

Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 19

Semaine du 07 au 11 Mai 2018

api

Ecole Saint-Jean-Les-Deux-Jumeaux

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Hors d'œuvre

Demi Pamplemousse et sucre

Salade de pâtes 
(pâtes, tomate, maïs vinaigrette)

Haricots beurre
vinaigrette

Plat protidique

Marmite de poisson 
sauce dieppoise
(Champignons, crème, crevettes, moules
, persil)

Œuf dur

Raviolis de bœuf

Ascension

Accompagnement

Riz 

Macédoine mayonnaise

Produit laitier

Laitage aromatisé

Gouda

Laitage nature sucré

Dessert

Compote

Kiwi

Pomme



Produit biologique 

Produit local 







Produit cuisiné 



Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 20

Semaine du 14 au 18 Mai 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de perles de pâtes  (perles de pâtes, tomates, maïs, vinaigrette)	Menu Américain		Salade de lentilles aux échalottes	Salade de tomate vinaigrette au basilic 
Plat protidique	Haut de cuisse de poulet rôti  Mater : émincé de volaille	Coleslaw  (carottes et chou blanc râpé en mayonnaise) Cheeseburger à monter sur place Pain à burger, steak haché, fromage cheddar, ketchup		Pizza au fromage	Poisson meunière et citron
Accompagnement	Purée provençale  (courgettes, tomates, aubergines, oignons, poivrons)	Potatoes au four		Salade verte	Pâtes macaronis  fromage râpé
Produit laitier	Suisse aromatisé	Yaourt nature sucré		Suisse nature sucré	Mimolette
Dessert	Pomme	Donuts		Fraises et sucre	Crème dessert chocolat

Produit biologique



Produit local



Produit cuisiné



Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 21

Semaine du 21 au 25 Mai 2018

Ecole Saint-Jean-Les-Deux-Jumeaux



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre		Carottes râpées au jus d'orange		Menu Fête Foraine Salade aux deux Maïs (salade verte, pop corn, maïs, vinaigrette) Saucisses Frites au four Yaourt nature sucré Churros fouré au cacao Animation : crée ton fanion et assemble une guirlande avec ta classe en les accrochant les uns aux autres	Taboulé (semoule, tomate, concombre, jus de citron, menthe, vinaigrette)
Plat protidique	Pentecôte	Cuisse de poulet rôti au jus <i>Mater : émincé de volaille</i>			Paupiette de veau sauce charcutière (moutarde, oignons, cornichons)
Accompagnement		Pâtes coquillettes			Riz
Produit laitier		Fromage frais Rondelé ail et fines herbes			Fromage frais Fondu carré
Dessert		Compote pomme abricot			Fraises et sucre

Produit biologique

Produit local

Produit cuisiné



Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 22

Semaine du 28 Mai au 01 Juin 2018

Ecole Saint-Jean-Les-Deux-Jumeaux



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Hors d'œuvre	Salade texane (haricots rouges, maïs, tomate, vinaigrette, épices mexicaines)	MENUS DES RENCONTRES DURABLES Concombre vinaigrette (local - Loiret 45)		Salade de riz niçoise (riz, poivron, olives, thon, vinaigrette)	Tomate vinaigrette provençale	
Plat protidique	Aiguillettes de volaille sauce piperade (oignons, ail, poivrons rouges et verts, tomates)		Steak haché au jus (Elevage de Normandie)	Jambon blanc* Jambon de dinde	Brandade de poisson	
Accompagnement	Semoule		Pomme de terre persillées (local - Nord 59)		Purée crécy (purée pomme de terre / carottes)	
Produit laitier	Emmental		Yaourt au lait entier nature et sucre Ferme de Viltain		Fromage fondu Vache qui rit	Gouda
Dessert	Mousse au chocolat au lait		Moelleux nature vanille de Madagascar Saga chocolat		Banane sauce chocolat	Liégeois vanille

Produit biologique

Produit local

Produit cuisiné



Menus des écoles & accueils de loisirs

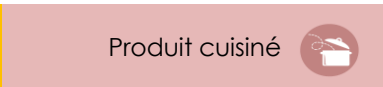
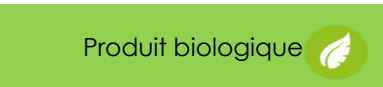
Semaine 23

