

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 19

Semaine du 09 au 13 mai 2022

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI L'EUROPE A TABLE
 Taboulé (semoule BIO) 	 Betteraves BIO vinaigrette framboise 	 Salade iceberg et croûtons vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	 Concombre BIO Bulgare 
 Filet de poisson pané et citron	 Rôti de dinde sauce romarin 	 Aiguillettes poulet sauce lombarde	Hachis végétarien aux lentilles BIO à la tomate (plat végétarien) 	 Alouettes de porc* façon carbonnara (Italie)  S/p-S/v : Morceaux de colin façon carbonnara 
	Galette végétarienne et ketchup	Falafels sauce milanaise	-	 Pennes BIO 
 Haricots beurre persillés	Pommes de terre vapeur	 Riz de Camargue IGP	-	 Fromage blanc (seau) , bigarreaux et copeaux de chocolat (Allemagne)
Coulommiers	Yaourt aromatisé	Mimolette	 Yaourt de la ferme de Vitain au lait entier nature (78) (seau) et sucre	Speculoos (Belgique)
Crème dessert vanille	Ananas	 Pomme BIO	Fraises et sucre	

Menu Eveil du goût (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Perles de pâtes sauce façon cocktail	 Tomate vinaigrette balsamique	 Édoine de légumes mayonnaise 	 Cervelas* et cornichons S/p-S/v : œuf dur mayonnaise	L'EUROPE A TABLE
 Paupiette de veau sauce Milanaise 	 Sauté de boeuf sauce façon Yassa 	Crêpe au fromage (plat végétarien)	 Filet de merlu sauce aneth 	
Filet de poisson pané MSC et citron	Galette végétarienne et ketchup	-	-	
 Brocolis HVE persillés	 Carottes BIO 	 Salade verte BIO vinaigrette 	 Boulghour	
 Edam BIO	Yaourt sucré	Saint Nectaire AOP	Suisse fruité	
Crème dessert caramel	Madeleine	Mousse au chocolat au lait	 Banane BIO	

Produit biologique 

Produit local 

Produit cuisiné 

Viande française
Poisson MSC
Label rouge



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.

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 20

Semaine du 16 au 20 mai 2022

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS PORTUGAIS	VENDREDI
Maïs vinaigrette aux dés de tomate Jambalaya au riz BIO et légumes (plat végétarien)	Chou fleur HVE vinaigrette moutarde à l'ancienne Beignets de calamars sauce tartare	Pommes de terre, thon et cornichons vinaigrette Emincé de filet de poulet sauce caramel	Accra de morue Sauté de porc* sauce huile d'olive et dés de tomates S/p-S-v : Omelette	Salade iceberg vinaigrette Filet de colin sauce dieppoise
-	-	Filet de lieu MSC sauce oseille	-	-
-	Epinards et pomme de terre béchamel	Courgettes persillées	Haricots blancs	Blé
Chantailou nature	Vache qui rit BIO	Brie	Bûchette vache chèvre	Yaourt aromatisé
Compote pomme cassis	Flan nappé caramel	Banane BIO	Flan patissier façon Tarte de Nata	Pomme BIO

Menu Eveil du goût (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Pâté de foie* et cornichon S/p-S/v : Médailillon de surimi mayonnaise	REPAS PORTUGAIS	Haricots beurre vinaigrette moutarde à l'ancienne
Chipolatas* au jus	Boulettes de boeuf BIO à la sauce tomate	Filet de lieu sauce oseille		Nuggets végétariens et ketchup (plat végétarien)
S/p-S/v : Quenelle nature sauce crème	Beignets de calamars sauce tartare	-		-
Petits pois	Macaroni	Ratatouille et pommes de terre		Navets à la crème
Suisse sucré	Cantal AOP	Maasdam BIO		Yaourt nature BIO (seau) - Quart de Lait local + sucre
Kiwi BIO	Flan chocolat	Cerise		Choux à la vanille

