



























# Menus scolaires et accueils de loisirs

api

Semaine 17


Semaine du 24 au 28 avril 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Hors d'œuvre</b>	  Pamplemousse et sucre	 Céleri au curry 	 Salade des îles (semoule ananas concombre)  	Betterave vinaigrette  	Saucisson à sec* et cornichon 
<b>SANS VIANDE</b>	-	-	-	-	Salade verte harmonie
<b>Plat protidique</b>	  Saumonette sauce citron 	 Filet de poulet sauce paprika 	 Carbonara de dinde	 Normandin de veau sauce aux champignons 	 Boulette de boeuf sauce au curry 
<b>SANS VIANDE</b>	Saumonette sauce citron	Omelette à la tomate	Beignet de poisson sauce tartare	Pavé fromager	Colin sauce aurore
<b>Accompagnement</b>	Pomme vapeur	  Brocolis	 Pate	 Carotte persillée	 Purée de légume
<b>Produit laitier</b>	Fromage blanc sucré	Tartare ail et fines herbes	Mimolette	 Yaourt local de la ferme de SIGY à la vanille	Brie
<b>Dessert</b>	Fruit	Compote de pomme	Beignet au pomme	Ananas au sirop	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

ISSERY

# Menus scolaires et accueils de loisirs

api

Semaine 18

Semaine du 01 au 05 mai 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Hors d'œuvre</b>		  Salade verte mimosa (œuf)	  Chou blanc vinaigrette	Carotte rapée au gouda	 Tomate mozzarella
<b>SANS VIANDE</b>		-	Salade de pâtes italienne	Carottes rapée au gouda	-
<b>Plat protidique</b>		 Waterzoï de poisson	 Paupiette de lapin sauce grand-mère (champignon)	 Cordon bleu	Lasagne bolognaise
<b>SANS VIANDE</b>		Waterzoï de poisson	Poisson meunière	Merlu sauce citron	Quenelle de brochet sauce aurore
<b>Accompagnement</b>		Blé aux petits légumes	Courgettes persillées	Gratin de salsifis	Salade verte accompagnement
<b>Produit laitier</b>		Buchette vache chevre	Fromage blanc aux fruits	Edam	Yaourt aromatisé
<b>Dessert</b>		Flan nappé caramel	Madeleine	Fruit de saison	Ananas

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

Semaine 19

Semaine du 08 au 12 mai 2017

OISSERY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Hors d'œuvre</b>		  Chou blanc aux raisins secs	  Oeuf dur mayonnaise	Tomate vinaigrette	Macédoine mayonnaise
<b>SANS VIANDE</b>		-	Céleri au curry	-	-
<b>Plat protidique</b>		Sauté de bœuf façon bourguignon	Boulette de veau sauce indienne (ananas curry raisin sec)	Emincé de volaille sauce ancienne (champignon)	Poisson meunière et citron
<b>SANS VIANDE</b>		Colin sauce diéppoise (champignon crevette moule)	Saumonette sauce citron	Poisson mariné thym citron vert	-
<b>Accompagnement</b>		Jardinière de légumes	Semoule	Petit pois carotte	Purée
<b>Produit laitier</b>		Chanteneige	Camembert	Yaourt nature sucré	Tomme blanche
<b>Dessert</b>		Semoule au lait	Fruit	Gâteau au yaourt pépites de chocolat Recette du Chef	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 20

Semaine du 15 au 19 mai 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Hors d'œuvre</b>	Carotte au jus d orange	Salade verte aux croûtons	Salade de pâte Marco Polo (tomate surimi)	Concombre créole (ananas maïs)	Tomate vinaigrette au basilic
<b>SANS VIANDE</b>	-	-	-	-	-
<b>Plat protidique</b>	Boulette d'agneau sauce tajine (abricot sec pruneau raisin sec)	Roti de dinde à l'estragon	Hoki sauce aneth	Saucisse de francfort* s/porc : saucisse de volaille	Crousty de poulet + ketchup
<b>SANS VIANDE</b>	Nuggets de poisson et ketchup	Omelette fromage Lasagne saumon	Hoki sauce aneth	Pané fromager	Hoki sauce citron
<b>Accompagnement</b>	Boulghour	Flageolet	Duo de carotte	Lentille	Brocolis
<b>Produit laitier</b>	Petit louis tartine	Yaourt aromatisé	emmental	Carré de Ligueil	Mimolette
<b>Dessert</b>	Flan vanille	Kiwi	Gateau basque	Compote de pomme	Liégeois à la vanille

