

# Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 36

Semaine du 04 au 08 septembre 2017

Jus d'orange

api

COISSERY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas de rentrée	VENDREDI
Hors d'œuvre	Carottes rapées vinaigrette	Tomates cerises	Salade verte mimosa	Melon	Choux fleurs sauce cocktail
SANS VIANDE	-	-	-	-	-
Plat protidique	Boulette de bœuf sauce aux herbes	Normandin de veau sce oignons	Haut de cuisse au jus	Moussaka	Poisson mariné thym et citron vert
SANS VIANDE	Lasagne de saumon	Omelette au fromage	Nuggets de poisson et ketchup	Marmite de la mer	
Accompagnement	Semoule	Haricot beurre	Courgettes persillées	Salade verte	Purée de légumes
Produit laitier	Camembert	Suisse nature sucré	Edam portion	Vache qui rit	Fromage blanc sucré
Dessert	Compote pomme banane	Pêche	Poire	Crème dessert chocolat de la ferme de SIGY	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 37

Semaine du 11 au 15 septembre 2017

api

ISSERY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade Montana (SV maïs HR)	Courgettes râpées vinaigrette	Pastèque	Salade roméo (carotte céleri maïs)	Salade de coeur de palmier et tomate
SANS VIANDE	-	-	-	-	-
Plat protidique	Quenelle de brochet sauce aurore	Steak haché au jus	Boulette de veau marengo	Sauté de boeuf sauce basquaise	Lasagnes bolognaise
SANS VIANDE	-	Pavé fromager	Pizza tomate fromage	Poisson meunière et citron	Merlu sce citron
Accompagnement	Riz	Pommes vapeur	Cœur de blé	Carottes persillées	Salade verte
Produit laitier	Croc lait	Yaourt nature sucré	Gouda portion	Yaourt nature sucré	Yaourt nature local de la ferme de Viltain
Dessert	Flan nappé caramel	Raisin	Gâteau Basque	Mousse au chocolat au lait	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 38

Semaine du 18 au 22 septembre 2017

OISSERY



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette 	Salade mexicaine 	Tomates mozzarella 	Pamplemousse et sucre 	Choux rouges aux pommes 
SANS VIANDE	-	-	-	-	-
Plat protidique	Boulette d'agneau sauce tajine 	Rôti de boeuf au jus	Haut de cuisse au jus	Jambon blanc* et ketchup S/porc : Jambon de dinde	Nuggets de poulet et ketchup
SANS VIANDE	Saumonette sauce citron	Poisson pané et citron	Tarte au fromage	Lasagne de saumon	Poisson gratiné au fromage
Accompagnement	Gratin de courgettes 	Pommes vapeur	Semoule 	Choux fleurs béchamel 	Blé aux petits légumes 
Produit laitier	Suisse nature sucré	Kiri	Coulommiers	Tartare nature	Saint Paulin portion
Dessert	Gaufre liégeoise	Riz au lait caramel	Mosaïque de fruit	Fruit	Prune

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 39

Semaine du 25 au 29 septembre 2017

api

COISSERY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette 	Choux blancs aux raisins secs 	Concombre à la crème 	Salade verte aux dés de fromage 	Carottes au jus de citron 
SANS VIANDE	-	-	-	-	-
Plat protidique	Paupiette de dinde sauce grand mère 	Hoki sauce oseille 	Emincé de poulet sauce chasseur 	Sauté de porc* au curry S/porc : sauté de dinde 	 Tomate farcie
SANS VIANDE	Paupiette de saumon sauce citron		Pavé fromager	Lasagne de saumon	Belgnet de calamar
Accompagnement	Gratin de pommes de terre 	Brocolis 	Jardinière de légumes 	Pommes rostis 	Riz 
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Petit cotentin ail et fines herbes	Tomme blanche portion	Suisse nature sucré	Emmental portion
Dessert	Crème dessert caramel	Compote pomme fraise	Raisin	Gâteau au chocolat Recette du chef	Flan 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 40

Semaine du 02 au 06 octobre 2017

api

COISSERY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Macédoine mayonnaise	Concombre vinaigrette	Feuilleté au fromage	Endives	Terrine de légumes sauce fromage blanc ciboulette
SANS VIANDE					
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce chasseur	Aiguillette de volaille sauce supreme	Colin sauce aurore	Moussaka	Paupiette de porc* sauce grand-mère S/porc : paupiette de dinde
SANS VIANDE	Paupiette de saumon sauce crème	Quenelle de brochet sauce tomate		Tarte au fromage	Poisson meunière et citron
Accompagnement	Pommes vapeur	Duo de courgettes	Cœur de blé	Salade verte	Pâtes
Produit laitier	Cantadou ail et fines herbes	Suisse aromatisé	Buchette vache chèvre	Chantaillou	Gouda portion
Dessert	Liégeois à la vanille	Fruit	Madeleine	Tarte au flan	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 scolaires et accueils de loisirs

