









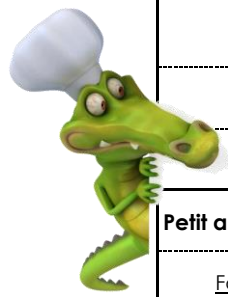


NOM DU CLIENT : JOUY SOUS THELLE

Menus à nous retourner avant le 3 avril 2019

SEMAINE DU 3 AU 9 JUN 2019

LUNDI	3-juin	MARDI	4-juin	MERCREDI	5-juin	JEUDI	6-juin	VENDREDI	7-juin
 Carottes râpées et maïs 	X	 Melon	X			Pâté de foie* (à couper par vos soins)		 Taboulé oriental	
Crêpe au fromage (entrée)		 Tomate et maïs				 Salade de riz au surimi	X	 Concombres à la crème	X
 Pomme de terre vinaigrette		 Pomme de terre vinaigrette				 Tomate		 Tomate	
 Lasagnes bolognaises (plat complet)	X	Jambonneau*	X			 Rôti de dinde aux champignons	X	 Mijotée de colin crevettes et basilic	X
Poisson pané		 Quenelles de veau sauce tomate				 Bœuf aux olives 		Tarte aux poireaux	
		Crêpe au fromage (plat)	(dont 3)			 Omelette	(dont 2)		
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille				Poisson pané		Poisson pané	
Torti		 Chou-fleur vinaigrette				Boulgour		Courgettes	
Epinards		Purée	X			Haricots beurre		Blé	X
Frites		Frites				Carottes	X	Carottes	
Petit as ail et fines herbes	X	 Pont l'éveque AOP	X			Camembert	X	Yaourt sucré	
Fondu Président		Rondelé au bleu				Yaourt sucré		Pointe de Brie	X
Yaourt aromatisé		Nectarine	X			Pastèque		 Moelleux ananas maison	X
Tranche de quatre-quarts	X	Gélifié chocolat				Compote de pomme	X	Banane	











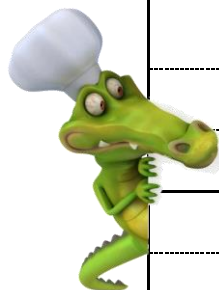
 Cuisiné maison
  Légume frais
 Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire
  viande bovine d'origine française
  Nouveauté
 * Plat contenant du porc
  Provenance locale

NOM DU CLIENT : JOUY SOUS THELLE

Menus à nous retourner avant le 3 avril 2019

SEMAINE DU 10 AU 16 JUN 2019

LUNDI	10-juin	MARDI	11-juin	MERCREDI	12-juin	JEUDI	13-juin	VENREDI	14-juin
		Pâté de campagne* (à couper par vos soins)				 Salade de tomate, maïs, poivrons	X	 Pastèque (à couper par vos soins)	
		Friand au fromage	X			 Pommes de terre mimosa		 Taboulé de chou fleur	
		 Tomate				 Macédoine mayonnaise		 Macédoine mayonnaise	X
		 Cœur de colin crème de ciboulette	(dont 2)			 Emincé de poulet façon fajitas	X	 Coquillettes au jambon* (plat complet)	X
		 Paupiette de volaille au jus	X			 Rôti de bœuf		Poisson pané	(dont 2)
						 Carniture fajitas sans viande	(dont 2)	 Coquillettes aux dés de volaille	(dont 1)
		Poisson pané				Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	
		Ratatouille à la provençale	X			Riz	X	Coquillettes	(dont 2)
		Pommes de terre quartier avec peau				Julienne de légumes		 Epinards béchamel	
		Carottes				Purée		Purée	
		Yaourt sucré	X			Pointe de Brie	X	Fondu Président	
		Petit moulé nature				Petit moulé ail et fines herbes		Petit suisse aromatisé	X
		Nectarine	X			Banane		Maestro chocolat	X
		Mousse au chocolat				Gélatifié chocolat	X	Compote pomme fraise	



 Cuisiné maison
  Légume frais
 Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

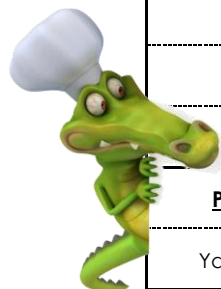
 viande bovine d'origine française
  Nouveauté
  * Plat contenant du porc
  Provenance locale

