





























# Menus des écoles et des accueils de Loisirs

## Semaine 40

Semaine du 04 au 08 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre vinaigrette  Filet de merlu sauce aneth 	Macédoine de légumes mayonnaise Nuggets végétariens et ketchup (plat végétarien)	 Salade verte vinaigrette aux dès de tomates  Haut de cuisse de poulet rôti au jus 	 Carottes râpées locales vinaigrette citron   Jambon blanc*  	<b>Voyage au Mexique</b>  mates vinaigrette au poivron Chili con carne Chili sin carne  Riz BIO  Chantailou ail fines herbes Crème mexicaine au citron vert 
- - - - -				
 Coquillettes BIO 	 Haricots verts persillés	 Blé pilaf	 Filet de poisson pané   Purée potimarron et pommes de terre	
Coulommiers	Yaourt sucré	Emmental	 Camembert BIO	
Crème dessert caramel	Gâteau Basque	Pomme	Kiwi	
<b>Produit biologique</b> 	<b>Produit locaux</b> 	<b>Produit cuisiné</b> 	<b>Viande française</b> <b>Poisson MSC</b> <b>Label rouge</b>  	

*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.*
































 *Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.*

# Menus des écoles et des accueils de loisirs

## Semaine 41

Semaine du 11 au 15 octobre 2021

Cuisine Centrale de Mauissy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Crêpe au fromage	 Courgettes râpées vinaigrette au pesto	 Betteraves BIO vinaigrette 	<b>Burger Party</b>  <b>Coleslaw locale</b>  <b>Cheeseburger Pané fromager</b>  <b>Frites et ketchup</b>  <b>Suisse fruité</b>  <b>Brownie</b>	 Salade verte BIO vinaigrette à l'ail 	
 Filet de poisson meunière	 Paupiette de veau sauce au quatre épice	 Rôti de porc* sauce estragon 		 	 Lardon de porc* façon carbonara 
-	-	 Boulettes végétariennes sauce estragon			 Waterzoï de poisson 
 Jeunes carottes	 Flageolets Région Nord en persillade	 Riz de camargue pilaf IGP			 Torti bio 
Gouda	 Edam BIO	Coulommiers			Fromage blanc blanc façon stracciatella
Liégeois vanille	Pêche au sirop	Prunes			Kaki
<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.*































*Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.*

# Menus des écoles et des accueils de Loisirs

## Semaine 42

Semaine du 18 au 22 octobre 2021

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 Salade d'endive aux croûtons vinaigrette	 Betteraves BIO vinaigrette aux pommes 	 Céleri local rémoulade 	<b>Repas Auvergnat</b> Salade verte BIO et croûtons viniagrett  Saucisse (chipolatas*) Quenelle sauce crè  Purée au fromage façon alligot Suisse sucré Tarte aux poires façon Piquenchâgne 	 Concombre vinaigrette à la menthe	
 Sauté de porc* à la sauge 	 Bolognaise de bœuf aux épices italiennes 	 Bouchée de blé et légumes et haricots azuki sauce indienne (plat végétarien) 		 Beignets de calamars et citron	
Filet de lieu sauce aromate 	<td> </td> <td> </td> <td> </td>				
 Riz de camargue pilaf IGP	 Pennes	 Semoule		 Brocolis béchamel	
Tomme blanche	Cantal AOP	Petit moulé nature		 Brie fermier BIO de la ferme de la Tremblaye (78)	
Mousse au chocolat au lait	Kiwi	Cocktail de fruits au sirop		Crème dessert chocolat	
<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.*



*Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.*

# Menus des écoles et des accueils de Loisirs

## Semaine 43 (Vacances)

Semaine du 25 au 30 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Haricots beurres vinaigrette	 Potage courgettes au fromage fondu	 Carottes râpées locales vinaigrette à l'orange 	<b>Repas des apprentis sorciers</b>  <b>Oeuf de troll (oeuf dur mayonnaise)</b>  <b>Parmentier de colin au potiron des serres du professeur Chourave</b>  <b>Crème de la gare de Kingcross (crème anglaise)</b>  <b>Gâteau du Baron Sanglant (cake au chocolat et fruits rouges)</b> 	 Salade de mâche et betteraves BIO vinaigrette 
 Raviolis de bœuf	 Boulettes d'agneau sauce tomate et origan	 Pizza au fromage (plat végétarien) 		 Emincé de filet de poulet sauce quatre épice
-	 Semoule	Salade Verte Vinaigrette		 Torsades au Beurre
Vache Picon	Suisse sucré	Yaourt sucré		Carré de Ligueil
 Poire	Kiwi	 Banane BIO		 Compote pomme BIO
<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.*






























*Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.*

# Menus des écoles et des accueils de Loisirs

## Semaine 44 (Vacances)

Semaine du 01 au 06 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 Carottes râpées locales vinaigrette au miel 	Houmous	<b>Repas Lorrain</b>  Choux rouges local aux pommes vinaigrette   Quiche Lorraine  Fromage blanc (seau) et confiture de mirabelle à l'ancienne (Andresy - 78)  Biscuit REM	 Salade verte et maïs vinaigrette	 Potage Cresson	
 Paupiette de veau sauce marengo	 Filet de colin sauce rougail 		 Riz BIO champignon et chaurce façon rissoto (plat végétarien) 	 Nuggets de volaille	
 Petits pois au jus BIO 	 Macaronis		 - 	 Brocolis à l'origan	
Emmental	Suisse sucré		-	Suisse fruité	Coulommiers
Liégeois chocolat	 Orange BIO		-	Clémentines	Gaufre
 <i>Produit biologique</i>	 <i>Produit locaux</i>		 <i>Produit cuisiné</i>	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.*

 *Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.*