Semaine 41

Semaine du 09 au 13 octobre 2017

api

COISSERY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Rencontre du goût : Place aux épices	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de perles de pâtes	Oeuf dur mayonnaise	Radis et beurre	Carottes au gingembre et raisins secs	Céleri à la mimolette
SANS VIANDE					
Plat protidique	Filet de poulet sauce lombarde	Boulette de boeuf sauce estragon	Wings de poulet	Rôti de porc* sauce paprika S/porc : rôti de dinde	Poisson pané et citron
SANS VIANDE					
Accompagnement	Poisson gratiné au fromage	Merlu sauce citron	Omelette	Lasagne de saumon	
Produit laitier	Carré de liguell	Carré fondu	Saint Nectaire	Fraidou	Yaourt aromatisé à la vanille de la ferme de Sigy
Dessert	Pomme	Mousse au chocolat au lait	Poire	Pâtisserie	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 42

Semaine du 16 au 20 octobre 2017

api

ISSERY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette	Salade antillaise (semoule tomate ananas concombre)	Concombre bulgare	Choux rouges vinaigrette	Choux fleurs sauce cocktail
SANS VIANDE	-	-	-	-	-
Plat protidique	Paupiette de veau sauce chasseur	Steak haché sauce tomate	Chili con carne	Rôti de dinde sauce dijonnaise	Colin sauce diéppoise
SANS VIANDE	Paupiette de saumon sauce citron	Nuggets de poisson et ketchup	Quenelle de brochet sauce crème	Pavé fromager	
Accompagnement	Carottes persillées	Pommes sautées	Riz	Brocolis	Pommes vapeur
Produit laitier	Mimolette portion	Yaourt aromatisé	Rondelé nature	Fromage blanc sucré	Croc lait
Dessert	Crème dessert chocolat	Kiwi	Gaufre liégeoise	Beignet pomme	Orange

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 43

Semaine du 23 au 27 octobre 2017

api

Vacances de la  
Toussaint

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENREDI

Hors d'œuvre

 Salade verte jurassienne  
(SV fromage dinde)

 Salade d'artichauts et maïs

Feuilleté au fromage

 Salade vitaminée  
(carotte soja maïs)

 Oeuf dur mayonnaise

SANS VIANDE

Carottes râpées vinaigrette



-


-



-

-

Plat protidique

 Burger de boeuf sauce  
hongroise 

 Pavé fromager

 Hoki sauce citron 

 Gratin façon tartiflette aux  
lardons de dinde 

Pommes de terre farcies


SANS VIANDE


Saumonette sauce citron

Tarte aux poireaux

Beignet de calamar

Accompagnement

 Ratatouille et pommes de  
terre

 Julienne de légumes

 Courgettes persillées

 Salade verte

 Salade verte

Produit laitier

Tomme blanche portion

Suisse nature sucré

Mimolette portion


Chanteneige

Yaourt aromatisé

Dessert

Mozaique de fruit

 Poire

 Gâteau au yaourt et ananas  
Recette du chef

Liégeois au chocolat


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 producteurs/fournisseurs

ISSERY

















## Menus des accueils de loisirs

Semaine 44

Semaine du 30 octobre au 03 novembre 2017

Vacances de la  
Toussaint

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Hors d'œuvre	 Salade coleslaw	 Salade de pois chiches à la grecque		 Macédoine mayonnaise	 Duo de haricots en salade
SANS VIANDE	-	-		-	-
Plat protidique	 Boulette de boeuf sauce aux épices 	 Sauté de porc* sauce aux oignons S/porc : Sauté de volaille 	Férié	Raviolis et fromage râpé 	 Escalope de poulet pané
SANS VIANDE	Paupiette de saumon sauce citron	Poisson pané et citron		Omelette aux fines herbes	Waterzoï de poisson
Accompagnement	 Semoule	 Carottes persillées		 Salade verte 	Flageolets
Produit laitier	Buchette vache chèvre	Suisse nature sucré		Yaourt aromatisé	Cantafrais
Dessert	Compote pomme	Banane		Donuts	Orange

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