Saint Jean Les Deux Jum

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 36

Semaine du 1er au 4 Septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Choux blanc vinaigrette		Repas de la Rentrée	Saucisson* à l'ail *(S/v - S/p : Oeuf dur mayonnaise)*
	Paupiette de veau aux herbes		Salade verte vinaigrette	Filet de poisson meunière et citron
	S/viande : nuggets végétariens		Pizza tomate chèvre	-
	Semoule BIO		Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain 78(seau) + sucre	Pommes vapeur persillées
	Pointe de Brie		Banane Bio	Vache qui rit BIO
	Roulé chocolat			Crème dessert vanille

Produit biologique *Produit locaux* *Produit maison* *Viande française*

Cuisinier d'Île de France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.
Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.

Saint Jean Les Deux Jumeaux

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 37

Semaine du 07 au 11 Septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	Tomates vinaigrette		Concombre vinaigrette	Haricots vert BIO vinaigrette
Filet de lieu sauce tomate	Gratin de tortis aux légumes d'été		Nuggets de poisson	Aiguillettes de poulet sauce aux 4 épices
-	-		-	S/viande : filet de merlu sauce armoricaine
Riz pilaf	-		Ratatouille	Epinards béchamel
Carré de Ligueil	**Yaourt nature au lait entier BIO - (seau) Quart de lait (95)** + sucre		Yaourt aromatisé	Vache Picon
Mousse au chocolat au lait	Pomme du GAEC des Frères Trouet (95)		Banane BIO	Poire du GAEC des Frères Trouet (95)

Produit biologique *Produit locaux* *Produit maison* *Viande française*

Cuisinier d'Île de France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.
Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.

Saint Jean Les Deux Jumeaux

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 38

Semaine du 14 au 18 Septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade mexicaine vinaigrette	Repas Italien Tomates et mozzarella vinaigrette		Potage brocolis onctueux	Salade verte BIO et croûtons vinaigrette
Moelleux de bœuf au jus	Bolognaise à l'italienne S/viande : bolognaise au thon		**Gratin de pommes de terre au jambon***	Filet de merlu blanc sauce crème
S/viande: nuggets végétariens	Coquillettes BIO		S/viande-S/porc : gratin de pommes de terre au fromage	-
Carottes au miel et romarin	Fromage blanc (seau) façon straciattela		-	Purée de courgettes
Pointe de Brie	Madeleine		Petit moulé	Gouda
Eclair au chocolat			Pomme du GAEC des Frères Trouet (95)	Crème dessert chocolat

Produit biologique — *Produit locaux* — *Produit maison* — *Viande française*

Cuisinier d'Île de France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.
Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.

Saint Jean Les Deux Jume

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 39

Semaine du 21 au 25 Septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé aux agrumes	Tomates vinaigrette		**Repas pour la planète**	Salade verte et croûtons vinaigrette
Filet de poisson pané et citron	**Chipolatas* LR filière opale du Grand Ouest grillées sauce niçoise**		**Carottes râpées vinaigrette de la ferme de Villeneuve (77) vinaigrette**	Aiguillettes de poulet sauce indienne
-	S/viande-S/porc : quenelle de brochet sauce niçoise			S/viande : filet de lieu sauce indienne
Choux fleur béchamel	Semoule		**Riz Bio cuisiné façon à la reine au soja**	Haricots vert
Yaourt sucré	Yaourt aromatisé		**Maasdam Bio**	Crème anglaise
Poire du GAEC des Frères Trouet (95)	Flan nappé caramel			Gâteau croquant à la noisette et au miel du chef

Produit biologique *Produit locaux* *Produit maison* *Viande française*

Cuisinier d'Île de France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.
Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.

Saint Jean Les Deux Jume

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 40

Semaine du 28 Septembre au 02 Octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots beurre vinaigrette	Choux blanc et carottes vinaigrette		Betteraves BIO vinaigrette	Céleri au fromage blanc
Boulettes d'agneau sauce tomate	Carbonara végétarienne		Filet de merlu blanc sauce armoricaine	**Sauté de porc*** sauce dijonnaise
S/viande : boulettes végétariennes sauce tomate	-		-	S/viande-S/porc : nuggets de poisson
Piperade	Coquillettes BIO		Haricots vert	Riz pilaf
Gouda	Petit moulé		Yaourt fraise au lait entier de la ferme de Sigy (77)	Chantaillou ail et fines herbes
Madeleine	Poire du GAEC des Frères Trouet (95)		Banane BIO	Flan nappé caramel

Produit biologique *Produit locaux* *Produit maison* *Viande française*

Cuisinier d'Île de France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.
Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.

Saint Jean Les Deux Jumeaux

Menus des Ecoles et des accueils de Loisirs

Semaine 41

Semaine du 05 au 09 Octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Choux rouges de la ferme de la Villeneuve (77) vinaigrette aux pommes	Betteraves BIO vinaigrette		HAPPY TARTERIE	Carottes râpées vinaigrette à l'orange
Filet de lieu sauce citronnée	Burger de veau au jus			Chili sin carné
-	S/viande: quenelle nature sauce tomate		Salade verte BIO vinaigrette	-
Tortis	Carottes au quatre épices		Quich'obolo S/viande : Quicho'thon	Riz BIO
Bûchette vache chèvre	Yaourt sucré		Suisse aromatisé	Vache Pichon
Pomme du GAEC des Frères Trouet (95)	Tarte au flan		Poire du GAEC des Frères Trouet (95)	Crème dessert chocolat de la ferme de Sigy (en seau)

Produit biologique *Produit locaux* *Produit maison* *Viande française*

Cuisinier d'Île de France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.
Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.

Saint Jean Les Deux Jumeaux

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 42

Semaine du 12 au 16 Octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pois chiches vinaigrette	Salade verte et croûtons vinaigrette		Carottes râpées de la ferme de la Villeneuve (77) vinaigrette à la coriandre	**Repas montagnard**
Aiguillettes de poulet sauce crème	**Jambon*** et ketchup		Mignon de poulet sauce tomate	Potage Dubarry
S/viande: omelette	S/viande-S/porc : médaillon de surimi mayonnaise		S/viande : filet de poisson meunière et citron	Tartiflette à la dinde S/viande : tartiflette au fromage
Haricots vert	Coquillettes BIO		Semoule	
Yaourt sucré	Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77)		Petit moulé	Fromage blanc et confiture de myrtille
Poire du GAEC des Frères Trouet (95)	Raisins		Banane BIO	Galette St Michel BIO

Produit biologique *Produit locaux* *Produit maison* *Viande française*

Cuisinier d'Île de France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.
Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.