

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

LUNDI

Haricots beurre
vinaigrette à l'échalote



Filet de poisson
meunière et ketchup



Boulgour arlequin



Petit moulé
ail et fines herbes



Poire

GAEC TROUET Frères (95)



MARDI

Chou blanc vinaigrette au
fromage blanc



Ferme de Villeneuve (77)



Boulettes végétariennes
soja tomate basilic
sauce tomate



Semoule



Yaourt aromatisé



Compote de pomme



MERCREDI

JEUDI

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)

VENDREDI

**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





















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

LUNDI

Carotte râpée vinaigrette au fromage blanc



Ferme de Villeneuve (77)



Sauté de dinde sauce Provençale



Semoule



Yaourt nature sucré

Orange

MARDI

Chou blanc râpé vinaigrette



Ferme de Villeneuve (77)



Waterzoi de colin



Riz pilaf



Gouda



Flan nappé caramel

MERCREDI

JEUDI



Betteraves vinaigrette



Nuggets de blé



Epinards béchamel et pommes de terre vapo



Carré de ligueil



Poire

GAEC TROUET Frères (95)

VENDREDI

Repas Savoyard



Salade mêlée vinaigrette

Croziflette aux lardons de porc



Croziflette de légumes et fromage

Yaourt nature au lait entier et sucre



Ferme de Viltain (78)

Gâteau croquant au miel et noisette

Recette signature



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

Haricots beurre vinaigrette 

 Moelleux de bœuf au jus 

Boulettes végétariennes

Lentilles cuisinées 


 Yaourt aromatisé

 Compote pomme

MARDI

Repas Normand

Pâté de campagne et cornichon
Médaille de surimi et mayonnaise

Sauté poulet 
sauce normande



Gratin de chou fleur et pommes de terre 

 Camembert
Pomme
 GAEC TROUET Frères (95)

MERCREDI

JEUDI

Salade de pommes de terre aux oignons rouges vinaigrette 

 Quenelles sauce tomate 

Courgettes en persillade 

 Suisse nature sucré



 Banane
+ sauce chocolat

VENDREDI

Concombre vinaigrette 

Filet de poisson pané 100% filet


Haricots vert persillés 

 Yaourt nature au lait entier et sucre
 Quart de lait (95)

 Pomme
GAEC TROUET Frères (95)

Produit biologique 

  Produit locaux

Produit maison 

Produit végétarien 

Cuisinier d'Île de France 