème</i> <i>Pommes pin</i> <i>Brio</i> <i>Bûche de Noël</i>	
		 Normandin de veau sauce marengo		
		Pané fromager		
		 Semoule		
		Tomme noire		
		Banane		

Menu Découverte (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 Velouté d'endive	Macédoine de légumes vinaigrette		REPAS DE NOEL	 Salade iceberg vinaigrette au sésame	
 Colombo de porc*	 Filet de lieu sauce aneth				 Raviolis de bœuf
S/porc - S/viande : Dos de colin sauce nantua	-				Tortellini ricotta épinards
 Macaronis	 Riz				-
Carré fondu	Suisse aromatisé				C'est moi qui choisit : Yaourt nature : sucre OU miel
Orange	Kiwi			Orange	

Cissery

Produit biologique



Produit locaux



Produit maison



Viande française



Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Cissey
Vacances

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 52

Semaine du 23 au 27 décembre 2019

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Choux rouge vinaigrette  Normandin de veau sauce brune Omelette  Semoule Carré de ligueil Compote pomme	 Steps du Réveillon Salade verte aux pommes vinaigrette balsamique  Sauté de poulet aux épices de Noël S/viande : poisson pané + ketchup Potatoes Yaourt nature : Sucre ou Corn flakes Dessert du réveillon	<h1>FERIE</h1>	 Potage courgettes et pommes de terre  Chili sin carné -  Riz Carré fondu Clémentines	Sausisson sec* et cornichon S/porc-S/viande : œuf dur mayonnaise Poisson meunière -  Purée Crécy Suisse aromatisé  Pomme

Produit biologique



Produit locaux



Produit maison



Viande française



Cuisinier d'Ile de France

" Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes "

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 01

Semaine du 30 décembre 2019 au 03 janvier 2020

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Velouté Dubarry  Lieu sauce citronnée <hr/>  Tortis Buchette vache chèvre <hr/>  Pomme		FERIE	Repas du Jour de l'an Mousse de foie forrestière + cornichon Sporc : œuf dur mayonnaise  Emincé de poulet sauce aux marrons S/viande : quenelle nature sauce aux marrons Pommes de terre rissolées Yaourt aromatisé  Gâteau chocolat et pépites de chocolat	

Menu Découverte (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 C'est moi qui choisit : Choux blanc vinaigrette : - au cumin OU - à la coriandre Nuggets végétariennes <hr/> Haricots vert Mimolette Mousse au chocolat au lait	FERIE	Repas du Jour de l'an	 Salade de pâtes au pesto  Moelleux de bœuf au jus  Poisson pané  Fondue de poireaux Suisse aromatisé Crème dessert vanille

Produit biologique 

Produit locaux 

Produit maison 

Viande française 



"Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes "

Cissey
Vacances