

# Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 1

Semaine du 04 au 08 janvier 2016



IN E

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Galette des rois	VENDREDI	
<b>Hors d'œuvre</b>	Carottes râpées BIO au jus d'orange	Salade verte aux maïs	Betteraves BIO vinaigrette	Potage de légumes BIO	Friand au fromage	
	Pamplemousse BIO et sucre Mat : jus de pamplemousse	Méli mélo de crudités (carottes, céleri, courgettes)				Céleri BIO rémoulade
		Chou-blanc vinaigrette				
<b>Plat protidique</b>	Aiguillette de volaille sauce échalotes	Normandin de veau sauce forestière	Rôti de porc* sauce hongroise <i>S/porc : rôti de dinde</i>	Tortellini à la viande	Pavé de poisson mariné thym citron vert	
<b>Accompagnement</b>	Pommes vapeurs	Duo de haricots verts et haricots blancs	Lentilles	Salade verte	Duo brocolis et chou-fleur	
<b>Produit laitier</b>	Carré frais BIO	Yaourt nature sucré BIO	Yaourt nature sucré BIO	Yaourt nature BIO + sucre	Carré de l'est BIO	
	Petit fondu bavarois BIO	Yaourt aromatisé Vanille BIO		Yaourt aromatisé fraise BIO	Buchette chèvre BIO	
	Yaourt fraise BIO	Petit cotentin ail et fines herbes		Edam BIO	Camembert BIO	
<b>Dessert</b>	Compote pomme banane	Crème dessert chocolat BIO	Ananas frais	Galette des rois 	Poire BIO	
	Cocktail de fruits au sirop	Fruit BIO			Fruit BIO	
	Fruit	Fruit BIO			Madeleine BIO	

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.



Produit biologique\*



Produit local\*



Recette du chef



\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

# Menus scolaires et accueils de loisirs

## Semaine 2

Semaine du 11 au 15 janvier 2016

api

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**  
**Repas Oriental**

**VENDREDI**

**Hors d'œuvre**

Salade de pomme de terre  
ciboulette

Taboulé

Céleri rémoulade

Salade vitaminée  
(carottes BIO, maïs, soja)

Radis BIO et beurre

Salade verte Bio aux croutons

Potage aux  
champignons (à base de pomme  
de terre BIO)

Salade coleslaw BIO

Salade antillaise  
(semoule BIO, ananas, concombre,  
tomate)

Salade verte aux dés de fromage

Potage de légumes

**Plat protidique**

Saucisse de Francfort\*  
*S/porc : saucisse de volaille*

Paupiette de veau à la crème

Jambon blanc\* et ketchup  
*S/porc : jambon de dinde*

Tajine de boulette de bœuf

Colin sauce nantua  
(crème, tomate)

**Accompagnement**

Epinards et pommes de terre  
béchamel

Haricots blancs tomatés

Printanière de légumes

Semoule

Pâtes

**Produit laitier**

Yaourt aromatisé vanille BIO

Yaourt nature sucré BIO

Carré frais BIO

Petit fondu bavarois BIO

Brie BIO

Yaourt nature BIO + sucre

Coulommiers BIO

Camembert BIO

Yaourt aromatisé Fraise BIO

Yaourt local de la ferme de  
VILTAIN + sucre

Carré de l'est BIO

Buchette chèvre BIO

Edam BIO

**Dessert**

Clémentine BIO

Fruit BIO

Crème dessert chocolat BIO

Compote de pomme

Compote pomme fraise

Fruit

Liégeois chocolat

Liégeois vanille

Gâteau saveur l'oriental maison  
**Nouvelle recette**

Kiwi BIO

Fruit BIO

Yaourt aromatisé vanille

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.

Produit biologique



Produit local\*



Recette du chef



\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Terroir d'Ile de France

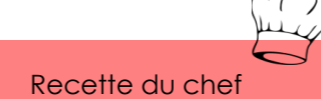
# Menus scolaires et accueils de loisirs

## Semaine 3

Semaine du 18 au 22 janvier 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI RDG 2	VENDREDI
<b>Cuisinons des légumes d'hivers de couleur verte</b>					
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade verte BIO aux croutons Chou blanc BIO aux raisins secs Pamplemousse BIO et sucre Mat : jus de pamplemousse	Carottes râpées vinaigrette Salade coleslaw Terrine de la mer sauce cocktail		Potage de pois cassé Méli mélo de crudité	Crêpe aux champignons
<b>Plat protidique</b>	Burger de bœuf sauce dijonnaise (moutarde, crème)	Bolognaise et fromage râpé	Hoki sauce aux aromates	Filet de poulet à l'oseil	Pavé meunière et citron
<b>Accompagnement</b>	Printanière de légumes	Coquillettes	Pommes persillées	Haricots plats	Courgettes en gratin
<b>Produit laitier</b>	Carré frais BIO Petit fondu bavarois BIO Yaourt nature BIO + sucre	Yaourt aromatisé fraise BIO Yaourt nature sucré BIO Munster BIO	Saint Paulin	Camembert BIO Coulommiers BIO	Yaourt nature sucré BIO Yaourt aromatisé vanille BIO Emmental BIO
<b>Dessert</b>	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat Fruit	Pomme BIO Fruit BIO Compote pomme BIO	Banane BIO	Entremet pistache Fruit	Orange BIO Fruit BIO Madeleine BIO

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.



\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

# Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 4

Semaine du 25 au 29 janvier 2016

api

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Hors d'œuvre

Salade vitaminée  
(carottes BIO, maïs, soja)  
  
Céleri BIO au curry  
  
Salade de perles de pâtes (avec  
des tomates BIO)

Roulade de volaille et cornichon  
  
Œuf dur mayonnaise  
  
Radis et beurre

Potage de légumes BIO

Feuilleté au fromage

Salade verte BIO farandole

Plat protidique

Chipolatas\*  
*S/porc : saucisse de volaille*

Poisson pané et citron

Aiguillette de volaille sauce  
portugaise

Sauté de bœuf façon bourguignon

Filet de poulet sauce suprême

Accompagnement

Pâtes

Rostis de pommes de terre

Carottes persillées

Poêlée méridionale

Riz

Produit laitier

Suisse nature sucré  
  
Suisse aromatisé  
  
Cantafrais

Vache qui rit  
  
Rondelé ail et fines herbes  
  
Fromage blanc aromatisé

Camembert

Emmental  
  
Saint-Paulin  
  
Suisse nature sucré

Yaourt aromatisé  
  
Yaourt nature sucré  
  
Tomme blanche

Dessert

Ananas  
  
Fruit  
  
Compote de pomme

Clémentine BIO  
  
Fruit BIO  
  
Madeleine BIO

Flan caramel  
  
Flan vanille

Kiwi BIO  
  
Fruit BIO  
  
Compote pomme BIO

Eclair au chocolat

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.



Produit biologique\*



Produit local\*



Recette du chef



\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs