

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>Cocktail de rentrée : <u>sirop de grenadine</u> 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
 Produit biologique	 Produit locaux	 Produit cuisiné	 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 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 	 Concombre vinaigrette au fromage blanc	 Tomates vinaigrette	 Salade iceberg vinaigrette à l'ail	 Croquettes râpées BIO vinaigrette à l'orange 
 Filet de lieu MSC sauce citron 	 Moelleux de boeuf au jus 	 Sauté de poulet sauce basquaise 	Omelette (plat végétarien)	 Rôti de dinde sauce romarin 
-	Pané fromager	 Morceaux de colin MSC sauce basquaise 	-	Quenelle de brochet sauce mornay
 Epinards béchamel	 Purée de pommes de terre et carottes	 Riz BIO 	Pommes de terre rissolées	Haricots beurre
Fromage blanc nature (seau) et sucre	 Maasdam BIO	Tomme noire IGP	Yaourt fermier au lait entier à la fraise de la ferme de Sigy 	Crème anglaise
 Pomme BIO	Flan chocolat	Gâteau Basque	 Banane BIO	 Cake à la fleur d'oranger du chef
 Produit biologique 	 Produit locaux 	 Produit cuisiné	 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 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* 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
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 39

Semaine du 26 au 30 septembre 2022

(Menu Eveil du goût (Menu végétarien))

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombre vinaigrette fromage blanc</p> <p>Rôti de dinde sauce caramel</p> <p>Omelette</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Pointe de Brie</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Pâté de campagne* s/p-s/v : Médaillon de suie et mayonnaise</p> <p>Filet de merlu MSC sauce aurore</p> <p>-</p> <p>de panais et jeunes carottes</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Gaufre au chocolat fantasia</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de poisson pané MSC et citron</p> <p>-</p> <p>Fondue de poireaux pdt béchamel</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Raisins</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette au miel</p> <p>Dés de porc* façon carbonara</p> <p>S/v-S/p : Pastasotto aux courgettes BIO et fromages ail et fines herbes</p> <p>Tortis BIO</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Ananas</p>	<h3>Balade en Normandie</h3>
<p>Produit biologique</p>	<p>Produit locaux</p>	<p>Produit cuisiné</p>	<p>Viande française Poisson MSC Label rouge</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 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>	<h3>REPAS CINEMA</h3>	<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
  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 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	REPAS VENDEEN	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>
Produit biologique	Produit locaux	Produit cuisiné	Viande française Poisson MSC Label rouge	 <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		 Emincé de filet de poulet sauce aux pommes
Filet de merlu MSC sauce crème		-		 Filet de lieu MSC sauce oseille
 Petits pois au jus		 Torsades BIO 		 Fondue de poireaux
Bûchette vache chèvre		 Emmental 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.