














Menus des écoles et des accueils de Loisirs




Semaine 02

Semaine du 06 au 10 janvier 2020

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas Végétarien 	VENDREDI
 Betteraves vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette à l'orange		 Haricots vert vinaigrette	 Salade batavia vinaigrette
 Moelleux de bœuf au jus 	Cordon bleu		 Couscous végétarien (boulettes végétariennes)	 Filet de lieu sauce tomate
Nuggets végétariens + ketchup	Poisson pané + ketchup			-
Pommes noisettes	 Haricots vert persillés		 Semoule	 Epinards et pommes de terre
Brie en pointe	Suisse sucré		Yaourt sucré	Emmental
 Pomme	Roulé cacao		Galettes des rois	Flan chocolat

Menu Découverte (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		 Potage Crécy	Repas des rois et des reines 	
		Saucisse de Strasbourg*		
		S/p-Sv : Omelette		
		 Flageolets		
		Fromage blanc nature (seau) + confiture		
		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 03










Semaine du 13 au 17 janvier 2020

Menu Tradition (A)

Cissey

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas Végétarien	VENDREDI
	 Céleri râpé vinaigrette  Emincé de volaille sauce tomate Boulettes végétariennes sauce tomate  Riz créole Tomme noire Liégeois vanille		Repas hivernal  Salade mêlée  Tartiflette au fromage Suisse sucré Clémentines	

Menu Découverte (B)

LUNDI	MERCREDI	JEUDI Repas hivernal	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette agrumes  Mignon de poulet au thym Dos de colin à la crème  Choux de Bruxelles Carré fondu Compote pomme	 Betteraves vinaigrette à l'ail  Normandin de veau au jus Nuggets de poisson Lentilles Petit moulé ail et fines herbes Kiwi		 Endives et croutons à l'ail  Rôti de dinde au curcuma Poisson pané + ketchup  Semoule Yaourt aromatisé 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 04

Semaine du 20 au 24 janvier 2020

Menu Tradition (A)

Cissey

LUNDI Repas Végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Choux fleur vinaigrette à la ciboulette	 Repas vitaminé Salade iceberg vinaigrette aux agrumes	 Maïs vinaigrette	 Tarte au thon	 Salade de pommes de terre vinaigrette au ketchup
Quenelle nature	 Brandade de poisson	 Rôti de bœuf au jus 	 Emincé de filet de poulet sauce curry	 Sauté de porc* sauce moutarde 
-		Nuggets végétarien	Dos de colin sauce oseille	S/porc-S/viande : poisson pané + ketchup
 Gratin de poireaux et pommes de terre béchamel	Buchette vache chèvre	Haricots vert	 Carottes persillées	 Riz
Gouda	Orange	Suisse sucré	Yaourt sucré	Vache qui rit
Flan nappé caramel		Ananas	Banane	Clémentines

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 05

Semaine du 27 au 31 janvier 2020

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de lentilles à l'échalote  Filet de lieu façon blanquette	 Choux rouge vinaigrette  Normandin de veau au jus  	<p>Nouvel an chinois</p> <p>Nems de volaille S/v : surimi mayonnaise</p> <p>Mignon de poulet sauce aigre douce</p> <p>Colin sauce aigre douce</p>	 Salade de pommes de terre vinaigrette à la coriandre  Paupiette de veau sauce curry  nuggets végétariens	
	Poisson pané	Riz cantonnais	Choux fleur béchamel	
 Blé pilaf Montcadi Orange	 Purée Suisse aromatisé Beignet chocolat	 Yaourt sucré  Flan pâtissier coco	Saint Paulin Crème dessert caramel	


Menu Découverte (B)


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		 <p>Nouvel an chinois</p> 		 Batavia vinaigrette  Dos de colin sauce citron  Epinards et pommes de terre béchamel Vache qui rit Flan chocolat

