

Menus des écoles

Semaine 10

Semaine du 02 au 06 Mars 2020

Menu

SAINT JEAN LES DEUX JUMEAUX

LUNDI

Salade verte vinaigrette

Aiguillettes de poulet au jus

Coquillettes

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

MARDI

Carottes rapées vinaigrette
Ferme de Villeneuve (77)

Normandin de veau sauce aux herbes

Haricots verts persillés

Camembert

Eclair au chocolat

MERCREDI

JEUDI

Viva Italia

Salade verte et mozzarella vinaigrette

Pizza chèvre tomate basilic
recette signature



Crème anglaise façon straciatella

Spéculoos

VENDREDI

Pâté de campagne* et cornichons
Œuf dur mayonnaise

Dos de colin sauce crème

Petits pois

Yaourt nature sucré

Banane

Produit biologique



Produit locaux



Produit maison



Produit végétarien



Menus des écoles

Semaine 11

Semaine du 09 au 13 Mars 2020

Menu

SAINT JEAN LES DEUX JUMEA

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Haricots beurre
vinaigrette à l'échalote



Filet de poisson
meunière et ketchup



Boullgour arlequin



Petit moulé
ail et fines herbes



Poire



GAEC TROUET Frères (95)

Chou blanc vinaigrette au
fromage blanc



Ferme de Villeneuve (77)



Boulettes végétariennes
soja tomate basilic
sauce tomate



Semoule



Yaourt aromatisé



Compote de pomme

Carottes râpées
vinaigrette au citron



Ferme de la Villeneuve (77)

Sauté poulet
sauce à l'ancienne



Petits pois carottes



Tomme blanche

Crème dessert chocolat



Ferme de Sigy (77)

**St Patrick patron
des Irlandais**



Salade mêlée vinaigri



Parmentier de
poisson aux épinards
Recette signature



Suisse sucré



Carrot cake

Recette signature



Produit biologique



Produit locaux



Produit maison



Produit végétarien



Cuisinier d'Île de France



Menus des écoles

Semaine 12

Semaine du 16 au 20 Mars 2020

Menu

SAINT JEAN LES DEUX JUMEA

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine de légumes vinaigrette </p> <p>Sauté de bœuf à la hongroise   élevage de Normandie (27)</p> <p>Coquillettes </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Pomme  GAEC TROUET Frères (77)</p>	<p>Radis croque en sel</p> <p> Cordon bleu</p> <p>Chou fleur béchamel </p> <p> Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Rocher coco</p>		<p><i>Repas printanier</i></p> <p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange  Ferme de la Villeneuve (77)</p> <p>Tarte végétarienne aux lentilles  Recette signature </p> <p>Yogurt à la vanille au lait entier  Ferme de Sigy (77)</p> <p>Banane </p>	<p>Céleri râpé vinaigrette  Ferme de Villeneuve (77) </p> <p>Filet de merlu sauce citronnée </p> <p>Ratatouille </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote de pomme </p>

Produit biologique 

Produit locaux 

Produit maison 

Produit végétarien 

Cuisinier d'Île de France 

Menus des écoles

Semaine 13

Semaine du 23 au 27 Mars 2020

Menu

SAINT JEAN LES DEUX JUMEAUX

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Carotte râpée vinaigrette au fromage blanc  Ferme de Villeneuve (77) </p> <p> Sauté de dinde sauce Provençale </p> <p> Semoule </p> <p> Yaourt nature sucré</p> <p>Orange</p>	<p> Chou blanc râpé vinaigrette  Ferme de Villeneuve (77) </p> <p>Waterzoi de colin </p> <p> Riz pilaf </p> <p>Gouda</p> <p> Flan nappé caramel</p>		<p> Betteraves vinaigrette </p> <p> Nuggets de blé </p> <p> Epinards béchamel et pommes de terre vaps </p> <p>Carré de ligueil</p> <p> Poire GAEC TROUET Frères (95)</p>	<p>Repas Savoyard</p> <p> Salade mêlée vinaigrette</p> <p>Croziflette aux lardons de porc </p> <p><i>Croziflette de légumes et fromage</i></p> <p>Yaourt nature au lait entier et sucre  Ferme de Viltain (78)</p> <p>Gâteau croquant au miel et noisette Recette signature </p>

Produit biologique 

Produit locaux 

Produit maison 

Produit végétarien 

Menus des écoles

Semaine 14

Semaine du 30 Mars au 03 Avril 2020

Menu

LUNDI

Salade de pommes terre
vinaigrette ciboulette 

Filet de lieu
sauce au thym 

Haricots vert
persillés 

Ile flottante
(œufs en neige et crème anglaise)

MARDI

Carotte râpée vinaigrette aux
fines herbes 
Ferme de Villeneuve (77) 

 Jambon blanc

*SP: Nuggets de poisson
et ketchup*

 Coquillettes 

Brie en pointe

 Compote de pomme

MERCREDI

JEUDI

Chou rouge râpé vinaigrette
Ferme de Villeneuve (77) 

Filet de merlu
sauce estragon 

Purée de courgette 

 Yaourt aromatisé

Ananas coupés

VENDREDI

Menu ROUGE

 Betterave
vinaigrette

 Hachis végétarien
au soja 

Emmental

Gâteau au yaourt rouge
recette signature 

Produit biologique Produit locaux Produit maison Produit végétarien 

Menus des écoles

Semaine 17

Semaine du 20 au 24 Avril 2020

Menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Haricots beurre vinaigrette </p> <p> Moelleux de bœuf au jus </p> <p><i>Boulettes végétariennes</i></p> <p>Lentilles cuisinées </p> <p> Yaourt aromatisé</p> <p> Compote pomme</p>	<p>Repas Normand</p> <p>Pâté de campagne et cornichon <i>Médaille de surimi et mayonnaise</i></p> <p>Sauté poulet  sauce normande</p> <p></p> <p>Gratin de chou fleur et pommes de terre </p> <p> Camembert Pomme  GAEC TROUET Frères (95)</p>		<p>Salade de pommes de terre aux oignons rouges vinaigrette </p> <p> Quenelles sauce tomate </p> <p>Courgettes en persillade </p> <p> Suisse nature sucré</p> <p> Banane + sauce chocolat</p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de poisson pané 100% filet</p> <p>Haricots vert persillés </p> <p> Yaourt nature au lait entier et sucre  Quart de lait (95)</p> <p> Pomme GAEC TROUET Frères (95)</p>

Produit biologique 

  Produit locaux 

Produit maison 

Produit végétarien 

 Cuisinier d'Île de France