





























# Menus des écoles et des accueils de Loisirs

## Semaine 45

Semaine du 07 au 11 novembre 2022

### Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI Menu traditionnel	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette 	Duo de lentilles vertes BIO et corail vinaigrette à l'échalotte 	 Taboulé (semoule BIO) 	Potage façon cultivateur 	
 Sauté de porc* sauce à l'ancienne 	Aiguillettes de poulet sauce hongroise	 Paupiette de veau sauce brune 	Chili sin carne (plat végétarien) 	
 Filet de colin d'Alaska MSC sauce Normande 	Falafels	 Omelette du chef	-	
 Choux fleur persillés et pommes de terre	Purée de pommes de terre et potiron	 Haricots beurre	Riz de camargue IGP 	
Suisse fruité	Mimolette	Carré de Ligeil	 Vache qui rit BIO	
 Pomme BIO	Orange	Poire 	Liégeois 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.*

# Menus des écoles et des accueils de loisirs

## Semaine 46

**Semaine du 14 au 18 novembre 2022**

### *Menu Tradition (A)*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre, oignon et cornichons, vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Salade verte BIO aux croûtons nature vinaigrette	Bouillon vermicelles	Potées râpées BIO vinaigre à l'orange
Boulettes d'agneau sauce aux pruneaux	Filet de colin d'Alaska MSC sauce au curry	Saucisse fumée*	Emincé de poulet rôti sauce aux pommes	Moelleux de boeuf sauce au poivre
Boulettes végétariennes sauce aux pruneaux	-	Nuggets végétariens	Quenelle nature sauce nantua	Filet de poisson pané MSC et citron
Carottes persillées	Epinards béchamel et pomme de terre	Purée de pommes de terre au fromage façon aligot	Brocolis	Frites
Mimolette	Suisse fruité	Yaourt aromatisé	Tomme noire IGP	St Nectalre AOP
Orange BIO	Ananas	Tarte aux poires du chef	Kiwi BIO	Mousse au chocolat au lait
<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.*

# Menus des écoles et des accueils de Loisirs

## Semaine 47

Semaine du 21 au 25 Novembre 2022

### Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu des petits supporters	VENDREDI	
Crêpe au fromage	 Rosette* et cornichon S/v-S/p : Médaillon de surimi et mayonnaise	Salade verte vinaigrette au xérès 	Rondelles de carottes crues à tremper sauce vinaigrette au fromage blanc 	Velouté brocolis 	
 Suppétie de veau sauce façon marengo 	 Sauté de dinde sauce façon blanquette 	Boulettes de boeuf BIO sauce 4 épices   	Pizza tomate mozzarella emmental BIO (plat végétarien) 	Allumettes de porc* façon carbonara  	
Omelette	Filet de poisson meunière MSC et citron 	Falafels et ketchup		Poisson (filet de colin) façon carbonara 	
Jardinière de légumes 	Riz de camargue IGP 	Chou fleur béchamel 		Coquillettes BIO 	
Yaourt sucré	Carré de Ligueil	Brie		Suisse sucré	Emmental
Pomme BIO  	Kiwi BIO 	Gâteau du chef au yaourt 		Cookie Nougatine	Ananas
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 48

Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022

### Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <small>Auto</small>
Accra de Morue	Carottes rapées	Cervelas* et cornichon s/p-s/v : Oeuf dur mayonnaise	Potage chorba aux pois chiches BIO	Maïs vinaigrette aux dès de tomates
Sauté de porc* sauce caramel	Saucisse de Strasbourg*		Aiguillettes de poulet sauce colombo	Rôti de dinde sauce Tex Mex
Nuggets végétariens et ketchup	Omelette du chef	Gratin de torsades BIO au thon	Morceaux de colin MSC sauce citron	Filet de poisson pané MSC et citron
Semoule BIO	Flageolets LR		Riz de camargue IGP pilaf	Purée de potiron et pommes de terre
Edam BIO	Vache qui rit BIO	Yaourt sucré	Suisse sucré	Cheddar
Flan nappé caramel	Liégeois chocolat	Orange	Pomme	Cheesecake au citron du chef
<i>Produit biologique</i>	<i>Produit locaux</i>	<i>Produit cuisiné</i>	<i>Viande française</i> <i>Poisson MSC</i> <i>Label rouge</i> 	 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 49