Produit biologique

Produit locaux

Produit cuisiné

Viande française
Poisson MSC
Label rouge

Cuisinier d'Ile 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.*

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 21

Semaine du 23 au 27 mai 2022

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI REPAS DU NORD	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de maïs, tomate et poivron vinaigrette	 Betteraves BIO vinaigrette à l'ail 	 Concombre vinaigrette	FERIE	PONT
 Haut de cuisse de poulet rôti 	Saucisse fumée*	 Chili sin carne (plat végétarien)		
Filet de poisson meunière MSC et citron	S/p-S/v : Waterzoi de poisson MSC	-		
 Carottes BIO au miel et romarin 	 Purée de pommes de terre	 Riz de Camargue IGP		
Gouda	Yaourt sucré	 Edam BIO		
Liégeois chocolat	Tarte au sucre	Ananas		

Menu Eveil du goût (B)

LUNDI	MARDI REPAS DU NORD	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de légumes mayonnaise	REPAS DU NORD	 Lentille HVE vinaigrette à l'échalote 	FERIE	PONT
 Filet de poisson meunière et citron		 Condon bleu		
-		Galette végétarienne		
 Duo de courgettes		 Blettes béchamel		
 Camembert BIO		Petit moulé ail et fines herbes		
Mousse citron	 Kiwi BIO			

Produit biologique 

Produit locaux 

Produit cuisiné 

Viande française
Poisson MSC
Label rouge



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.

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 22

Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI REPAS ESPAGNOL	JEUDI	VENDREDI
Salade de coquillettes BIO tomates vinaigrette	Potées râpées BIO vinaigre l'orange	Chorizo* S/p-S/v : médaillon de surimi mayonnaise	Tomates BIO vinaigrette xérès	Haricots verts BIO vinaigrette
Paupiette de veau sauce marengo	Jambon blanc*	Poisson et riz de Camargue IGP façon paëlla	Tarte au fromage (plat végétarien)	Aiguillettes de poulet sauce provençale
Filet de poisson pané	S/p-S/v: Omelette			Beignet de poisson et ketchup
Petit pois carottes	Purée de pommes de terre		Salade verte vinaigrette	Courgettes persillées
Saint nectaire AOP	Vache qui rit BIO	Suisse sucré	Yaourt aromatisé	Crème anglaise
Nectarine	Compote de pomme	Pastèque	Fraises et sucre	Brownie

Menu Eveil du goût (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre BIO vinaigrette au fromage blanc	Taboulé (semoule BIO)		Tomates BIO vinaigrette xérès	Choux fleurs HVE vinaigrette persillées
Bolognaise de bœuf aux épices italiennes	Omelette nature fraîche du chef (plat végétarien)		Boulettes de porc* sauce dijonnaise	Beignet de poisson et ketchup
Bolognaise de thon		REPAS ESPAGNOL	S/p-S/v : Boulettes végétariennes sauce dijonnaise	
Pennes	Piperade et pommes de terre		Flageolets	Pommes de terre persillées
Emmental	Vache qui rit BIO		Yaourt nature sucré	Brie BIO de la ferme de la Tremblaye
Crème dessert praliné	Mousse au chocolat au lait		Fraises et chantilly	Abricots

Produit biologique	Produit locaux	Produit cuisiné	Viande française	Poisson MSC	Label rouge	
--------------------	----------------	-----------------	------------------	-------------	-------------	--

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.

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 23

Semaine du 06 au 10 juin 2022

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS SUEDOIS	VENDREDI
FERIE	 Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	 Pommes de terre au fromage blanc ciboulette	 Tomates BIO vinaigrette 
	 Raviolis de boeuf	 Gratin de pommes de terre au fromage (plat végétarien)	 Boulettes de boeuf BIO sauce brune échalote et airelles  	 Emincé de dinde sauce basquaise 
	Raviolis de saumon	-	 Filet de colin MSC sauce citron	 Filet de poisson pané MSC et citron
	-	-	 Haricots verts	 Riz de camargue IGP pilaf
	Vache Picon	Yaourt sucré	 Fromage blanc (seau) et confiture de fraise	Mimolette
Compote pomme	 Banane BIO	 Cake à la cannelle	Pêche	

