

# Menus des écoles et des accueils de Loisirs

## Semaine 35

Semaine du 29 août au 2 septembre 2022

### Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas de la rentrée	VENDREDI
			<p><b>Cocktail de rentrée :</b>  <b>sirop de grenadine</b>                      Tomates BIO vinaigrette</p> <p>Gratin de pommes de terre aux trois fromages (plat végétarien)</p> <p>Fromage blanc nature (seau) et sucre</p> <p>Gâteau aux pépites de chocolat du chef</p>	<p>Betteraves BIO vinaigrette</p> <p>Filet de lieu MSC sauce provençale</p> <p>Purée de pommes de terre et courgettes</p> <p>Emmental</p> <p>Liégeois chocolat</p>

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.



# Menus des écoles et des accueils de loisirs

## Semaine 36

Semaine du 05 au 09 septembre 2022

### Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI Repas développement durable	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Brocolis  vinaigrette aux fines herbes	 Betteraves BIO aux pommes  vinaigrette	 Friand au fromage	 Concombre  vinaigrette	 Salade verte aux pommes  vinaigrette
 Roulettes d'agneau  sauce façon tajine	 Bolognaise de bœuf	 Paupiette de veau  sauce façon Marengo	 Aiguillettes de poulet  sauce Tandoori	 Brandade de colin MSC
 Boulettes végétariennes  sauce façon tajine	 Bolognaise de légumes et pois  chiche BIO	 Filet de poisson pané MSC et  citron	 Filet de merlu MSC  sauce tomate	-
 Semoule BIO	 Torsades BIO	 Choux fleurs tomates	 Petits pois	-
 Chantailou  ail et fines herbes	 Emmental BIO	 Suisse aromatisé	 Gouda	 Coulommiers
 Compote de pomme fraise	 Pêche BIO	 Melon	 Tarte au chocolat  du chef	 Prunes
 <b>Produit biologique</b>	 <b>Produit locaux</b>	 <b>Produit cuisiné</b>	 <b>Poisson MSC</b>  <b>Label rouge</b>	 <b>Cuisinier d'île de France</b>



*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 37

Semaine du 12 au 16 septembre 2022

### Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI Repas Basque	JEUDI	VENDREDI
Lentilles HVE de Mondreville vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Filet de lieu MSC sauce citron - Epinards béchamel Fromage blanc nature (seau) et sucre Pomme BIO	Concombre vinaigrette au fromage blanc Moelleux de boeuf au jus Pané fromager Purée de pommes de terre et carottes Maasdam BIO Flan chocolat	Tomates vinaigrette Sauté de poulet sauce basquaise Morceaux de colin MSC sauce basquaise Riz BIO Tomme noire IGP Gâteau Basque	Salade iceberg vinaigrette à l'ail Omelette (plat végétarien) - Pommes de terre rissolées Yaourt fermier au lait entier à la fraise de la ferme de Sigy Banane BIO	Croquettes râpées BIO vinaigrette à l'orange Rôti de dinde sauce romarin Quenelle de brochet sauce mornay Haricots beurre Crème anglaise Cake à la fleur d'oranger du chef
<b>Produit biologique</b>	<b>Produit locaux</b>	<b>Produit cuisiné</b>	<b>Poisson MSC Label rouge</b>	<b>Cuisinier d'Île de France</b>

*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 38

Semaine du 19 au 23 septembre 2022

### Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Voyage en Suisse	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette  Sauté de porc* sauce crème S/v-S/p : Galettes de soja et ketchup Flageolets Region Nord en persillade Bûchette vache chèvre Poire BIO	Tomates vinaigrette Jambon Blanc* S/v-S/p : Omelette Coquillettes BIO  Petit moulé nature Crème dessert vanille	Rosette* s/v-s/p : Oeuf dur mayonnaise Cordon bleu Filet de colin MSC sauce aux olives Piperade et pommes de terre Yaourt sucré Banane BIO	Salade verte et dès d'emmental vinaigrette à l'échalote La Bülletünne* (Tarte oignons lardons crème cumin du chef) S/v-S/p : Tarte au fromage Suisse sucré Pomme BIO	Salade de riz BIO tomate maïs vinaigrette  Beignets de calamar sauce tartare Courgettes à la tomate Carré de Ligueil Mousse au chocolat
<b>Produit biologique</b>	<b>Produit locaux</b>	<b>Produit cuisiné</b>	<b>Viande française</b> <b>Poisson MSC</b> <b>Label rouge</b>	<b>Cuisinier d'Île de France</b>