Cuisiner

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 06

Semaine du 03 au 07 février 2020

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		 Potage cultivateur Cordon bleu Boulettes végétariennes sauce tomate  Choux fleur persillés  Yaourt aromatisé de la ferme de Sigy (seau) Orange		 Salade iceberg vinaigrette balsamique Saucisse fumé* S/p-Sv : Poisson pané Lentilles Suisse sucré Crêpe sucrée

Menu Découverte (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Macédoine de légumes au fromage blanc  Filet de lieu aux oignons -  Haricots beurre persillés Yaourt aromatisé Clémentines	 Salade de pommes de terre oignons, coriçon vinaigrette  Jambon braisé* sauce moutarde S/p-Sv : omelette  Salsifis en persillade Petit moulé nature Crème dessert chocolat		 Taboulé libanais  Paupiette de veau sauce crème Dos de colin sauce normande Choux de Bruxelles Yaourt sucré Banane	Chandeleur 

Cisseury

Produit biologique



Produit locaux



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 07

Semaine du 10 au 14 février 2020

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas Végétarien	VENDREDI Repas Carnaval
		Œuf dur mayonnaise	Salade verte vinaigrette	
		Normandin de veau sauce champignons	Hachis parmentier au soja	Salade Sapicao (Carottes, céleri, pommes, maïs, persil vinaigrette au citron)
		Boulettes végétariennes sauce champignons		Vapata (poisson, tomate, coriandre) Riz brésilien (raisin, ananas et lait de coco)
		Semoule		Yaourt sucré
		Tomme blanche	Brie	Donuts
		Banane	Liégeois chocolat	

Menu Découverte (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	Champignons sauce fromage blanc			
Sauté de porc* au jus	Dos de colin aux épices			
S/v-S/p: Poisson meunière + ketchup				
Flageolets	Macaronis			Repas Carnaval
Buchette vache chèvre	Yaourt aromatisé			
Compote pomme	Kiwi			

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 08

Semaine du 17 au 21 février 2020

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette  Aiguillettes de poulet au jus Nuggets de poisson  Purée Pointe de Brie Compote pomme banane	Repas du Chaperon rouge  Betteraves vinaigrette à l'ail  Paupiette de veau sauce façon chasseur Colin sauce tomate Haricots blanc à la tomate Fromage blanc nature + confiture Galettes au beurre			

Menu Découverte (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas du Chaperon rouge	Choux rouge vinaigrette vinaigre de framboise  Sauté de porc*  au caramel	 Salade de maïs aux oignons rouges  Boulettes de bœuf sauce au poivre 	 Salade verte aux croûtons à l'ail Nuggets de poulet
		S/p - S/v : Poisson pané + ketchup  Riz pilaf	Boulettes végétariennes sauce poivre  Carottes au miel	Lieu sauce citron  Courgettes persillées
		Carré de ligueil Ananas	Yaourt aromatisé Mousse chocolat	Petit moulé Flan nappé caramel

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 09

Semaine du 24 au 28 février 2020

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Repas Anglais Coleslaw Poisson meunière + ketchup Frites Yaourt sucré Cake au fruit		 Salade de pommes de terre sauce fromage blanc	 Carottes râpées vinaigrette à l'orange	
		 Moelleux de bœuf au jus 	 Emincé de volaille sauce crème	
		Boulettes végétariennes sauce pruneaux	Colin sauce oseille	
		Ratatouille	 Choux fleur	
		Mimolette	Suisse sucré	 Gâteau du chef poire et pépites de chocolat
		Banane		

Menu Découverte (B)

LUNDI	MARDI Repas Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Repas anglais	 Endives vinaigrette			 Salade de pâtes vinaigrette
	Nuggets végétarien			Cordon bleu
				Pané fromager
	 Fondue de poireaux			Petits pois
	Suisse aromatisé			Yaourt nature + corn flakes sucré
	Mousse au chocolat			Kiwi

Produit biologique 

Produit locaux 

Produit maison 

Viande française 



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

Cisseey

Vacances Cise