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

Semaine 21

Semaine du 22 au 26 mai 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Hors d'œuvre</b>	Chou fleur sauce cocktail (tomate) 	Céleri à la mimolette 	Paté de campagne* et cornichons	Férié	Oeuf dur mayonnaise 
<b>SANS VIANDE</b>	-	-	Médaille de surimi		-
<b>Plat protidique</b>	Paupiette de veau sauce charcutière (moutarde cornichon) 	Sauté de dinde sauce aux oignons 	Pizza tomate fromage 		Poisson gratiné au fromage 
<b>SANS VIANDE</b>	Colin sauce diéppoise (champignon moule crevette)	Tarte au fromage	Quenelle de brochet sauce tomate		Poisson gratiné au fromage
<b>Accompagnement</b>	Blé aux petits légumes 	Gratin de chou fleur et pomme de terre 	Légume vert accompagnement 		Haricot plat 
<b>Produit laitier</b>	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Suisse nature sucré		Buchette vache chevre
<b>Dessert</b>	Pomme	Donuts	Fraise		Compote de 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

# Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 22

Semaine du 29 mai et 02 juin 2017

api

SOISSERY

	LUNDI	MARDI Développement durable	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Hors d'œuvre</b>	Radis et beurre	Carotte rapée vinaigrette	Pastèque	Concombre bulgare	Brocolis vinaigrette à l'échalote
<b>SANS VIANDE</b>	Salade de pate italienne (tomate basilic)	-	Melon	-	-
<b>Plat protidique</b>	Boulette de porc* sauce tomate / porc : boulette de bœuf	Steack haché élevage de normandie au jus	Aiguillette de volaille sauce curry	Tortillas	Nuggets de poulet et ketchup
<b>SANS VIANDE</b>	Colin sauce aneth	Pané fromager	Merlu sauce aurore	Tortillas	Brandade de poisson
<b>Accompagnement</b>	Pomme vapeur	Petit pois	Purée	Salade verte accompagnement	Haricot beurre
<b>Produit laitier</b>	Suisse nature sucré	Yaourt aromatisé	Camembert	Yaourt nature sucré	Suisse aromatisé
<b>Dessert</b>	Galette bretonne	Mousse au chocolat SAGA CHOCOLAT	Gâteau au yaourt et à l'ananas Recette du chef	Fruit	Fraise

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 23

Semaine du 05 au 09 juin 2017

api

SOISSERY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Hors d'œuvre</b>	Férialé	Macédoine mayonnaise	Melon	Tomate nicoise (tomate olive haricot vert)	Médaille de surimi mayonnaise
<b>SANS VIANDE</b>					
<b>Plat protidique</b>		Chili con carne	Haut de cuisse au jus	Merlu sauce nantua (tomate)	Tomate farcie
<b>SANS VIANDE</b>		Beignet de poisson sauce tartare	Omelette aux fines herbes	Merlu sauce nantua (tomate)	Waterzoi de poisson
<b>Accompagnement</b>		Riz	Brocolis	Pomme sautée	Riz
<b>Produit laitier</b>		Rondelé ail et fines herbes	Buchette vache chevre	Emmental	Suisse nature sucré
<b>Dessert</b>		Nectarine	Gâteau basque	Rocher coco	Fruit