*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 39

Semaine du 26 au 30 septembre 2022

Menu Eveil du goût (Menu)				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre vinaigrette fromage blanc	Pâté de campagne* s/p-s/v : Médaillon de su... et mayonnaise	Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette au miel	<b>Balade en Normandie</b>
Rôti de dinde sauce caramel	Filet de merlu MSC sauce aurore	Filet de poisson pané MSC et citron	Dés de porc* façon carbonara	
Omelette	-	-	S/v-S/p : Pastasotto aux courgettes BIO et fromages ail et fines herbes	
Semoule BIO	de panais et jeunes carottes	Fondue de poireaux pdt béchamel	Tortis BIO	
Pointe de Brie	Suisse fruité	Vache qui rit BIO	Yaourt aromatisé	
Liégeois vanille	Gaufre au chocolat fantasia	Raisins	Ananas	
<b>Produit biologique</b>	<b>Produit locaux</b>	<b>Produit cuisiné</b>	<b>Viande française</b> <b>Poisson MSC</b> <b>Label rouge</b>	



*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 40

Semaine du 03 au 07 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
<p> Cressons râpés BIO vinaigrette </p> <p> Saucisse de Toulouse grillée* </p> <p>S/p-S/v : filet de merlu MSC sauce citron</p> <p> Lentilles IGP Mondreville </p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Poire</p>	<p><b>REPAS CINEMA</b></p>	<p> Tomates vinaigrette</p> <p> Quenelle nature sauce aurore (plat végétarien)</p> <p>-</p> <p> Semoule BIO </p> <p>Fromage blanc nature (seau) et sucre </p> <p>Ananas</p>	<p> Céleri rémoulade </p> <p> Jambon Blanc* </p> <p>S/v-S/p : Filet de poisson meunière MSC et citron</p> <p> Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt nature BIO (seau) Quart de Lait et sucre</p> <p> Cake poire chocolat du chef</p>	<p> Salade verte BIO vinaigrette au vinaigre de Xerès </p> <p> Lasagnes de bœuf </p> <p>Lasagnes de lentilles Bio et julienne de légumes</p> <p>-</p> <p>Carré de ligueuil</p> <p>Flan chocolat</p>	
<p><i>Produit biologique</i> </p>		<p><i>Produit locaux</i> </p>	<p><i>Produit cuisiné</i> </p>	<p><i>Viande française</i> </p> <p><i>Poisson MSC</i> </p> <p><i>Label rouge</i> </p>	<p></p>

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 41

Semaine du 10 au 14 octobre 2022

### Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	RENTREMENT DU GOUT	VENDREDI
 Coleslaw 	  ucisson à l'ail* et cornichons  v-s/p : médaillon de surimi  mayonnaise	 Haricots beurre  vinaigrette	 Salade verte et croûtons  vinaigrette	 Velouté Brocolis  et fromage fondu
 Paupiette de veau  sauce aux quatre épices	  Sauté dinde  sauce façon blanquette	 Dés de porc*  façon carbonara	 Rougail saucisse*	 Filet de lieu MSC  sauce armoricaine
Nuggets végétariens	Boulettes végétariennes sauce tomate	S/v-S/p : Waterzoï de colin MSC	S/p-S/v : Rougail de colin	-
Choux fleurs béchamel	 Riz BIO 	 Coquillettes Bio 	 Purée de pommes  de terre	 Jeunes carottes
 Maasdam BIO	Suisse sucré	 Emmental Bio	Cantal AOP	Petit moulé nature
Mousse au chocolat au lait	 Madeleine	Kaki	 Cake du chef  miel noisette	 Pomme BIO
  <b>Produit biologique</b>	   <b>Produit locaux</b>	  <b>Produit cuisiné</b>	   <b>Viande française</b> <b>Poisson MSC</b> <b>Label rouge</b>	   <b>Cuisinier d'Île de France</b>

