

Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 36

Semaine du 03 au 07 Septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Haricots verts vinaigrette	Salade de perles de pâtes <i>(perles de pâtes, tomate, maïs, vinaigrette)</i>		Menu de la rentrée Salade verte vinaigrette Hachis parmentier Camembert Crème dessert chocolat Ferme de Sigy <i>Supplément : Emploi du temps</i> 	Pastèque
Plat protéinique	Cubes de colin sauce rougail <i>(tomate, thym, oignons, gingembre, piment, ail)</i>	Pizza au thon			Poisson pané
Accompagnement	Pomme de terre persillées 50% Courgettes persillées 50%	Salade verte			Pâtes tricolores Fromage râpé
Produit laitier	Fromage fondu Croc lait	Gouda			Yaourt aromatisé
Dessert	Poire	Melon			Donuts au sucre

Produit biologique

Produit local

Produit cuisiné




Menus des écoles & accueils de loisirs


Semaine 37

Semaine du 10 au 14 Septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	 Macédoine mayonnaise 	 Carottes râpées vinaigrette 		Pâte de volaille et comichon	 Chou rouge et maïs vinaigrette 
Plat protidique	Normandin de veau sauce crème 	 Raviolis de bœuf <i>Stock de secours</i>		Crêpe au fromage	Nuggets de poisson
Accompagnement	Brocolis en persillade (persil, ail)	Pommes sautées		 Salade verte	Riz 
Produit laitier	Emmental	Carré de Ligueil		 Yaourt au lait entier nature et sucre Ferme de Viltain	Camembert
Dessert	Riz au lait	Compote pomme banane		Banane	Melon

Produit biologique 

Produit local 


Produit cuisiné 



Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 38

Semaine du 17 au 21 Septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Demi pamplemousse et sucre	Menu Rouge Betterave vinaigrette au vinaigre de framboise Sauté de veau façon Osso bucco (sauce tomate à l'orange) Pâtes farfalles au pesto rouge Yaourt nature sucré Salade de fruits 		Haricots verts et tomate vinaigrette	Céleri vinaigrette raisins secs
Plat protidique	Lieu sauce souchet (brunoise, céleri, échalote, crème)			Jambon blanc* Jambon de volaille	Cordon bleu
Accompagnement	Semoule			Chou fleur béchamel	Pâtes macaronis
Produit laitier	Suisse aromatisé			Fromage frais	Gouda
Dessert	Prunes			Raisins	Liégeois chocolat

Produit biologique

Produit local

Produit cuisiné



Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 39

Semaine du 24 au 28 Septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Cœur de palmier et maïs vinaigrette	Radis / beurre		Salade verte aux croûtons	Concombre vinaigrette
Plat protidique	Sauté de bœuf façon bourguignon <i>(carottes, tomate, oignons, herbes, champignons)</i>	Haché de veau sauce moutarde		Hoki sauce crème	Carbonara* <i>Façon carbonara de dinde</i>
Accompagnement	Pommes de terre vapeurs	Haricots plats vapeurs		Riz	Pâtes tortis
Produit laitier	Coulommiers	Emmental		Edam	Fromage fais Chanteneige
Dessert	Compote de pomme	Crème dessert caramel		Flan vanille	Orange

Produit biologique

Produit local

Produit cuisiné



Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 40

Semaine du 01 au 05 Octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de lentilles à l'échalote	Macédoine mayonnaise		Endives aux pommes vinaigrette	Salade verte vinaigrette
Plat protéinique	Portion de filet de merlu sauce à l'aneth (crème, aneth)	Normandin de veau sauce milanaise (brunoise de légumes, CELERI, concentré de tomate)		Bolognaise de bœuf	Aiguillettes de poulet sauce aigre douce (vinaigre, miel, tomate, ananas, oignons)
Accompagnement	Haricots verts en persillade (persil, ail)	Semoule		Pâtes coquillettes fromage râpé	Epinards béchamel
Produit laitier	Suisse aromatisé	Emmental		Fromage frais Cantafrais	Yaourt brassé nature et sucre
Dessert	Poire	Orange		Crème dessert praliné	Gâteau du chef au chocolat

Produit biologique

Produit local

Produit cuisiné



Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 41

Semaine du 08 au 12 Octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Radis / beurre	Chou blanc vinaigrette		Rencontre du goût Menu Végétarien Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Sauté de tofu façon carbonara (curry, gingembre, sésame, lait de coco) Pâtes coudes rayés fromage râpé Fromage blanc façon stracciattella 	Cervelas et comichons* <i>Roulade de volaille et cornichons</i>
Plat protidique	Aiguillettes de poulet sauce lombarde	Nuggets de poulet			Colin sauce dieppoise
Accompagnement	Petits pois	Ratatouille			Boullghour
Produit laitier	Bûchette - vache chèvre	Edam			Fromage blanc aromatisé
Dessert	Liégeois vanille	Compote de pomme fraise			Mousse au chocolat au lait

Produit biologique

Produit local

Produit cuisiné

Cuisinier d'Île de France

Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 42

Semaine du 15 au 19 Octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Hors d'œuvre	Demi pamplemousse et sucre	Menu oriental Salade fraîche de carottes à la coriandre Tajine de poulet à la tomate <i>(filet de poulet, bouillon de volaille, ail, oignons, paprika, tomate, mélange 4 épices, cannelle, cumin, gingembre, pois chiches)</i> Semoule aux raisins secs Yaourt au lait entier à la vanille <i>Ferme de Sigy</i> Orange			Endives aux croûtons	Celeri rémoulade (celeri râpé en mayonnaise)
Plat protidique	Saucisse fumée <i>Saucisse de volaille</i>				Cordon bleu	Poisson meunière
Accompagnement	Lentilles cuisinées				Carottes au jus	Pâtes Tricolores
Produit laitier	Fromage frais Cantadou				Yaourt nature sucré	Fromage frais Petit moulé
Dessert	Compote de pomme				Gâteau du chef aux pommes	Flan vanille

Produit biologique

Produit local

Produit cuisiné

