



SEMAINE DU 3 SEPTEMBRE AU 9 SEPTEMBRE 2018

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
3-sept		4-sept		5-sept		6-sept		7-sept	
Melon (à couper par vos soins)		Terrine de campagne* (à couper par vos soins)	X			Salade de tomates et concombres en dés	X	Taboulé oriental	X
Salade verte	X	Carottes râpées vinaigrette	dont 3			Crêpe au fromage (entrée)		Pâté de foie* (à couper par vos soins)	
Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise				Tomate entière		Tomate entière	
Hachis parmentier (plat complet)	X	Sauté de porc* à l'ancienne	X			Mincé de volaille façon fajitas (haricots rouges, maïs, poivron rouge, épices)	X	Beignets de calamars sauce cocktail	X
Poisson pané		<u>Cœur de colin</u> à la concassée de tomates	dont 3			Moussaka		<u>Jambon*</u>	
Haché de veau		Haché de veau				Garniture fajitas sans viande		Tarte aux poireaux	dont 2
Purée		Courgettes	X			Riz	X	Chou-fleur	
Epinards		Boulgour				Brocolis		Coquillettes	X
Lentilles		Lentilles				Haricots verts		Haricots verts	
Camembert	X	Coulommiers				Petit moulé nature		Pointe de Brie	X
Crème de gruyère		Petit suisse aromatisé	X			Yaourt sucré	X	Fromage frais Mme Loïk	
Cocktail de fruits		Fruit	X			Gélatifié chocolat		Pêche	X
Donut	X	Yaourt aromatisé				Tranche de quatre-quarts	X	Compote de pomme	



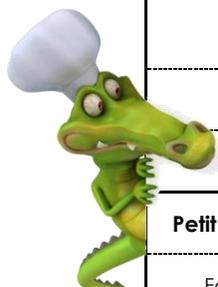
Cuisiné maison Légume frais Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

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



SEMAINE DU 10 AU 16 SEPTEMBRE 2018

	LUNDI 10-sept	MARDI 11-sept	MERCREDI 12-sept	JEUDI 13-sept	VENDREDI 14-sept
Pomme de terre en salade		Pastèque (à couper par vos soins)	X	Concombres à la menthe	X
Radis		Céleri râpé sauce rose		Salade Esau (lentilles, œuf, tomate, vinaigrette)	Betteraves vinaigrette
Tomate entière	X	Tomate entière		Pommes de terre vinaigrette	Pommes de terre vinaigrette
Paupiette de veau sauce tomate et champignons	X	Cordon bleu de volaille		Coquillettes au jambon* (plat complet)	X
Saucisse de Francfort*		Emincé de bœuf aux oignons		Omelette	dont 3
Poisson pané		Crêpe au fromage	X	Coquillettes à la volaille* (plat complet)	
Tarte aux poireaux	dont 2	Tarte aux poireaux		Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille
Carottes		Purée	X	Coquillettes	dont 3
Blé	X	Navets braisés		Haricots verts	Pommes sautées
Haricots verts		Haricots verts		Frites	Frites
Petit suisse aromatisé	X	Camembert	X	Petit asail et fines herbes	X
<u>Fondu Président</u>		Yaourt sucré		Fromage frais Mme Loïk	Petit moulé aux noix
Madeleine	X	Pomme	X	Pêche	X
<u>Flan nappé caramel</u>		Gélatifé vanille		Mousse au chocolat	Riz au lait maison
					Compote de pomme



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



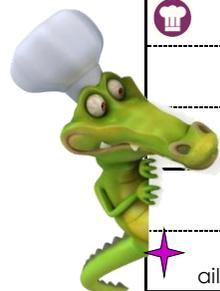
Provenance locale

NOM DU CLIENT : JOUY SOUS THELLE

Menus à nous retourner avant le MARDI 21 JUIN 2018

SEMAINE DU 17 AU 23 SEPTEMBRE 2018

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
17-sept		18-sept		19-sept		20-sept		21-sept	
 Salade de blé estivale (blé, tomate, poivron, huile d'olive, basilic)		 Tomate et maïs	X			 Salade verte	X	 Pastèque (à couper par vos soins)	X
 Carottes râpées vinaigrette 	X	 Salade de pois chiches pois chiches, tomate)				Saucisson ail fumé*		Pâté de foie* (à couper par vos soins)	
 Pommes de terre vinaigrette		 Pommes de terre vinaigrette				 Tomate entière		 Tomate entière	
 Emincé de volaille basquaise	X	 Rôti de bœuf				 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)	X	 Cœur de colin crevettes et basilic	X
 Cœur de colin aux amandes	dont 2	Cheeseburger	X			Nuggets de volaille		 Œufs durs sauce béchamel	
		Nuggets de poisson	dont 2			Omelette		Poisson pané	
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille				Crêpe au fromage (plat)	dont 3	Crêpe au fromage (plat)	
 Haricots beurre à la tomate		Frites	X			Choux-fleur	dont 3	Torti	X
Semoule	X	Brocolis				Pommes quartier avec peau		Epinards	
Frites		Frites				Carottes		Carottes	
Gouda		Petit moulé nature	X			Yaourt sucré	X	Petit as ail et fines herbes	X
 Tartare ail et fines herbes	X	Fromage bûchette				Fromage frais mme Loïk		Crème de gruyère	
Compote de pomme	X	Mousse au chocolat	X			Raisin	X	Crème dessert vanille	X
Gélifié vanille		Flan nappé caramel				Biscuit fourré chocolat		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

SEMAINE DU 24 AU 30 SEPTEMBRE 2018

Menus à nous retourner avant le MARDI 21 JUIN 2018

LUNDI		MANGER MIEUX		MERCREDI		LES HEROS ET HEROINES DE LA RENTREE		VENDREDI	
24-sept		25-sept		26-sept		27-sept		28-sept	
 Salade jaune (torti, maïs, œuf, mayonnaise)	X	 Salade croquante (concombres, tomate, soja, maïs)	X			 Soupe à la citrouille de Cendrillon	X	 Céleri rémoulade	X
 Betteraves vinaigrette		Terrine de campagne* (à couper par vos soins)				 Concombres vinaigrette		 Salade verte	
 Tomate entière		 Tomate entière				 Pommes de terre vinaigrette		 Pommes de terre vinaigrette	
 Boulettes à l'agneau au cumin	X	 Sauté de porc au chorizo				 Filet de poulet citron-coco de Vaiana	X	 Brandade de poisson (plat complet)	X
Saucisse de Strasbourg*		 Paupiette de veau ail et fines herbes	X			 Rôti de bœuf		Boudin noir*	
Omelette	dont 2	Poisson pané	dont 2						
Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)				Poisson pané	dont 2	Poisson pané	
Mélange de légumes oriental		 Trio de légumes (courgettes, carottes, pommes de terre)	X			La ratatouille de Rémy	X	Purée	
Semoule	X	Riz				Les tortis de Linguini		Julienne de légumes	
Carottes		Carottes				Purée		Purée	
 Camembert	X					 Pont L'Evêque	X	Petit moulé nature	X
Yaourt sucré						Emmental		Petit suisse aromatisé	
Pomme		 Yaourt de la ferme des peupliers	X			 Gâteau "mange-moi" d'Alice au pays des merveilles	X	Ananas au sirop	X
Biscuit fourré fraise	X	Coulommiers et pomme				Yaourt aromatisé		Gélatifié vanille	