*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 42

Semaine du 17 au 21 octobre 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI Repas Vendéen	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette à la ciboulette	Salades aux croûtons vinaigrette	<b>REPAS VENDEEN</b>	Salami* et cornichon s/p/-s/v : surimi mayonnaise	Concombre BIO vinaigrette à la menthe
Filet de merlu MSC sauce lombarde	Merguez		Cordon bleu	Beignet de calamars et sauce tartare
-	Filet de poisson pané MSC et citron		Pané fromager	-
Riz de camargue IGP	Purée de pommes de terre		Epinards à la béchamel et pommes de terre	Poêlée de légumes
Suisse fruité	Edam BIO		Brie Fermier BIO de la Ferme de la Tremblaye	Yaourt aromatisé
Poire BIO	Prunes		Flan vanille	Gaufre de liège

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 43 (VACANCES)

Semaine du 24 au 28 octobre 2022

Eveil du goût				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Choux blanc aux dés d'ananas vinaigrette</p> <p>Filet de lieu MSC sauce nantua</p> <p>-</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Mimolette</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Potage courgettes au fromage fondu</p> <p>Boulettes d'agneau sauce tomate et origan</p> <p>Boulette végétariennes sauce tomate et origan</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Prunes</p>	<p>Crêpe au champignons</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>-</p> <p>Blettes béchamel</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Kiwi BIO</p>	<p>de verte et maïs vinaigrette</p> <p>Filet de colin MSC sauce crème</p> <p>-</p> <p>Riz de camargue IGP</p> <p>Carré Ligeuil</p> <p>Compote pomme BIO</p>	<p>Poison mortel (sirop de fraise) pâté de Loup Garou (pâté de campagne*) s/p-s/v : surimi mayonnaise</p> <p>Moelleux de dragon (boeuf) sauce brune</p> <p>Filet de poisson meunière MSC et ketchup</p> <p>Purée d'entrailles de Jack o lantern (pommes de terre et potiron)</p> <p>Petit Fantôme lacté (Vache qui rit BIO)</p> <p>Gâteau du gentil vampire (cake aux fruits rouges)</p>
<p>Produit biologique</p>	<p>Produit locaux</p>	<p>Produit cuisiné</p>	<p>Viande française Poisson MSC Label rouge</p>	<p>Cuisinier d'Île de France</p>

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 44 (VACANCES)

Semaine du 31 au 04 novembre 2022

Me  Eveil du goût 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas Picard	VENDREDI	
 Cervelas et cornichon s/v-s/p : Oeuf dur mayonnaise	F  E  R  I  E	 Betteraves BIO vinaigrette 	 Potage cresson  Tarte au maroilles du chef  Salade verte vinaigrette  Yaourt sucré   Pomme BIO	 Pommes de terre vinaigrette au fromage blanc	
 Normandin de veau sauce marengo 		 Beignets de calamar sauce béarnaise		 Tarte au maroilles du chef	 Emincé de filet de poulet sauce aux pommes
Filet de merlu MSC sauce crème		-		 Salade verte vinaigrette	Filet de lieu MSC sauce oseille
 Petits pois au jus		 Torsades BIO 		 Yaourt sucré	 Fondue de poireaux
Bûchette vache chèvre		 Emmental BIO		 Pomme BIO	 Camembert BIO
 Poire BIO		Crème dessert caramel		Eclair au chocolat	
<i>Produit biologique</i> 	<i>Produit locaux</i> 	<i>Produit cuisiné</i> 	<i>Viande française</i> <i>Poisson MSC</i> <i>Label rouge</i> 		

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.