Produit biologique\*



Produit local\*



Cuisiner par nos chefs



Viande française



\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

# Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 24

Semaine du 12 au 16 juin 2017



api

SOISSERY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Garden Party	VENDREDI
<b>Hors d'œuvre</b>	 Pamplemousse et sucre	 Méli mélo de crudité	 Crêpe au fromage	Melon	 Salade verte aux croutons
<b>SANS VIANDE</b>	-	-	-	-	-
<b>Plat protidique</b>	Poisson gratiné au fromage	 Burger de boeuf sauce hongroise (tomate paprika)	 Lasagne	Duo merguez et chipo* s/porc : saucisse de volaille	 Coti de porc* sauce aux herbes s/porc : roti de dinde
<b>SANS VIANDE</b>	Poisson gratiné au fromage	Pané fromager	Poisson pané et citron	Quenelle de brochet sauce aurore	Marmite de la mer
<b>Accompagnement</b>	 Epinard béchamel	 Pomme noisette	 Salade verte accompagnement	 Taboulé	 Carotte persillée
<b>Produit laitier</b>	Suisse nature sucré	Cantadou ail et fines herbes	Montcadi croûte noire	Yaourt nature sucré	Coulommiers
<b>Dessert</b>	Pomme	Abricot au sirop	compote de pomme abricot	 Smoothie fruit	Liégeois à la vanille

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 25

Semaine du 19 au 23 juin 2017

api

ISSERY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Hors d'œuvre</b>		Sardine et beurre	Crêpe au fromage	Carotte rapée au gouda	Salade de lentille à l'échalote
<b>SANS VIANDE</b>		Oeuf dur mayonnaise			
<b>Plat protidique</b>	Normandin de veau sauce brune	Filet de poulet sauce oseille	Quenelle de brochet sauce crème	Bolognaise	Moussaka
<b>SANS VIANDE</b>	Hoki sauce agrumes	Pané fromager	Quenelle de brochet sauce crème	Poisson mariné thym citron vert	Colin sauce citron
<b>Accompagnement</b>	Haricot beurre	Semoule	Pommevapeur	Pate	Salade verte accompagnement
<b>Produit laitier</b>	Tomme blanche	Petit louis tartine	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé à la vanille local de la ferme de Sigy	Yaourt aromatisé
<b>Dessert</b>	Flan nappé caramel	Ananas	Madelon	Pêche au sirop	Cerise

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 26

Semaine du 26 au 30 juin 2017



api

**LUNDI**  
repas froid

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**  
Repas de fin  
d'année

**VENDREDI**

**Hors d'œuvre**

Haricot beurre  
à l'échalotte

Pamplemousse et sucre

Carotte au  
jus d'orange

Melon

**Sans viande**

**Plat protidique**

Jambon blanc\* et ketchup  
s/porc : jambon de volaille

Sauté de porc\* sauce  
provençale  
s/porc : sauté de dinde

Beignet de calamar + sauce  
tartare

Tomate farcie

**SANS VIANDE**

**Accompagnement**

Œuf dur mayonnaise plat  
Salade de pomme de terre  
mayonnaise  
accompagnement

Nuggets de poisson et ketchup

Hoki sauce diéppoise  
(moule crevette champignon)

Beignet de calamar + sauce  
tartare

Poisson gratiné au fromage

**Produit laitier**

Fraidou

Yaourt aromatisé

Mimolette

Suisse nature sucré

Carré de Liguell

**Dessert**

Pêche

Petit beurre

Banane

Gâteau chocolat noix de coco  
recette du chef

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

Semaine 27

Semaine du 03 au 07 Juillet 2017



api

SOISSERY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI Repas froid
<b>Hors d'œuvre</b>	Tomate vinaigrette au basilic	Brocolis vinaigrette à l'échalote	Tarte aux 3 fromages	Tomate mimosa (œuf)	Tomate cerise
<b>SANS VIANDE</b>	-	-	-	-	-
<b>Plat protidique</b>	Poisson pané et citron	Merlu sauce aurore	Sauté de dinde sauce blanquette (champignon)	Paupiette de porc* sauce échalote s/porc : paupiette de saumon	Rôti de dinde froid mayonnaise
<b>SANS VIANDE</b>	Poisson pané et citron	Merlu sauce aurore	Pizza au thon	Paupiette de saumon sauce échalote	Médaille de surimi mayonnaise
<b>Accompagnement</b>	Petits pois	Riz	Boullgour	Brocolis	Salade de pâtes italienne accompagnement
<b>Produit laitier</b>	Suisse nature sucré	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Buchette vache chevre	Edam
<b>Dessert</b>	Tarte au flan	Nectarine	Cocktail de fruits au sirop	Petit beurre	Crème dessert 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