








Menus des écoles et des accueils de Loisirs












Semaine 36


Semaine du 02 au 06 Septembre 2019


Menu Tradition (A)


| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|--|--|
|  | Concombre vinaigrette au fromage blanc | Salade de pommes de terre vinaigrette | Repas de la rentrée Salade iceberg vinaigrette Pizza au fromage Yaourt nature de la ferme de Viltain (seau) + sucre  Banane +chocolat | Saucisson à l'ail + cornichon <i>(S/v: Oeuf dur mayonnaise)</i> |
|  | Paupiette de veau aux herbes |  Rôti de bœuf + ketchup | | Poisson meunière |
|  | S/viande : Filet de lieu sauce oseille | S/viande: Quenelle nature sauce au thym | | - |
|  | Haricots verts à l'huile d'olive |  Courgettes béchamel | | Pomme vapeur |
| | Tomme blanche | Camembert | | Fromage blanc nature (seau) + sucre |
| | Gaufre Liégeoise | Nectarine | Pastèque | |


Menu Découverte (B)

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | |
|--|---|---|--|---|---|
|  Salade de tortis vinaigrette aux dès de tomate |  | |   | | |
|  Chipolatas grillées | |  | | | |
| S/viande: Omelette | | | | - | - |
| Ratatouille | |  | |  |  |
| Suisse sucré | | | | |  |
| Nectarine | | |  | | |

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 37

Semaine du 09 au 13 Septembre 2019

Menu Tradition (A)

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|---|---|
| Radis et beurre Dos de colin sauce tomate Riz Carré de Ligueil Compote pomme - banane | Haricots beurre vinaigrette Jambon blanc* S/viande: Nuggets végétariens Tortis au beurre Yaourt aromatisé Prune | <b style="color: red;">Repas du Sud Carottes râpées vinaigrette à la coriandre Boulettes d'agneau sauce Tajine (S/viande: Boulettes végétarienne sauce Tajine) Semoule au curcuma Mimolette Poire | Tomates vinaigrette Haut de cuisse de poulet S/viande: Colin sauce à l'aneth Epinards et pommes de terre béchamel Yaourt sucré Clafoutis pomme-poire | Salade verte vinaigrette Hachis parmentier S/viande : Brandande - Edam Flan vanille nappé caramel |

Menu Découverte (B)

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|----------------------|----------------------|--------------------------|---|
| | | | | <div style="text-align: center;"> Cuisinier d'Île de France </div> |

| | | | |
|--------------------|----------------|----------------|------------------|
| 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 38

Semaine du 16 au 20 Septembre 2019

Menu Tradition (A)

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------------|---|----------|-------|----------|
| Melon | Repas de la coupe du monde de Rugby Salade vitaminée Bolognaise aux épices italiennes <i>(S/viande: Bolognaise au thon)</i> Coquillettes Emmental râpé Barre de céréales | | | |
| Emincé de poulet sauce brune | | | | |
| S/viande: Nuggets végétariens | | | | |
| Semoule | | | | |
| Brie en pointe | | | | |
| Mousse au chocolat au lait | | | | |

Menu Découverte (B)

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|-------|---|--------------------------------|------------------------------------|
| | | Choux fleur sauce cocktail | Tomates vinaigrette au poivron | Courgettes vinaigrette au pesto |
| | | Steak hâché de bœuf + ketchup | Poisson pané | Pilon de poulet sauce kebab |
| | | S/viande: Omelette | - | S/viande: Dos de colin sauce crème |
| | | Pommes de terre noisette | Haricots verts à l'estragon | Semoule |
| | | Aujourd'hui c'est moi qui choisis : Yaourt nature: -Sucre ou - Corn flakes | Camembert | Petit moulé ail et fines herbes |
| | | Poire | Compote pomme-abricot | Crème dessert chocolat |

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 39

Semaine du 23 au 27 Septembre 2019

Menu Tradition (A)

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|-------|----------|-------|----------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Menu Découverte (B)

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------|--|--|---|---|
| Radis et beurre | Salade de pommes de terre vinaigrette à l'ancienne | Haricots beurre vinaigrette à l'échalote | Menu pour la planète | Aujourd'hui c'est moi qui choisis : Endives : - aux dès de mimolette OU - croûtons à l'ail |
| Moelleux de boeuf | Dos de colin sauce estragon | Normandin de veau sauce indienne | Carottes râpées vinaigrette de la ferme de Villeneuve Riz BIO cuisiné aux allumettes de dinde façon reine (S/viande: Riz BIO aux poisson façon reine) | Filet de poulet sauc aigre douce |
| S/viande : Poisson pané | - | S/viande : Omelette | Riz BIO cuisiné aux allumettes de dinde façon reine (S/viande: Riz BIO aux poisson façon reine) | S/viande : Nuggets de poisson |
| Salsifis persillés | Brocolis à l'origan | Frites au four | Maasdam BIO | Coquillettes |
| Carré fondu | Chantailou ail et fines herbes | Suisse sucré | Banane BIO | Yaourt aromatisé |
| Compote pomme | Liégeois chocolat | Ananas | | Pomme |

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 40

Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2019

Menu Tradition (A)

