


























Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 10

Semaine du 06 au 10 mars 2023

Menu

LUNDI Fête de Holi (Inde)	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées sauce raita 	Macédoine mayonnaise 	Salade Ostendaise (céleri mayonnaise surmi) 	Pommes de terre vinaigrette au fromage blanc 	Betteraves BIO vinaigrette 
Blanc de poulet forme aiguillettes sauce curry 	Boulettes de boeuf VFR sauce tomate 	Gratin de gnocchis de pomme de terre, duo de courgettes et chèvre	Poisson pané MSC et citron 	Jambalaya de riz de camargue IGP aux légumes végé 
Morceaux de colin MSC sauce curry 	Boulettes végétariennes sauce tomate 		 Epinards à la crème 	
Boulghour 	Brocolis 	Suisse nature sucré	Bûchette vache chèvre	Suisse aromatisé
Fromage blanc aux pêches	Vache picon	Suisse nature sucré	Bûchette vache chèvre	Suisse aromatisé
Rocher coco	Orange BIO 	Banane BIO 	 Poire BIO	 Pomme BIO
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.

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 11

Semaine du 13 au 17 mars 2023

Menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Saint Patrick
Brocolis vinaigrette 	Chou blanc râpé vinaigrette persillée 	Endives vinaigrette aux pommes 	Maïs vinaigrette aux dés de tomates 	Salade verte BIO vinaigrette 
Bolognaise de boeuf 	Gratin de coquillettes BIO et choux fleur (plat végétarien) 	Cordon bleu de dinde VFR  	Emincé de filet de poulet rôti sauce barbecue 	Brandade de colin MSC 
Bolognaise de soja BIO 		Galette végétarienne 	Poisson meunière MSC et citron 	
Coquillettes BIO 		Carottes BIO 	Ratatouille 	
Petit moulé ail et fines herbes	Pont l'évêque AOP	Coulommiers	Carré Ligeil	Crème anglaise
Crème dessert vanille	Compote pomme coing	Beignet pomme	Pomme BIO 	Gâteau au chocolat 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> 	

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 12

Semaine du 20 au 24 MARS 2023

Menus

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu Breton	VENDREDI
 Coquillettes BIO vinaigrette au pesto 	Potage cultivateur 	 Cake à l'emmental du chef	Crêpe au fromage	 Chou rouge vinaigrette
Beignets de calamars à la romaine	 Rôti de dinde VFR sauce paprika 	 Blanc de poulet forme aiguillettes sauce camembert	Gratin de choux fleur au poisson MSC 	Pizza au fromage (plat végétarien) 
-	Nuggets végétariens	Galette végétarienne 		
 Fondue de poireaux béchamel pomme de terre	 Brocolis persillé	 Poêlée de légumes	Yaourt nature BIO et sucre 	Yaourt aromatisé
Suisse nature sucré	Saint Nectaire AOP	Suisse aromatisé	Yaourt nature BIO et sucre 	Yaourt aromatisé
Ananas	 Orange BIO	 Banane BIO	 Far Breton nature du chef	Kiwi BIO 
<i>Produit biologique</i> 	<i>Produit locaux</i> 	Produit cuisiné 	<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 13

Semaine du 27 au 31 mars 2023

Menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI Menu des Grand-mères	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine mayonnaise	 Betteraves BIO vinaigrette à l'échalote 	 Céleri râpé BIO sauce façon rémoulade 	 Salade verte vinaigrette	 Endives vinaigrette et noix 
 Boulettes végétariennes sauce tajine	 Jambon blanc LR 	 Haut de cuisse de poulet rôti au jus VFR 	 Colin MSC sauce nantua 	 Rôti de dinde VFR sauce méridionale 
	Poisson meunière MSC et citron	Nuggets végétariens	- 	Oeuf dur
 Semoule BIO 	 Tortis	Frites	 Riz BIO 	 Epinards béchamel 
Suisse aromatisé	Emmental	Suisse sucré	Crème anglaise	Camembert BIO 
Poire	Pomme	Gâteau du chef au yaourt 	Ile flottante	 Gaufre Fantasia
<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 14


Semaine 03 du 07 au 2023

Menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Chasse aux oeufs	VENDREDI
 Cervelas et cornichons s/v,s/p : Médaille de surimi et mayonnaise 	 Taboulé (semoule BIO) 	Friand au fromage	Carottes râpées BIO vinaigrette  	Macédoine de légumes mayonnaise 
 Colin MSC sauce aux herbes 	 Paupiette de veau VFR sauce poivre 	 Emincé de dinde VFR sauce façon blanquette 	 Boulettes d'agneau sauce au jus	 Gratin de pommes de terre au fromage (plat végétarien)
-	Quenelle nature végé sauce tomate	Morceaux de colin MSC sauce façon blanquette 	Omelette (plat végétarien)	
 Petits pois	 Haricots verts en persillade	 Riz de Camargue IGP	 Flageolets verts Label Rouge 	
Carré de Liguell	Yaourt aromatisé	Mimolette	Saint Paulin	Yaourt noix de coco au lait entier de la ferme de Sigy 
Kiwi BIO 	Donuts	 Compote pomme BIO	Gâteau du chef de Pâques au chocolat 	 Pomme BIO

