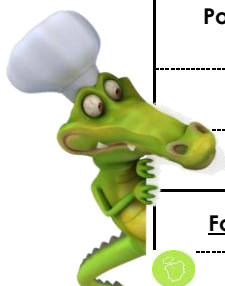


SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE 2019

	LUNDI 30-sept	MARDI 1-oct	MERCREDI 2-oct	JEUDI 3-oct	VENDREDI 4-oct
Potage à la tomate	X	Concombres et tomate	X	Carottes râpées à l'orange	Taboulé
Salade de haricots verts et maïs		Potage maison		Crêpe aux champignons	Cervelas vinaigrette*
Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise
Poulet rôti		Boulettes de bœuf aux légumes	X	Cassoulet* (plat complet)	Colin meunière
Quiche Lorraine*		Rôti de bœuf		Sauté de volaille crème de citrouille	Feuilleté au chèvre
Omelette	X	Crêpe au fromage (plat)	dont 2	Haricots blancs aux légumes (plat complet végétarien)	dont 3
Poisson pané		Poisson pané		Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux
Pommes sautées	X	Penne	X	Haricots blancs à la tomate	Courgettes
Haricots plats		Choux de Bruxelles		Carottes	Purée
Purée		Purée		Haricots verts	Haricots verts
Fondu Président	X	Camembert		Saint Paulin	Yaourt sucré
Yaourt sucré		Petit suisse aromatisé	X	Fromage bûchette	Petit moulé nature
Compote de pomme		Yaourt aromatisé		Fruit	Crêpe au chocolat
Mousse au chocolat	X	Madeleine	X	Gélatifé chocolat	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

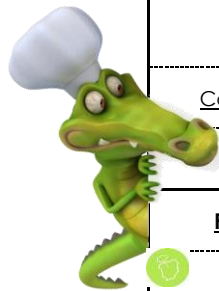
NOM DU CLIENT : JOUY SOUS THELLE

SEMAINE DU GOUT : herbes, épices, aromes et aromates
SEMAINE DU 7 AU 13 OCTOBRE 2019

Menus à retourner avant le **VENDREDI 28 JUIN 2019**

**MANGER MIEUX
 JETER MOINS**

LUNDI	07-oct	MARDI	8-oct	MERCREDI	9-oct	10-oct	VENDREDI	11-oct	
Taboulé de boulgour à la coriandre		Potage à la citrouille	X			Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés mayonnaise)	X	Salade de tomate au basilic	X
Betteraves vinaigrette	X	Lentilles vinaigrette				Salade verte		Salade de pommes de terre mimosa	
Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise				Tomate entière		Tomate entière	
Accras de morue mayonnaise au curry	X	Aiguillettes de poulet au paprika	X			Torti bolognaises à l'origan	X	Cœur de colin crème de persil	X
Boudin antillais*		Poisson pané				Nuggets de poisson		Haché de veau	
						Pâtes aux légumes provençaux (plat complet végétarien)	dont 2		
Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux	dont 2			Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	
Potatoes	X	Chou-fleur				Torti	X	Epinards	
Carottes braisées		Blé	X			Julienne de légumes		Boulgour	
Haricots verts		Haricots verts				Frites		Frites	X
Pointe de Brie	X	Yaourt sucré	X					Pavé demi sel	
Yaourt sucré		Camembert						Yaourt sucré	X
Ananas frais (à couper par vos soins)	X	Cocktail de fruits à la fleur d'oranger	X			Yaourt enseau de la ferme du Coudroy	X	Gâteau maison ananas et 4 épices	X
Madeleine		Yaourt aromatisé				Fondu Président et Fruit		Flan nappé caramel	



NOM DU CLIENT : JOUY SOUS THELLE

SEMAINE DU 14 AU 20 OCTOBRE 2019

Menus à retourner avant le VENDREDI 28 JUIN 2019

LUNDI	14-oct	MARDI	15-oct	MERCREDI	16-oct	JEUDI	17-oct	EN ATTENDANT HALLOWEEN	18-oct
Soupe potagère de légumes		<u>Salade de pommes de terre</u> dont 3				<u>Pâté de foie* (à couper par vos soins)</u>	X	<u>Potage Crécy</u>	X
Carottes râpées		Saucisson à l'ail fumé*	X			Chou rouge vinaigrette	dont 3	Betteraves vinaigrette	
Tomate entière	X	Tomate entière				Pommes de terre vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette	
<u>Raviolis (plat complet)</u>	X	<u>Bœuf bourguignon</u>	X			<u>Parmentier de lentilles (plat complet sans viande)</u>	X	<u>Moules à la crème de curry</u>	X
Crêpe au fromage (plat)	dont 3	Moussaka				Œufs durs béchamel		Saucisse de Francfort*	
		Feuilleté au chèvre	dont 2						
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille				Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)	
Torti	dont 3	<u>Carottes</u>	X			Purée		<u>Frites</u>	X
Chou fleur béchamel		Semoule				Epinards béchamel		Courgettes	
Frites		Frites				Carottes		Carottes	
<u>Camembert</u>	X	<u>Neufchâtel AOP</u>	X			<u>Yaourt sucré</u>		<u>Pont L'Evêque AOP</u>	X
Petit suisse aromatisé		Petit suisse sucré				<u>Petit moulé nature</u>	X	Yaourt aromatisé	
<u>Fruit</u>	X	<u>Yaourt aromatisé</u>	X			<u>Fruit</u>		<u>Moelleux maison à la citrouille</u>	X
Mousse au chocolat		Madeleine				Crème dessert caramel	X	Maestro 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
 Nouveauté
 * Plat contenant du porc
 Provenance locale