

Menus scolaires et accueils de loisirs

api

Semaine 45

Semaine du 06 au 10 Novembre 2017

BOISSERY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Pamplemousse et sucre	Concombre Bulgare	Choux-fleurs sauce cocktail	Duo de choux	Crêpe au fromage
Sans Viande	-	-	-	-	-
Plat protéidique	Normandin de veau sauce aux champignons	Stroganoff de bœuf sauce aux épices	Gratin façon tartiflette aux lardons de volaille	Carbonara* S/porc : Carbonara de dinde	Poisson pané et citron
Sans Viande	Omelette au fromage	Pané fromage	Colin sauce aurore	Lasagne de saumon	-
Accompagnement	Lentilles	Brocolis	Salade verte	Pâtes	Pommes vapeur
Produit laitier	Camembert	Pavé demi sel	Mimolette portion	Chantaillou	Yaourt aromatisé à la vanille de la ferme de Sigy
Dessert	Compote pomme poire	Fruit de saison local n°1	Liégeois chocolat	Crème dessert vanille	Fruit de saison n°1

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 46

Semaine du 13 au 17 Novembre 2017

BOISSERY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Carottes râpées vinaigrette	Courgettes râpées vinaigrette	Choux rouges aux pommes	Salade Mexicaine	Œuf dur mayonnaise
Sans Viande	-	-	-	-	-
Plat protéidique	Merlu sauce citron	Paupiette de veau sauce dijonnaise	Nuggets de poulet et ketchup	Tortillas	Minced de volaille sauce paysanne
Sans Viande	-	Paupiette de saumon sauce citron	Pané fromager	Tortillas	Poisson meunière et citron
Accompagnement	-	-	Carottes persillées	Salade verte	Pain de blé

Accompagnement	Jardinière de légumes	 Riz			
Produit laitier	Emmental portion	Suisse nature sucré	Saint Paulin portion	Brie	Cantadou ail et fines herbes
Dessert	Mousse au chocolat au lait	 Fruit de saison local n°1	Beignet aux pommes	Compote pomme ananas	Fruit de saison n°1

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 
















Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 47





Semaine du 20 au 24 Novembre 2017

OISSERY



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	 Salade Roméo (carotte céleri maïs)	 Betteraves vinaigrette	Radis et beurre	 Céleri rémoulade	 Salade verte mimosa
Sans Viande	-	-	-	-	-
Plat protéique	Cordon bleu 	 Sauté de volaille sauce grand-mère	 Rôti de bœuf au jus 	 Lasagne bolognaise 	 Dumonette sauce nantua
Sans Viande	Omelette aux fines herbes	Beignet de calamar et ketchup	Tarte au fromage	Lasagne de saumon	
Accompagnement	Haricots blancs tomates	Printanière de légumes	 Frites	 Salade verte	 Pilé aux petits légumes
Produit laitier	Buchette vache chèvre	Croc lait	Tomme noire portion	Vache qui rit	Yaourt nature sucré
Dessert	Donuts	 Fruit de saison local n°1	Cocktail de fruits au sirop	Flan chocolat	Fruit de saison n°1

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 

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 48

Semaine du 27 Novembre au 1er Décembre 2017

api		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Bienvenu e dans	VENDREDI
Hors d'œuvre		Betteraves vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Mélange de crudités (carotte céleri courgette)	Carottes au jus de citron	Saucisson sec* et cornichon
Sans Viande			-	-	-	Salade verte aux croûtons
Plat protéique		Filet de poulet sauce curry	Paupiette de saumon sauce crème	Tomate farcie	Steak haché sauce au poivre	sauce 4 épices / porc : boulette de bœuf sauce 4
Sans Viande		Tarte aux poireaux		Pizza fromage tomate	Omelette nature	Poisson gratiné au fromage
Accompagnement		Pommes sautées	Boullghour	Riz	Flageolets	Purée de légumes
Produit laitier		Six de Savoie	Camembert	Petit moulé nature	Suisse aromatisé	Tomme noire portion
Dessert		Fruit de saison local n°1	Liégeois chocolat	Madeleine	Tarte aux pommes	Fruit de saison n°2