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|--|---|
|  Salade de chou et de carottes vinaigrette  Boulettes de boeuf au jus S/viande : Omelette  Purée de pommes de terre Edam Mousse au chocolat au lait |  Salade batavia vinaigrette Gratin de coquillettes au poisson  Emmental râpé Kaki | <p style="text-align: center;"><i>Repas de ma</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Grand-mère</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Potage Saint Germain</i></p>  <p style="text-align: center;"><i>Rôti de boeuf au jus</i></p> <p style="text-align: center;"><i>(viande: Boulettes végét sauce tomate)</i></p>   Carottes persillées Suisse sucré  |  Oeuf dur mayonnaise  Emincé de dinde sauce crème S/viande: Lieu sauce armoricaine  Haricots verts Yaourt à la vanille de la ferme de Sigy (en seau) Compote pomme |  Brocolis sauce vinaigrette au fromage blanc  Sauté de porc * Sauce dijonnaise  S/viande: Filet de colin leunière + citron  Riz Vache qui rit Raisins |

Menu Découverte (B)

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  | |
|  |  |   |  |  |
|  | |  | | |

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 41

Semaine du 07 au 11 Octobre 2019

Menu Tradition (A)

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------------------|----------------------------------|--|---|-----------------------------|
| Radis et beurre | Potage potiron | Taboulé a la menthe | HAPPY TARTERIE CONCOMBRE VINAIGRETTE QUICH'OBOLO SUISSE AROMATISÉ BANANE | Carottes râpées vinaigrette |
| Dos de colin sauce citronnée | Normandin de veau sauce crème | Filet de poulet au jus | | Chili sin carné |
| - | S/viande: Poisson pané + ketchup | S/viande: Quenelle nature sauce tomate | | - |
| Coquillettes | Semoule | Choux fleur béchamel | | Riz |
| Brie en pointe | Yaourt sucré | Mimolette | | Saint Paulin |
| Prune | Beignet aux pommes | Kaki | Crème dessert chocolat de la ferme de Sigy (en seau) | |

Menu Découverte (B)

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|-------|----------|-------|----------|
| 🍷 | 🍷 | 🍷 | 🍷 | 🍷 |
| 🍷 | 🍷 | 🇫🇷 🍷 | | 🍷 |
| - | - | - | | - |
| 🍷 | 🍷 | 🍷 | | 🍷 |
| 🍷 | 🍷 | 🍷 | | 🍷 |

| | | | | |
|--------------------|----------------|----------------|------------------|--|
| 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 42


Semaine du 14 au 18 Octobre 2019

Menu Tradition (A)


| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
|  Salade verte vinaigrette |  Betteraves vinaigrette | |  | Repas Montagnard Potage Dubarry Tartiflette (S/viande: Tartiflette au frolage) Fromage blanc et confiture de myrtille Madeleine |
|  Sauté de poulet sauce crème |   Bolognaise  |  |  | |
| S/viande: Lieu sauce rougail | S/viande: Omelette | |  | |
| Pommes de terre vapeurs persillées |  Farfalles |  |  | |
| Maasdam | Brie en pointe | | | |
| Compote pomme abricot |  Pomme  | | | |

Menu Découverte (B)


| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|---|--|
| |  | | | À la place un chou fleur vinaigrette-  |
|  | |  Demi pamplemousse + sucre | Salade de pommes de terre aux cornichons et échalote | |
|  |  |  Quenelle nature sauce nantua |  Paupiette de veau sauce paprika | |
|  |  | | S/viande: Dos de colin sauce normande | |
|  | |  Riz |  Salsifs persillade | |
| | | Vache qui rit | Yaourt sucré | |
| | | Compote pomme | Raisins | |

 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 43

Semaine du 21 au 25 Octobre 2019

Menu Tradition (A)

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|---|----------------------------|-------------------------------|---|
| | Salade de tortis et tomates vinaigrette | Oeuf dur mayonnaise | Salade verte vinaigrette | <i>Repas Couleur d'Automne</i> Potage potiron Poisson pané + citron Carottes persillées Yaourt nature: -sucre Gâteau au chocolat |
| | Emincé de poulet au jus | Sauté de boeuf sauce brune | Carbonara * | |
| | S/viande: Filet de lieu sauce oseille | S/viande : Pané fromager | S/viande : bolognaise au thon | |
| | Courgettes persillées | Lentilles | Coquillettes | |
| | Emmental | Edam | Buchette vache chèvre | |
| | Orange | Poire | Crème dessert vanille | |

Menu Découverte (B)

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------------|-------|----------|-------|--|
| Macédoine de légumes mayonnaise | | | | un chou rouges à la mimolette. |
| Sauté de porc* sauce moutarde | | | | |
| S/viande : Dos de colin sauce tomate | | | | |
| Pommes persillées | | | | |
| Vache qui rit | | | | |
| Liégeois vanille | | | | |

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 44


Semaine du 28 Octobre au 01er Novembre 2019


Menu Tradition (A)


| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|---|--------------|
|  Chou blanc vinaigrette |  Taboulé | Repas du Nord Endives vinaigrette Sauté de boeuf façon carbonade <i>(S/viande: Poisson pané + ketchup)</i> Frites Suisse sucré Sablé des Flandres |  | Férie |
|  Filet de poulet au jus |  Paupiette de veau sauce tomate | |  | |
| S/viande: Boulettes végétariennes | S/viande: Dos de colin sauce estragon | |  | |
|  Coquillettes |  Haricots verts | |  | |
| Carré de Ligueil | Gouda | |  | |
| Compote pomme banane |  Poire | | | |


Menu Découverte (B)

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|--|--------------|
|  |  |  |  Salade de pommes de terre et cornichon vinaigrette | Férie |
|  |  | |  Moelleux de boeuf sauce italienne | |
| | | |  S/viande: omelette | |
|  |  | |  Carottes râpées au miel | |
| | | | Yaourt sucré | |
|  | | | Orange | |

Produit biologique 

Produit locaux 

Produit maison 

Viande française 



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