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 Ecoles et des accueils de Loisirs

Semaine 15

Semaine du 10 au 14 avril 2023

Menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Menu Printannier
	Betteraves BIO vinaigrette à la farboise 	Crêpe aux champignons	Salade verte BIO vinaigrette 	Potées râpées locales vinaigrette 
	Raviolis de boeuf 	Falafels (plat végétarien)	Chili con carne 	Normandin de veau VFR sauce façon navarin 
	Raviolis de saumon		Chili sin Carne (plat végétarien)	Colin d'Alaska MSC sauce tomate 
		Petits pois au jus 	Riz 	Poêlée de légumes 
	Yaourt nature et sucre	Tomme Grise	Suisse aromatisé	Petit moulé nature
	Madeleine	Banane BIO 	Poire	Gâteau à la rhubarbe du chef 
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.

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 16

Semaine du 17 au 21 avril 2023

Menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI Repas Guadeloupéen	JEUDI	VENDREDI
Demi pamplemousse et sucre	Haricots verts BIO vinaigrette à l'ail	Accras de morue	Taboulé (semoule BIO)	Oeuf dur mayonnaise
Poulettes d'agneau sauce pruneaux	Blanc de poulet torré, aiguillettes sauce caramel	Rôti de dinde VFR sauce colombo	Beignets de calamars sauce tartare	Gratin de coquillettes BIO petits pois et béchamel fromagère végétarienne
Boulettes végétariennes	Colin d'Alaska MSC sauce oseille	Colin d'Alaska MSC sauce colombo		
Semoule BIO	Blé	Riz de Camargue IGP	Haricots beurre persillés	
Gouda	Brie	Yaourt nature sucré	Suisse aromatisé	Fromage blanc nature et sucre
Liégeois vanille	Chou vanille	Clafoutis du Chef à l'ananas	Banane BIO	Poire BIO

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 17

Semaine du 24 au 28 avril 2023

Menu

LUNDI Menu espagnol	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chorizo s/v,s/p : Oeuf dur et mayonnaise	Crêpe au fromage	 Tomate vinaigrette	 Salade iceberg vinaigrette au vinaigre balsamique	 Macédoine de légumes mayonnaise
Morceaux de colin MSC et riz de camargue IGP façon Paella  	 Haut de cuisse de poulet VFR	 Allumette de porc VFR façon carbonara 	Gratin de courgettes et boulghour (plat végétarien) 	Boulettes de boeuf VFR sauce façon couscous 
	Falafels	 Chunk de colin MSC façon carbonara 		Boulettes végétariennes sauce façon couscous
	Haricots plats à l'huile d'olive 	Torsades 		 Semoule BIO
Yaourt aromatisé	Suisse nature sucré	Emmental	Pont l'Evêque AOP	Fromage blanc sceau et miel
Macédoine de fruits façon sangria	Kiwi BIO 	Crème dessert chocolat	 Banane BIO	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> 	

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 18

Semaine du 01 au 05 mai 2023

Menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu Moyen âge	VENDREDI
	 Haricots verts BIO vinaigrette 	 Betterave BIO vinaigrette à l'ail 	 Saucisson à l'ail et cornichons s/v,s/p : Médailon de surimi et mayonnaise	 Salade verte croûtons nature et vinaigrette
	 Rougail saucisse fumée	 Omelette soufflée fraîche du chef	 Sauté de porc sauce 4 épices	 Lasagnes de boeuf VFR 
	 Colin MSC sauce rougail 	-	 Boulettes végétariennes sauce aux 4 épices	 Lasagnes de légumes
	Riz de Camargue IGP 	Pomme de terre sautées 	 Carottes et panais	
	Yaourt aromatisé	Carré Ligueil	Fromage blanc sceau et coulis de fruits rouges	 Yaourt au lait entier quart de lait BIO (95) à l'abricot local 
	Orange	Ananas	Tarte du chef aux pommes 	 Pomme BIO
<i>Produit biologique</i> 	<i>Produit locaux</i> 	Produit cuisiné 	<i>Viande française</i>  <i>Poisson MSC</i>  <i>Label rouge</i> 	 Cuisinier d'Île de France