NOM DU CLIENT : JOUY SOUS THELLE

Menus à nous retourner avant le 3 avril 2019

SEMAINE DU 17 AU 23 JUN 2019

	LUNDI 17-juin	MARDI 18-juin	MERCREDI 19-juin	JEUDI 20-juin	VENDREDI 21-juin
 Carottes râpées	X	 Melon	X	 Macédoine mayonnaise	X  Concombres vinaigrette
Terrine de campagne* (à couper par vos soins)		Pizza		 Salade de tomates	 Salade Mexicaine (abricot rouge, maïs, tomate, poivron)
 Macédoine mayonnaise		 Macédoine mayonnaise		 Betteraves vinaigrette	 Betteraves vinaigrette
 Sauté de volaille sauce citron	X	 Boulettes de bœuf aux légumes	X	 Penne aux courgettes fraîches et maïs (plat complet végétarien)	X  Colin meunière
Haché de veau		Feuilleté au saumon (dont 2)		Feuilleté au chèvre	Saucisse de Toulouse*
Poisson pané (dont 2)		Crêpe au fromage (plat)			
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux
Semoule	X	Haricots verts	X	Penne	Jardinière de légumes
Courgettes		Pomme de terre quartier avec peau		Mélange de légumes oriental	Riz
Purée		Purée		Frites	Frites
Pointe de Brie	X	Yaourt sucré	X	Camembert	X Crème anglaise
Yaourt aromatisé		Petit moulé nature		Yaourt sucré	Petit moulé ail et fines herbes
Géllifié vanille	X	Nectarine		Yaourt aromatisé	X  Gâteau maison au chocolat
<u>Pomme</u>		Madeleine	X	Biscuit fourré abricot	Mousse au chocolat



 Cuisiné maison

 Légume frais

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

 viande bovine d'origine française

 Nouveauté

* Plat contenant du porc

 Provenance locale

SEMAINE DU 24 AU 30 JUIN 2019

LUNDI	24-juin	MARDI	25-juin	MERCREDI	26-juin	27-juin	VENDREDI	28-juin
 Pommes de terre en salade		 Pastèque (à couper par vos soins)*				 Salade coleslaw (carottes et chou râpés mayonnaise)		 Salade de pâtes multicolores (torti 3 couleurs, maïs, tomate)
 Céleri mayonnaise		Pâté de foie* (à couper par vos soins)	X			 Salade de riz hawaïenne (riz, ananas, surimi, maïs)		 Betteraves vinaigrette
 Betteraves vinaigrette	X	 Betteraves vinaigrette	(dont 3)			 Pommes de terre vinaigrette		 Pommes de terre vinaigrette
Beignets de calamars sauce cocktail	X	 Taboulé aux dés de volaille (plat complet)	X			Cheeseburger	X	 Sauté de porc au lait*
Nuggets de poulet ketchup		 Rôti de bœuf froid				Nuggets de poisson	(dont 2)	 Marmite de poisson à la catalane
		Œufs durs mayonnaise	(dont 2)					
Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux				Poisson pané		Poisson pané
Carottes		 Salade de tomates				Frites	X	Courgettes
Riz		 Pommes de terre vinaigrette	(dont 2)			Salade verte		Semoule
Frites	X	Frites				Haricots verts		Haricots verts
Gouda		Camembert	X			Coca-cola	X	Petit moulé nature
Petit suisse sucré	X	Crème de gruyère				Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré
Gélatifé chocolat		Yaourt aromatisé	X			Donut sucré	X	Pêche
Madeleine	X	Pomme				Banane		Mousse au chocolat

SUPER HEROS AMERICAINS

NOM DU CLIENT : JOUY SOUS THELLE

Menus à nous retourner avant le 3 avril 2019

SEMAINE DU 1er AU 7 JUILLET 2019

LUNDI

STOCK TAMPON

MERCREDI

JEUDI

REPAS FROID

01-juil

2-juil

3-juil

4-juil

5-juil

 Taboulé à la menthe		Haricots verts vinaigrette	X		 Concombres vinaigrette		 Tomate croc'sel	X
 Betteraves vinaigrette	X				 Salade de pâtes au thon	X	Terrine de campagne* (à couper par vos soins)	
 Pommes de terre vinaigrette					 Macédoine mayonnaise		 Macédoine mayonnaise	
 Poulet rôti		Raviolis (plat complet)	X		 Brandade de poisson Crécy (plat complet)		Jambon blanc*	X
Pizza au fromage	X	Poisson pané	(dont 2)		 Rôti de bœuf		Surimi mayonnaise	(dont 3)
Poisson pané					Crêpe au fromage (plat)	X	Crêpe au fromage (plat)	
Brocolis					Carottes		Chips	X
Frites	X				 Pomme de terre vinaigrette		 Salade de haricots verts	
Haricots verts					Purée	X	Purée	
Camembert	X	Biscuit	X		Carré de l'Est		Fondu Président	
Petit moulé ail et fines herbes					Petit suisse aromatisé	X	Yaourt sucré	
Fromage blanc sucré		Compote de pomme	X		Fruit de saison	X	Crêpe Bretonne	X
Compote de pomme fraise	X				Crème dessert vanille		Fruit	



Cuisiné maison



Légume frais

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Nouveauté

* Plat contenant du porc



Provenance locale