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

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 49

Semaine du 04 au 08 Décembre 2017

api		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre		Poulade	Concombre vinaigrette	Salade antillaise (semoule tomate concombre ananas)	Carottes râpées au jus d'orange	Macédoine vinaigrette
Sans Viande			-	-	-	-
Plat protéique		Sauté de bœuf façon bourguignon	Filet de veau sauce aux champignons	Pané fromager	Con carne	Rôti de dinde au jus
Sans Viande		Omelette au fromage	Colin sauce dieppoise		Poisson meunière et citron	Nuggets de poisson et ketchup
Accompagnement		Pommes vapeur	Carottes persillées	Pâtes	Riz	Petits pois
Produit laitier		Fromage blanc sucré	Emmental portion	Buchette vache chèvre		Petit Louis tartine

							Samos	
Dessert		Mosaïque de fruits	Mousse chocolat au lait	Fruit de saison local n°1			Compote pomme banane	Petit beurre

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 des producteurs/fournisseurs

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 50

Semaine du 11 au 15 Décembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Tomates vinaigrette	Pamplemousse et sucre	Salade de cœur de palmier et maïs	Céleri à la mimolette	Concombre à la crème
Sans Viande					
Plat protéique	Poisson pané et citron	Stroganoff de bœuf au sauce au fromage de marengo	Tartiflette* S/porc : Gratin façon tartiflette	Quenelle de brochet sauce berycy	Aiguillette de poulet au romarin
Sans Viande		Omelette aux fines herbes	Crêpe au fromage		Brandade de poisson
Accompagnement	Haricots verts	Pâtes	Salade de légumes de verte	Riz	Pommes de terre béchamel
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Gouda	Vache qui rit	Montcadi croûte noire	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit de saison local n°1	Flan chocolat	Riz au lait	Gâteau au chocolat et noix de coco recette du chef	Ananas au sirop

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 des producteurs/fournisseurs

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 51

Semaine du 18 au 22 Décembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas de Noël	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade Mexicaine	Taboulé	Champignons sauce fromage blanc ciboulette		Macédoine mayonnaise

NOISSERY	Sans Viande	-	-	-	-	-	-
	Plat protidique	Boulettes de veau sauce hongroise	Filet de poulet sauce basquaise	Rôti de porc au jus* S/porc : rôti de dinde	Chapon sauce sylvestre	Waterzoi de poisson	Purger de bœuf sauce Bontemps
	Sans Viande	Pané fromager	Beignet de poisson sauce tartare	Lasagne de saumon	S/viande	Pommes pin	Poisson pané et citron
	Accompagnement	Tomate moule	Pâtes	Blé aux petits légumes	Flan nappé caramel	Brie	Carrots béchamel
	Produit laitier	Carré fondu	Petit moulé nature	Buchette vache chèvre			Suisse aromatisé
	Dessert	Liégeois vanille	Fruit de saison local n°1				Madeline

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 français

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Menus des accueils de loisirs

Semaine 52

Semaine du 25 au 29 Décembre 2017

NOISSERY	api Félicitations de fin d'année	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	I Repas	
		Hors d'œuvre	Radis et beurre	Oufs rouges et pommes	Salade aux noix		
		Sans Viande					
		Plat protidique	Férialé	Porc sauce robert* S/porc: paupiette	Bolognaise	Steak de cuisson au jus	Poitrine de veau farcie S/viande : Nuggets de poisson et ketchup
		Sans Viande		Hoki sauce citron	Bolognaise au thon	Lasagne saumon	
		Accompagnement		Carottes persillés	Pâtes	Jardinière de légumes	Pommes noisette
		Produit laitier		Saint Paulin portion	Emmental portion	Kiri	Brie
Dessert		Galette bretonne	Gâteau au yaourt et à l'ananas Recette du chef	Fruit de saison local	Brownies		





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

Menus des accueils de loisirs

Semaine 1

Semaine du 1er au 05 Janvier 2018

api
vacances de fin d'année

OISSERY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre		Curry au curry	Pamplemousse et sucre	Crêpe au fromage	Salade verte aux croutons
Sans Viande					
Plat protidique	Férié	Aiguillette de poulet sauce charcutière	Rôti de porc au jus* S/porc : rôti de dinde au jus	Steak haché sauce tomate	Escalope de dinde sauce crème
Sans Viande		Beignets de calamar et ketchup	Pané fromager	Omelette au fromage	Poisson mariné thym et citron vert
Accompagnement		Pommes vapeur	Cœur de blé	Pâtes	Semoule
Produit laitier		Yaourt nature sucré	Montcadi croûte noire	Bleu portion	Coulommiers
Dessert		Fruit de saison	Pêche au sirop	Gâteau Basque	Cocktail de fruit exotiques

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