Menu Eveil du goût (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE		 Salade de riz BIO, tomate, maïs vinaigrette au ketchup 	REPAS SUEDOIS	 Concombre vinaigrette ciboulette
		 Filet de lieu sauce aurore 		 Filet de poisson pané et citron
		-		-
		 Jardinière de légumes		 Blettes béchamel
		Petit moulé ail et fines herbes		 Edam BIO
Nectarine	Melon			

Produit biologique 

Produit locaux 

Produit cuisiné 

Viande française
Poisson MSC
Label rouge



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.

Menus des Ecoles et des accueils de Loisirs

Semaine 24

Semaine du 13 au 17 juin 2022

Menu Tradition (A)

Cuisine Centrale de Mauissy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI REPAS CORSE
Taboulé à la menthe (semoule BIO)	Pastèque	Salade verte vinaigrette	Tomates vinaigrette	Saucisson sec* S/p-S/v : médaillon de surimi mayonnaise
Beignets de calamar et sauce tartare	Moelleux de boeuf et ketchup	Roti de porc* HVE au jus	Filet de merlu sauce aux câpres	Emincé de filet de poulet aux olives
-	Falafels sauce tomate	S/p-S/v : Pané fromager	-	S/v : Morceaux de colin MSC aux olives
Carottes persillées	Coquillettes BIO	Ratatouille et Riz de camargue IGP	Boulghour	Duo de Courgettes
Yaourt aromatisé	Tomme noire IGP	Coulommiers	Gouda	Yaourt sucré
Abricots BIO	Flan nappé caramel	Compote pomme BIO	Banane BIO	Tarte au fromage blanc et citron façon Fiadone

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé à la menthe (semoule BIO)	Lentilles BIO vinaigrette aux graines de moutarde à l'ancienne	Haricots verts BIO vinaigrette persillées	Concombre vinaigrette à la menthe	REPAS CORSE
Aiguillettes de poulet sauce Tandoori	Falafels sauce tomate (plat végétarien)	Cordon bleu	Pizza tomate mozzarella et emmental BIO (plat végétarien)	
Beignets de calamar et sauce tartare	-	Pané fromager	-	
Choux fleur HVE béchamel	Epinards au jus et pommes de terre	Petits pois	-	
Fromage blanc (seau) et sucre	Crème anglaise	Cantal AOP	Suisse sucré	
Pêche BIO	Ile Flottante	Cerises	Nectarine	

Produit biologique



Produit locaux



Produit cuisiné



Viande française
Poisson MSE
Label rouge



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.

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 25

Semaine du 20 au 24 juin 2022

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI Fête de la Musique	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots rouges, maïs, tomate, vinaigrette aux épices mexicaines Chipolatas*	Pomme d'API (Betterave BIO vinaigrette au vinaigre de pomme) Les Petits poissons dans l'eau (Filet de colin lieu sauce crème) J'ai des carottes dans mon panier (Carottes au jus) Ah tu sortiras Biquette biquette (Bûchette vache chèvre) J'ai du chocolat Crème dessert de la ferme de S... (77) au chocolat (seau)	Pastèque Nuggets de volaille et ketchup	Tomate vinaigrette à l'huile d'olive Lasagnes de bœuf	Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange Gratin de gnocchis de pommes de terre à la provençale (plat végétarien)
S/p-S/v: Quenelle de brochet sauce nantua		Nuggets végétariens et ketchup	Lasagne de poisson	-
Epinards et pommes de terre béchamel		Brocolis HVE à l'origan	-	-
Carré de Ligueil		Edam BIO	Suisse fruité	Fromage blanc (seau) et sucre
Pêche BIO		Donuts	Banane BIO	Abricots

Menu Eveil du goût (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne* et cornichons S/p-S/v : oeu f dur mayonnaise	Fête de la Musique	Concombre BIO vinaigrette au fromage blanc	Salade verte BIO vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise
Quenelle de brochet sauce nantua		Aiguillettes de poulet sauce indienne	Lasagne de poisson	Nuggets de poisson et ketchup
-		Nuggets végétariens et ketchup	-	-
Semoule BIO		Pommes de terre vapeur	-	Haricots beurre
St Nectaire AOP		Emmental	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature BIO et sucre
Compote pomme	Liégeois vanille	Mousse au chocolat au lait	Melon	

Produit biologique

Produit locaux

Produit cuisiné

Viande française
Poisson MSC
Label rouge



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.

