

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 28

Semaine du 10 au 14 juillet 2017

api

OISSERY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Concombre vinaigrette	Pastèque	Melon	Œuf dur mayonnaise	
SANS VIANDE	-	-	-	-	
Plat protidique	Normandin de veau sauce brune	Emincé de volaille sauce paysanne	Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Merlu sauce nantua	
SANS VIANDE	Omelette au fromage	Beignet de calamar + ketchup	Quenelles de brochet sauce citron	Merlu sauce nantua	Féié
Accompagnement	Gratin de courgettes et pommes de terre	Ratatouille	Pommes vapeur	Blé aux petits légumes	
Produit laitier	Croc lait	Yaourt nature sucré	Mimolette	Coulommiers	
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit	Abricot	Semoule au lait	

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 29

Semaine du 17 au 21 juillet 2017

api

SOISSERY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	 Méli mélo de crudités (carotte céleri courgette)	 Tomates mozzarella	 Céleri rémoulade	Tarte aux fromages	 Melon
SANS VIANDE	-	Tomates mozzarella	-	-	-
Plat protidique	 Cordon bleu	 Paupiette de dinde sauce niçoise	 Tomates facies	 Hoki sauce aux aromates	 Côte de bœuf sauce bontemps 
SANS VIANDE	Poisson pané et citron	Paupiette de saumon sauce citron	Lasagnes de saumon	Hoki sauce aux aromates	Poisson meunière et citron
Accompagnement	Petits pois 	 Semoule	 Riz	 Carottes persillées	 Pommes de terre sautées
Produit laitier	Tartare nature	Suisse aromatisé	Fromage blanc nature sucré	Brie	Gouda
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit	Muffin	Prune	Compote pomme 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 30

Semaine du 24 au 28 juillet 2017

OISSERY




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Radis et beurre	Croutons râpés au jus d'orange	Salade de cœur de palmier et tomates	 Ce midi, on réserve une table en provence dans votre restaurant api	Macédoine de légumes vinaigrette
SANS VIANDE					
Plat protidique	Bolognaise 	Saumonette sauce citron	Burger de bœuf sauce hongroise 	Sauté de porc* aux herbes S/porc : Sauté de dinde aux herbes 	Normandin de veau sauce au thym
SANS VIANDE	Bolognaise au thon	Saumonette sauce citron	Tortillas	Poisson meunière et citron	Colin sauce aurore
Accompagnement	Pâtes	Boulghour	Flageolets	Semoule	Epinards béchamel
Produit laitier	Carré fondu	Yaourt aromatisé	Emmental	Buchette vache chèvre	Suisse nature sucré
Dessert	Flan nappé caramel	Brugnon	Ananas au sirop	Beignet abricot	Pêche

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 31

Semaine du 31 juillet au 04 août 2017

api

SOISSERY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Choux rouges aux pommes	Pâté de campagne* et cornichon	Melon	Crêpe au fromage	Salade verte aux dès de fromage
SANS VIANDE	-	Tomates cerises	-	-	-
Plat protidique	Raviolis et fromage râpé	Marmite de la mer	Poisson pané et citron	Chipolatas* S/porc : Saucisse de volaille	Boulettes de boeuf sauce tajine
SANS VIANDE	Lasagnes de saumon	Marmite de la mer	Poisson pané et citron	Pané fromager	Hoki sauce crème
Accompagnement	Salade verte	Boulghour	Haricots verts	Pâtes	Carottes persillées
Produit laitier	Suisse aromatisé	Samos	Coulommiers	Carré de Ligueil	Tomme noire
Dessert	Petit beurre	Abricot	Gâteau au yaourt et aux pépites de chocolat Recette du Chef	Ananas	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















Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 32

Semaine du 07 au 11 août 2017

api

ISSERY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	 Poireaux vinaigrette	 Céleri au curry	 Champignons sauce fromage blanc ciboulette	 Macédoine de légumes mayonnaise	Pastèque
SANS VIANDE	-	-	-	-	Pastèque
Plat protidique	 Sauté de porc sauce agrumes* S/porc : sauté de dinde sauce agrumes	 Saucisse de Strasbourg* S/porc : Saucisse de volaille	 Pizza tomate fromage	 Burger de bœuf sauce romarin	 Merlu sauce aneth
SANS VIANDE	Poisson meunière et citron	Quenelle de brochet sauce citron	-	Saumonette sauce au romarin	Merlu sauce aneth
Accompagnement	 Boulghour	 Haricots blancs tomates	 Salade verte	 Brocolis	 Purée de légumes
Produit laitier	Fraidou	Suisse nature sucré	Pavé demi sel	Suisse aromatisé	Emmental
Dessert	Liégeois à la vanille	Banane	Prune	Donuts	Nectarine

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 33

Semaine du 14 au 18 août 2017

OISSERY

api

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	 Concombre bulgare		 Salade de lentilles vinaigrette 	 Betteraves rouges vinaigrette 	Melon
SANS VIANDE					
Plat protidique	 Jambon blanc* et ketchup S/porc : jambon de dinde		 Normandin de veau sauce romaine	 Brandade de poisson	 Nuggets de poulet + ketchup
SANS VIANDE	Poisson pané et citron	Féié	Pané fromager	-	Colin sauce persillade
Accompagnement	Pommes vapeur		 Riz	 Salade verte	 Pâtes
Produit laitier	Kiri		Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Montcadi croûte noire
Dessert	Pêche au sirop		Brugnon	Gâteau basque	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 34

Semaine du 21 au 25 août 2017

api

NOISSERY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Tomates cerises	Salade vitaminée (carotte maïs soja)	Salade mexicaine (HR maïs poivron)	Pastèque	Salimi * et cornichon
SANS VIANDE	-	-	-	-	Salade coleslaw
Plat protidique	Cordon bleu	Poisson meunière et citron	scalope de poulet sauce aigre douce	Tomate farcie	Hachis parmentier
SANS VIANDE	Waterzoi de poisson	Poisson meunière et citron	Pané fromager	Omelette aux fines herbes	Hoki sauce diéppoise
Accompagnement	Petits pois	Semoule	Haricots beurres	Riz	Salade verte
Produit laitier	Petit louis tartine	Yaourt nature sucré	Fromage blanc aromatisé	Petit cotentin ail et fines herbes	Suisse aromatisé
Dessert	Crème dessert chocolat	Madelon	Nectarine	Abricot au sirop	Brugnon

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 35

Semaine du 28 août au 01 septembre 2017

api

ISSERY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Hors d'œuvre	Salade de cœur de palmier, tomates, maïs	Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terre mayonnaise	Haricots verts vinaigrette	Tomates et féta
SANS VIANDE	-	-	-	-	-
Plat protidique	Viennoise de dinde	Burger de bœuf sauce aux poivrons	Chili con carne	Steak haché sauce au poivre	Colin sauce lombarde
SANS VIANDE	Pané fromager	Poisson pané et citron	Paupiette de saumon sauce crème	Marmite de la mer	Colin sauce lombarde
Accompagnement	Lentilles	Printanière de légumes	Riz	Pâtes	Carottes béchamel
Produit laitier	Six de Savoie	Suisse aromatisé	Tomme blanche	Yaourt nature sucré	Camembert
Dessert	Flan vanille	Prune	Pêche	Gâteau au yaourt aux fruits Recette du Chef	Spéculos

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