Semaine du 05 au 09 Décembre 2022

### Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves BIO vinaigrette 	Macédoine de légumes mayonnaise 	 Potage de potiron	Friand au fromage	 Saucisson à l'ail* et cornichon S/v-S/p : Médaillon de surimi et mayonnaise
 Paupiette de veau sauce paprika 	 Jambon blanc* LR 	 Os de Boeuf façon bourguignon 	 Brandade de colin MSC	Nuggets de volaille et ketchup
Galette végétarienne	Omelette	Boulettes végétariennes sauce façon bourguignon		Filet de poisson meunière MSC et citron
 Riz de camargue IGP pilaf	 Purée de pommes de terre	 Carottes à l'étuvée	 Yaourt sucré	Choux fleur HVE béchamel 
Petit moulé nature	Suisse fruité	Fromage blanc (seau) nature et sucre		 Camembert BIO
 Crème dessert chocolat de la ferme de Sigy (seau) (77)	 Kiwi BIO	Galette St Michel	Banane BIO 	Eclair 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.*

# Menus des Ecoles et des accueils de Loisirs

## Semaine 50

Semaine du 12 au 16 Décembre 2022

### Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas de Noël	VENDREDI
Coquillettes BIO sauce façon cocktail	Salade verte vinaigrette	Velouté de Brocolis	Rillettes de poisson blanc et saumon du chef	Betteraves BIO vinaigrette à l'ail
Moelleux de boeuf sauce Bercy	Cordon bleu de dinde et ketchup	Sauté de porc* sauce dijonnaise	Emincés de poulet rôti sauce marrons	Raviolis de boeuf
Galettes végétariennes	Filet de colin MSC sauce arrabiata	Beignet de calamars et citron	Blanquette de cabillaud	Tortellini ricotta épinards
Poêlée de légumes	Petits pois au jus	Semoule BIO	Pommes noisettes	
Yaourt aromatisé	Bûchette vache chèvre	Suisse sucré	Camembert local BIO de la ferme de la Tremblaye (78)	Coulommiers
Orange BIO	Flan nappé caramel	Kaki	Bûche de Noel + (chocolat/clémentine)	Pomme
<i>Produit biologique</i>	<i>Produit locaux</i>	<i>Produit cuisiné</i>	<i>Viande française</i> <i>Poisson MSC</i> <i>Label rouge</i>	<i>Cuisinier d'Île de France</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.*



# Menus des écoles et des accueils de loisirs

## Semaine 51 - VACANCES

Semaine du 19 au 23 Décembre 2022

### Menu Tradition (A)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Noël des centres
	Mortadelle* et cornichon S/v-S/p : Médaillon de surimi et mayonnaise	Haricots verts BIO vinaigrette au vinaigrette de xeres	Pomme de terre vinaigrette au fromage blanc	Torsades BIO vinaigrette au ketchup	Velouté de butternut
	Normandin de veau sauce aux champignons	Hachis parmentier boeuf	Sauté de dinde sauce au lait de coco	Filet de poisson meunière MSC et citron	Aiguillettes de poulet sauce pain d'épice
	Filet de colin d'Alaska MSC sauce rougail	Hachis végétarien aux deux haricots	Boulettes végétariennes sauce aigre douce	-	Filet de colin MSC sauce oseille
	Coquillettes BIO		Carottes	Brocolis BIO	Gratin dauphinois
	Tomme blanche	Mimolette	Edam BIO	Yaourt aromatisé	Crème anglaise
	Kiwi BIO	Ananas	Liégeois chocolat	Madeleine	Beau du chef miel noisettes
	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.*