























# SAINT JEAN LES DEUX JUMEAUX

Du 11/03/2024 au 15/03/2024

Ce jeudi c'est Atelier c'est toi le chef pour nos petits convives. Ils auront le plaisir de partager ensemble un Fish burger frites ainsi qu'un bon dessert du chef !

	2 primaire	1 maternelle
Lundi	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Boulettes à l'agneau - Sauce aux pruneaux /Boulettes végétariennes - Sauce tomate</p> <p><b>Semoule Bio</b> </p> <p><b>Saint Nectaire AOP</b>  Ananas</p>	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Boulettes à l'agneau - Sauce aux pruneaux /Boulettes végétariennes - Sauce tomate</p> <p><b>Semoule Bio</b> </p> <p>Saint Nectaire AOP  Ananas</p>
Mardi	<p><b>Céleri Bio</b> râpé  - Vinaigrette Gratin de pommes de terre au fromage Mimolette Compote pomme poire</p>	<p><b>Céleri Bio</b> râpé  - Vinaigrette Gratin de pommes de terre au fromage Mimolette Compote pomme poire</p>
Mercredi		
Jeudi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette balsamique Pain burger - Poisson pané 100 % filet MSC  - , ketchup - Cheddar Frites au four Yaourt nature  - , sucre Cake banane et chocolat du chef </p>	<p>Salade iceberg - Vinaigrette balsamique Pain burger - Poisson pané 100 % filet MSC  - , ketchup - Cheddar Frites au four Yaourt nature  - , sucre Cake banane et chocolat du chef </p>
Vendredi	<p>Pommes de terre - Vinaigrette Boulettes au boeuf - Sauce façon bourguignon /Morceaux de colin MSC  - Sauce crème</p> <p><b>Carottes Bio</b> </p> <p>Suisse sucré </p> <p><b>Pomme Bio</b> </p>	<p>Pommes de terre - Vinaigrette Boulettes au boeuf - Sauce façon bourguignon /Morceaux de colin MSC  - Sauce crème</p> <p><b>Carottes Bio</b> </p> <p>Suisse sucré </p> <p><b>Pomme Bio</b> </p>

# SAINT JEAN LES DEUX JUMEAUX

Du 18/03/2024 au 22/03/2024



























La saint Patrick était ce dimanche, patron des Irlandais, nous avons désirez vous faire découvrir ce pays à travers un repas. Nous nous rattrapons dès ce lundi pour fêter cela tous ensemble autour d'un Sherperd's Pie, d'un yaourt et une pâtisserie 100% locaux !

	2 primaire	1 maternelle
Lundi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette au xérès                      Shepherd's pie du chef (hachis parmentier irlandais à la viande)                       /Brandade de colin MSC du chef   <b>Yaourt nature Pur Perche (61)</b>  - , sucre                      Muffin au chocolat Erté (78) </p>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette au xérès                      Shepherd's pie du chef (hachis parmentier irlandais à la viande)                       /Brandade de colin MSC du chef   <b>Yaourt nature Pur Perche (61)</b>  - , sucre                      Muffin au chocolat Erté (78) </p>
Mardi	<p>Chou rouge râpé - Vinaigrette                      Normandin de veau - Sauce au jus                      /Quenelle nature - Sauce crème  <b>Coquillettes Bio</b>                       Saint Paulin (à couper sur place)                      Crème dessert à la vanille</p>	<p>Chou rouge râpé - Vinaigrette                      Normandin de veau - Sauce au jus                      /Quenelle nature - Sauce crème  <b>Coquillettes Bio</b>                       Saint Paulin (à couper sur place)                      Crème dessert à la vanille</p>
Mercredi		
Jeudi	<p>Pâté de campagne Label Rouge*  - , cornichons                      /Surimi - Mayonnaise                      Saucisse de Francfort *                       /Omelette soufflée du chef   <b>Potée de légumes (carottes, choux, navets et pommes de terre)</b>  <b>Yaourt nature au lait entier Bio de Quart de lait (95)</b>   - , sucre  <b>Banane Bio</b> </p>	<p>Pâté de campagne Label Rouge*  - , cornichons                      /Surimi - Mayonnaise                      Saucisse de Francfort *                       /Omelette soufflée du chef   <b>Potée de légumes (carottes, choux, navets et pommes de terre)</b>  <b>Yaourt nature au lait entier Bio de Quart de lait (95)</b>   - , sucre  <b>Banane Bio</b> </p>
Vendredi	<p>Potage de légumes                       Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce armoricaine  <b>Semoule Bio</b>                       Chantaillou ail et fines herbes  <b>Kiwi Bio</b>                       Produit labellisé  Régional  Bio  Origine France</p>	<p>Potage de légumes                       Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce armoricaine  <b>Semoule Bio</b>                       Chantaillou ail et fines herbes  <b>Kiwi Bio</b>   <i>Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française</i></p>

# SAINT JEAN LES DEUX JUMEAUX

Du 25/03/2024 au 29/03/2024

Vendredi préparez vos valises pour atterir avec nous aux Antilles. Au menu Accra, colombo de poulet et Yaourt de la Ferme de Sigy (77). De quoi rêver de soleil avant même l'été !