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 26

Semaine du 27 juin au 1er juillet 2022

Menu Tradition (A)

LUNDI Déjeuner sur l'herbe	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates cerises	Saucisson à l'ail* S/p-S/v : médaillon de surimi mayonnaise	Perles de pâtes sauce façon cocktail	Carottes râpées vinaigrette au citron	Haricots verts BIO vinaigrette
Œuf dur (plat végétarien) Salade de pommes de terre arlequin mayonnaise	Emincé de filet de poulet sauce caramel	Filet de poisson meunière et citron	Croque monsieur du chef (jambon*)	Moelleux de bœuf et ketchup
Camembert BIO	Filet de Lieu MSC sauce tomate	-	S/p-S/v : Croque monsieur oeuf et cheddar	Filet de merlu MSC sauce provençale
Nectarine	Riz de Camargue IGP	Piperade et pommes de terre	Salade verte BIO vinaigrette	Petits pois et carottes
	Maasdam BIO	Petit moulé nature	Yaourt sucré	Gouda
	Flan vanille	Banane BIO	Pastèque	Tarte aux abricots

Menu Eveil du goût (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner sur l'herbe	Lentilles BIO vinaigrette échalote	Concombre vinaigrette aux fines herbes	Tomates vinaigrette	Choux fleurs HVE vinaigrette
	Merguez au jus	Boulettes d'agneau sauce tajine	Croque monsieur oeuf et cheddar (plat végétarien)	Filet de merlu sauce provençale
	Filet de lieu MSC sauce tomate	Boulettes végétariennes sauce tajine	-	-
	Courgettes au jus	Boulghour BIO	Salade verte BIO vinaigrette	Farfalles
	Suisse sucré	Saint Paulin	Yaourt au lait entier de la Ferme de Sigy (77) (seau) vanille	Montcadi
Gaufre Liégeoise	Fraises et sucre	Sablé de Retz	Pêche BIO	

Produit biologique

Produit locaux

Produit cuisiné

Viande française
Poisson MSC
Label rouge

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.

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 27

Semaine du 04 au 08 juillet 2022

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas de fin d'année	VENDREDI
 Taboulé (semoule BIO)   Cordon bleu	 Macédoine de légumes mayonnaise  Filet de lieu sauce aneth 	 Concombre vinaigrette  Rôti de dinde froid et mayonnaise 	Pastèque Jambon blanc* S/v-S-p : œuf dur mayonnaise Chips Suisse sucré  Banane BIO sauce chocolat	VACANCES
Nuggets végétariens	-	Médaille de surimi mayonnaise		
 Ratatouille et pommes de terre Coulommiers Melon	 Carottes BIO au miel et romarin  Cantal AOP Flan nappé caramel	 Salade de coquillettes BIO, tomate et maïs vinaigrette au pesto  Mimolette Nectarine		

Menu Eveil du goût (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves BIO vinaigrette  Nuggets végétariens et ketchup	 Rosette* S/p-S/v : œuf dur mayonnaise	 Tomates vinaigrette au basilic  Chipolatas *	Repas de fin d'année	VACANCES
-	 Paupiette de veau sauce au thym 	S/p-Sv : Quenelle nature sauce tomate		
 Epinards et pommes de terre béchamel  Yaourt nature BIO et sucre	 Purée de pommes de terre Vache Picon	 Flageolets  Suisse fruité		
Ananas	 Pêche BIO	Cookie tout chocolat		

 Produit biologique	 Produit locaux	 Produit cuisiné	Viande française Poisson MSC Label rouge	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------

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.