



Produit de saison



Club innovation

Viande de porc français



Race à viande

Montfermeil

Agriculture biologique

Label Rouge



Agriculture raisonnée



Pêche responsable

SCOLAIRE

Menu de la semaine du

31 décembre 2018

au

4 janvier 2019

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: L'Orange et L'Endive

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Tomates ciboulette Chou rouge	Férial	Potage Saint Germain	Carottes à l'orange Salade Grecque	Concombres vinaigrette Salade verte au bleu
PLAT	Emincé de volaille sauce crème		Brandade de Poisson	Gigot d'agneau jus crème d'ail	Filet de colin sauce tomate
ACCOMPAGNEMENT	Choux fleurs persillées		Salade verte	Flageolets/Haricots verts	Pomme de terre vapeur quartier
PRODUIT LAITIER	Petit Moulé Calcium Petit Moulé ail et fines herbes		Yaourt aromatisé Yaourt nature + sucre	Edam Tomme blanche	Bûche mélange Camembert
DESSERT	Gélifié chocolat Gélifié nappé caramel		Fruit de saison	Compote de pommes Compote pommes fraises	Ile flottante

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Zeynep Erbasi	Eric Poulain	Gwladys Royer



Produit de saison



Club innovation

Viande de porc français



Race à viande

Montfermeil

Agriculture biologique

Label Rouge

Agriculture raisonnée



Pêche responsable

SCOLAIRE

Menu de la semaine du

7 janvier 2019

au 11 janvier 2019

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: L'Orange et L'Endive

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Epiphanie

VENDREDI

ENTREE	Velouté champignons	Salade d'endives Céleri rémoulade	Betteraves mimosa Macédoine mayonnaise	Maquereaux tomate	Carottes râpées vinaigrette Salade Waldorf
PLAT	Pizza fromage	Rôti de bœuf au jus	Escalope de volaille sauce suprême	Rôti de veau sauce orange 	Bolognaise au thon
ACCOMPAGNEMENT	Salade verte	Purée de pomme de terre	Carottes braisées	Semoule	Penne + gruyère
PRODUIT LAITIER	Vache Qui Rit Samos	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre	Pyrénées Cantal	Petit suisse aromatisé Petit suisse nature + sucre	Brie Tomme noire
DESSERT	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Galette des rois	Fruit de saison

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Zeynep Erbasi	Eric Poulain	Gwladys Royer



Produit de saison
Agriculture biologique



Club innovation
Label Rouge



Viande de porc français
Agriculture raisonnée



Race à viande
Pêche responsable

Montfermeil

SCOLAIRE

Bon appétit !

Menu de la Semaine du

14 janvier 2019

au 18 janvier 2019

Le fruit et le légume du mois: L'Orange et L'Endive


LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Céleri rémoulade Tomates à l'échalote	Carottes râpées Radis beurre	Taboulé oriental Salade de riz niçois	 Endives aux noix Chou blanc vinaigrette	Velouté de potiron
PLAT	Cari d'agneau 	Blanquette de veau	Filet de poisson meunière 	Rôti de bœuf sauce forestière	Marguerites au saumon
ACCOMPAGNEMENT	Riz blanc	Courgettes en escabèche 	Epinards béchamel	Pommes de terre vapeur quartier 	Salade verte vinaigrette
PRODUIT LAITIER	Emmental Tomme noire	Gouda Emmental	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Velouté fruits	Edam Mimolette
DESSERT	 Fruit de saison	Muffins	Poires au sirop Cocktail de fruits	 Fruit de saison	Compote pommes bananes Compote pommes

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Zeynep Erbasi	Eric Poulain	Gwladys Royer