Semaine du 04 au 08 Juin 2018

Ecole Saint-Jean-Les-Deux-Jumeaux



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Carottes râpées au jus de citron	Tomate ciboulette vinaigrette		Menu Barbecue Tomate cerises Merguez + ketchup Salade de pomme de terre aux cornichons en vinaigrette Camembert <i>(possible de le faire chaud)</i> Banane Sauce chocolat 	Concombre cubes vinaigrette
Plat protidique	Portion de filet de merlu sauce aux olives	Haché de veau sauce moutarde			Jambon Blanc* <i>jambon de dinde</i>
Accompagnement	Riz	Epinards au jus			Pâtes macaronis <i>fromage râpé</i>
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Mimolette			Yaourt nature sucré
Dessert	Compote de pomme	Pêche			Pomme



Menus des écoles & accueils de loisirs


api

Semaine 24

Semaine du 11 au 15 Juin 2018

Ecole Saint-Jean-Les-Deux-Jumeaux

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de riz  <i>(riz, maïs, tomate, vinaigrette)</i>	Betterave lanières vinaigrette		Coupe du monde de Football Pays LA RUSSIE Salade Karabakh  <i>(concombre, radis rondelles, feta, échalote, menthe, vinaigrette citronnée)</i>	Salade verte vinaigrette aux agrumes 
Plat protidique	Hoki sauce citronnée  <i>(jus de citron, crème)</i>	Crêpe au fromage		Sauté de bœuf façon Goulash  <i>(bouillon de bœuf, farine de blé, huile de colza, tomate concentrée, oignon, paprika, herbes aromatiques)</i>	Rôti de porc* froid et mayonnaise <i>Rôti de dinde et mayonnaise</i>
Accompagnement	Semoule 	Salade verte		Pommes vapeurs persillées Yaourt brassé aux fruits	Pâtes farfalles  <i>fromage râpé</i>
Produit laitier	Suisse aromatisé	Emmental		Gâteau du chef aux pommes et pépites de chocolat 	Coulommiers
Dessert	Orange	Nectarine			Crème dessert chocolat Ferme de Sigy

Produit biologique 

Produit local 




Produit cuisiné 



Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 25

Semaine du 18 au 22 Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Radis / beurre	Melon		Salade verte vinaigrette provençale 	SORTIE SCOLAIRE
Plat protidique	Cuisse de poulet rôti au jus  <i>Mater : émincé de volaille</i>	Rôti de dinde sauce au romarin		Raviolis de bœuf	
Accompagnement	Jardinière de légumes 	Pâtes Pennes		-	
Produit laitier	Bûchette - vache chèvre	Fromage frais Fraidou		Yaourt nature sucré	
Dessert	Poire	Flan vanille nappé caramel		Banane	

Produit biologique



Produit local



Produit cuisiné



Menus des écoles & accueils de loisirs



Semaine 26

Semaine du 25 au 29 Juin 2018

Ecole Saint-Jean-Les-Deux-Jumeaux

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Radis rondelle et maïs vinaigrette	MENU ANGLAIS GARDEN PARTY Salade verte et toastinette au cheddar fondu <i>(toastinette à préparer sur place)</i>		Haricots verts vinaigrette	Pastèque
Plat protidique	Chipolatas* au jus <i>Merguez au jus</i>	Poisson meunière & sauce béarnaise		Jambon blanc* <i>Jambon de dinde</i>	Colin sauce à l'oseille <i>(échalote, oseille, herbes aromatiques, crème)</i>
Accompagnement	Haricots blanc cuisinés	Petits pois & Frites au four		Pâtes Coquillettes	Semoule
Produit laitier	Fromage frais Cantadou			Yaourt au lait entier à la vanille Ferme de Sigy	Gouda
Dessert	Compote de pomme	Tarte chocolat Banane façon Banoffee		Cerises	Flan vanille

Produit biologique

Produit local

Produit cuisiné



Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 27

Semaine du 02 au 06 Juillet 2018



Ecole Saint-Jean-Les-Deux-Jumeaux

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Macédoine mayonnaise	Salade de pois chiches (pois chiche, tomate, poivrons, vinaigrette)		Melon (à couper sur place)	Céleri rémoulade (céleri râpé en mayonnaise)
Plat protidique	Sauté de bœuf au romarin	Nuggets de volaille		Jambon blanc* Jambon de dinde	Bolognaise de thon
Accompagnement	Riz 50% Ratatouille 50%	Pomme de terre vapeurs persillées 50% Epinards béchamel 50%		Purée de céleri	Pâtes tortis
Produit laitier	Brie Fromage fondu Samos	Suisse aromatisé		Yaourt nature sucré	Fromage frais Chanteneige
Dessert	Mousse au chocolat au lait	Nectarine		Gâteau du chef à la noix de coco	Crème dessert caramel

Produit biologique

Produit local

Produit cuisiné

Cuisinier d'Ile de France