	2 primaire	1 maternelle
Lundi	<p><b>Betteraves Bio</b>   - Vinaigrette à l'ail Allumettes de dinde façon carbonara /Boulettes végétariennes - Sauce échalotes <b>Torsades Bio</b>  <b>Brie Bio</b> de la ferme de la Tremblaye   Poire</p>	<p><b>Betteraves Bio</b>   - Vinaigrette à l'ail Allumettes de dinde façon carbonara /Boulettes végétariennes - Sauce échalotes <b>Torsades Bio</b>  <b>Brie Bio</b> de la ferme de la Tremblaye   Poire</p>
Mardi	<p>Haricots beurre - Vinaigrette Nuggets de poulet  - Ketchup /Nuggets végétariens au maïs - Ketchup Pommes de terre cubes rissolées Suisse sucré  <b>Kiwi Bio</b> </p>	<p>Haricots beurre - Vinaigrette Nuggets de poulet  - Ketchup /Nuggets végétariens au maïs - Ketchup Pommes de terre cubes rissolées Suisse sucré  <b>Kiwi Bio</b> </p>
Mercredi		
Jeudi	<p>Pommes de terre - Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine - Sauce béarnaise Ratatouille Yaourt aromatisé  Pomme</p>	<p>Pommes de terre - Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine - Sauce béarnaise Ratatouille Yaourt aromatisé  Pomme</p>
Vendredi	<p>Accras de morue Blanc de poulet forme aiguillette - Sauce colombo /Morceaux de colin MSC  - Sauce colombo <b>Riz Bio</b> créole  <b>Yaourt noix de coco au lait entier de la ferme de Sigy (77)</b>  <b>Banane Bio</b> </p>	<p>Accras de morue Blanc de poulet forme aiguillette - Sauce colombo /Morceaux de colin MSC  - Sauce colombo <b>Riz Bio</b> créole  <b>Yaourt noix de coco au lait entier de la ferme de Sigy (77)</b>  <b>Banane Bio</b> </p>

 Origine France  Bio  Régional  Produit labellisé

















Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française



# SAINT JEAN LES DEUX JUMEAUX

Du 01/04/2024 au 05/04/2024





















La Chasse aux oeufs est ouverte ! Ce vendredi, carottes, asperges, haricots verts mais aussi et surtout chocolat seront à l'honneur au repas. Le printemps est maintenant bien installé.



	2 primaire	1 maternelle
Lundi		
Mardi	<p>Maïs - Vinaigrette                      Poisson blanc meunière MSC  - , citron                      Purée de pommes de terre et panais                      Yaourt nature  - , sucre                      Kiwi Bio </p>	<p>Maïs - Vinaigrette                      Poisson blanc meunière MSC  - , citron                      Purée de pommes de terre et panais                      Yaourt nature  - , sucre                      Kiwi Bio </p>
Mercredi		
Jeudi	<p>Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf) - Vinaigrette façon cocktail                      Blanc de poulet forme aiguillette - Sauce aux asperges                      /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aux asperges                      Haricots plats à l'huile d'olive                      Camembert Bio                       Gâteau chocolat poire du chef  - Chantilly - , vermicelles chocolat - Friandise de Pâques</p>	<p>Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf) - Vinaigrette façon cocktail                      Blanc de poulet forme aiguillette - Sauce aux asperges                      /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aux asperges                      Haricots plats à l'huile d'olive                      Camembert Bio                       Gâteau chocolat poire du chef  - Chantilly - , vermicelles chocolat - Friandise de Pâques</p>
Vendredi	<p>Concombre - Vinaigrette au fromage blanc                      Penne Bio aux trois fromages (emmental Bio)                       Suisse sucré                       Gaufre de Liège</p>	<p>Concombre - Vinaigrette au fromage blanc                      Penne Bio aux trois fromages (emmental Bio)                       Suisse sucré                       Gaufre de Liège</p>

# SAINT JEAN LES DEUX JUMEAUX

Du 08/04/2024 au 12/04/2024

Ce mercredi, nos petits convives visitent l'auvergne et ses volcans. Au menu : saucisse et purée aligot, Tarte aux poires du chef

	2 primaire	1 maternelle
Lundi	Pomelos - , sucre Chili sin carne Riz de Camargue IGP  Pont l'Evêque AOP  Compote pomme banane	Pomelos - , sucre Chili sin carne Riz de Camargue IGP  Pont l'Evêque AOP  Compote pomme banane
Mardi	Saucisson sec* - , cornichons /Surimi - Mayonnaise Poisson pané 100 % filet MSC  - , citron Chou fleur Béchamel Fromage blanc  - , sucre Donuts	Saucisson sec* - , cornichons /Surimi - Mayonnaise Poisson pané 100 % filet MSC  - , citron Chou fleur Béchamel Fromage blanc  - , sucre Donuts
Mercredi		
Jeudi	Taboulé (semoule Bio)  Rôti de dinde  - Sauce Milanaise /Galette végétarienne Petits pois Brie Kiwi Bio 	Taboulé (semoule Bio)  Rôti de dinde  - Sauce Milanaise /Galette végétarienne Petits pois Brie Kiwi Bio 
Vendredi	Carottes Bio râpées  - Vinaigrette au citron Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aurore Pommes de terre persillées Petit moulé nature Pomme Bio 	Carottes Bio râpées  - Vinaigrette au citron Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aurore Pommes de terre persillées Petit moulé nature Pomme Bio 

 Produit labellisé  Origine France  Bio

Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française