Produit de saison



Club innovation



Viande de porc français



Race à viande

Montfermeil



Agriculture biologique

Label Rouge



Agriculture raisonnée



Pêche responsable

SCOLAIRE

Menu de la semaine du

21 janvier 2019

au

25 janvier 2019

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: L'Orange et L'Endive

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Saucisson sec cornichons R : sardine + citron	Salade iceberg aux croûtons vinaigrette Duo crudités (carottes, céleri)	Salade de tomate basilic Concombre ciboulette	Piémontaise Salade de lentilles échalotes	Potage de légumes
PLAT	Rôti de porc sauce estragon	Paëlla poulet	Filet de hoki sauce crème	Rôti de veau sauce olive	Poisson pané + citron
	Croq fromage				
ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille	Riz paëlla	Haricots verts	Chou-fleur à la crème	Coquillettes au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature + sucre	Samos Vache Qui Rit	Tomme grise Cantal	Brie Coulommiers	Petit suisse nature + sucre Petit suisse aromatisé
DESSERT	Flan pâtissier	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote pommes Compote pommes pêches	Fruit de saison

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Zeynep Erbasi	Eric Poulain	Gwladys Royer

Bon
appétit !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	31-déc. -18	1-janv. -19	2-janv. -19	3-janv. -19	4-janv. -19
Semaine 1	Tomates ciboulette Chou rouge	Férié	Potage Saint Germain	Carottes à l'orange Salade Grecque	Concombres vinaigrette Salade verte au bleu
	Emince de volaille sauce crème		Brandade de poisson	Gigot d'agneau jus crème d'ail	Filet de colin sauce tomate
	Choux fleurs persillées		Salade verte	Flageolets/Haricots verts	Pomme de terre vapeur quartier
	Petit Moulé Calcium Petit Moulé ail et fines herbes		Yaourt aromatisé Yaourt nature + sucre	Edam Tomme blanche	Bûche mélange Camembert
	Gélifié chocolat Gélifié nappé caramel		Fruit de saison	Compote de pommes Compote pommes fraises	Ile flottante
Semaine 2	07-janv. -19	08-janv. -19	09-janv. -19	10-janv. -19	11-janv. -19
	Velouté champignons	Salade d'endives Céleri rémoulade	Betteraves mimosa Macédoine mayonnaise	Maquereaux tomate	Carottes râpées vinaigrette Salade Waldorf
	Pizza fromage	Rôti de bœuf au jus	Escalope de volaille sauce suprême	Rôti de veau sauce orange	Bolognaise au thon
	Salade verte	Purée de pomme de terre	Carottes braisées	Semoule	Penne + gruyère
	Vache Qui Rit Samos	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre	Pyrénées Cantal	Petit suisse aromatisé Petit suisse + sucre	Brie Tomme noire
Fruit de saison	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Galette des rois	Fruit de saison	
Semaine 3	14-janv. -19	15-janv. -19	16-janv. -19	17-janv. -19	18-janv. -19
	Céleri rémoulade Tomates à l'échalote	Carottes râpées Radis beurre	Taboulé oriental Salade de riz niçois	Endives aux noix Chou blanc vinaigrette	Velouté de potiron
	Cari d'agneau	Blanquette de veau	Filet de poisson meunière	Rôti de bœuf sauce forestière	Marguerites au saumon
	Riz blanc	Courgettes en escabèche	Epinards béchamel	Pommes de terre vapeur quartier	Salade verte vinaigrette
	Emmental Tomme noire	Gouda Emmental	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Velouté fruits	Edam Mimolette
Fruit de saison	Muffins	Poires au sirop Cocktail de fruits	Fruit de saison	Compote pommes bananes Compote pommes	
Semaine 4	21-janv. -19	22-janv. -19	23-janv. -19	24-janv. -19	25-janv. -19
	Saucisson sec cornichons R : sardine + citron	Salade iceberg aux croûtons vinaigrette Duo crudités (carottes,céleri)	Salade de tomate basilic Concombre ciboulette	Piémontaise Salade de lentilles échalotes	Potage de légumes
	Rôti de porc sauce estragon	Paëlla poulet	Filet de hoki sauce crème	Rôti de veau sauce olives	Poisson pané + citron
	Croq fromage	Riz paëlla	Haricots verts	Chou fleur à la crème	Coquillettes au beurre
	Ratatouille	Samos	Tomme grise	Brie	Petit suisse nature + sucre
	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature + sucre	Vache Qui Rit	Cantal	Coulommiers	Petit suisse aromatisé
Flan pâtissier	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote pommes Compote pommes pêches	Fruit de saison	

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Dominique Osiol	Zeynep Erbasi	Eric Poulain	Gwladys Royer