

# Menus des écoles et accueils de loisirs

api

Menu

Semaine 45

Semaine du 08 au 12 Novembre 2021

COLLEGIEN


LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade verte BIO   
vinaigrette aux agrumes  
Maquereau à la moutarde

Emincé de filet de poulet au  
miel et marrons


*Filet de Lieu MSC sauce crème*

Purée de potiron et pomme de  
terre

Petit moulé ail et fines herbes  
Rouy 


Beignet aux pommes

Potage Crecy 

Boulettes de porc  
FR sauce à l'ancienne 


*Filet de Merlu MSC sauce oseille*

Chou fleur persillé  
Pennes

Bûchette vache chèvre  
Emmental 

Ananas   
Kiwi BIO 

Crêpe au fromage

Rôti de boeuf EDN   
sauce au bleu

*Quenelle nature sauce tomate*

Haricots verts à l'ail

Suisse fruité 

Banane BIO   
Clémentines 

Carottes râpées locales  
vinaigrette à la coriandre  
Mais aux oignons  
rouges vinaigrette  
Filet de colin MSC  
sauce citron

Farfalles et brunoise de légumes

Brie Fermier BIO de la   
ferme de la Tremblaye (78)  
Bleu

Poire (Locale)   
Pomme (Locale) 

Produit biologique 

Produit locaux 

Produit végétarien 

Recette signature  
Plébiscité par les enfants 



# Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 46

Semaine du 15 au 19 Novembre 2021

api

COLLEGIEN

LUNDI

Betterave BIO   
vinaigrette  
Sardine à l'huile

Boulettes d'agneau  
sauce aux pruneaux


*Boulettes végétariennes*



Semoule



 Coulommiers  
Saint Paulin

Compote pomme biscuit

MARDI

Carottes râpées locales   
vinaigrette citron  
Haricots beurre vinaigrette  
moutarde à l'ancienne


 Farfalles aux lentilles   
BIO et aux épices

 Fromage blanc nature et  
confiture à l'ancienne aux  
quatre fruits rouges   
(ANDRESY - 78)

Orange BIO   
Ananas

MERCREDI

Saucisson à l'ail  
Surimi mayonnaise

Paupiette de veau   
FR sauce curry

*Pavé fromager*

Brocolis persillés

 Montcadi  
Vache Picon

Clémentines

JEUDI



*Menu Normand*

Potage Dubarry

Aiguillettes de poulet sauce  
normande

*Morceaux de colin  
MSC sauce normande*

Potatoes

 Camembert BIO   
Bûchette vache chèvre

Clafoutis pommes   
poires du chef

VENDREDI

Iceberg  
vinaigrette à l'ail

Brandade   
de colin MSC

Yaourt nature  
et sucre

Banane BIO   
Kiwi

Produit biologique 

Produit locaux 

Produit végétarien 

Recette signature  
Plébiscité par les enfants 

  
Cuisinier d'Île de France

# Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 47

Semaine du 22 au 26 Novembre 2021

*Repas Hawaï*

api

COLLEGIEN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Lentilles BIO  
vinaigrette persillée  
Chou rouge râpé  
local vinaigrette  
Sauté de boeuf  
EDN façon bourguignon  
Galette provençale  
sauce tomate  
Haricots verts à l'ail  
Vache Picon  
Brie  
Compote pomme coing

Potage Brocolis

Waterzoï de  
colin MSC

Macaronis

Saint Nectaire AOP  
Emmental

Eclair au chocolat

Friand au fromage

Nuggets de volaille

Poisson pané MSC

Epinards au jus

Suisse fruité

Banane BIO  
Pomme Locale

Salade verte BIO au surimi et  
dés d'ananas vinaigrette  
Maquereau à la tomate

Emincés de filet de poulet  
sauce au lait de coco

Filet de lieu MSC sauce citron

Riz créole

Yaourt au lait entier à la noix  
de coco de la ferme de Sigy  
(77)

Hawaïi cake  
du chef

Carottes râpées locales  
vinaigrette au miel  
Chou blanc local  
vinaigrette aux pommes

Pizza tomate mozzarella  
emmental BIO

Yaourt brassé nature  
et sucre

Poire Locale  
Clémentines

Produit biologique

Produit locaux

Produit végétarien

Recette signature  
Plébiscité par les enfants

Cuisinier d'Ile de France

# Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 48

Semaine du 29 Novembre au 03 Décembre 2021

api

COLLEGIEN

LUNDI

Salade verte vinaigrette  
balsamique

Filet de merlu MSC  
sauce lombarde



Brocolis

Bûchette vache chèvre  
Vache Picon

Pomme Locale  
Orange BIO



MARDI

Céleri râpé  
local rémoulade  
Chou fleur sauce cocktail

Sauté de porc  
FR à l'orange

Boulettes végétariennes  
sauce paprika

Petits pois

Tomme noire IGP  
Carré de Ligeuil

Crème dessert au chocolat  
de la ferme de Sigy (77)  
Crème dessert vanille

MERCREDI

Chou rouge râpé  
local vinaigrette  
Macédoine mayonnaise

Rôti de boeuf EDN  
sauce échalote



Pavé fromager

Purée de pommes de terre

Yaourt aromatisé

Poire Locale  
Kiwi BIO



JEUDI

Oeuf dur mayonnaise  
Salade de pois  
chiches BIO vinaigrette

Poisson meunière  
MSC et citron



Carottes persillées

Maasdam BIO  
Emmental



Tarte au  
chocolat du chef



VENDREDI

REPAS INDIEN

Soupe à  
l'indienne



Dahl de  
lentilles BIO



Fromage blanc et  
sauce aux fruits jaunes



Rocher coco

- Erte (78 Parray en Yvelines)

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Recette signature  
Plébiscité par les enfants



# Menus des écoles et accueils de loisirs

api

Semaine 49

Semaine du 06 au 10 Décembre 2021

COLLEGIEN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

## Menu Savoie

Salade verte  
et croutons à l'ail

Gratin de pomme de terre au  
fromage tartiflette

Yaourt au lait entier nature  
la ferme de Viltain (77) +  
confiture de myrtille d'Andresy  
(78)

Sablé (de Retz)

Pâté de campagne LR  
Terrine de légumes

Saucisse de  
strasbourg

Quenelle de brochet sauce nantua

Chou-fleur persillé

Suisse nature  
et sucre

Donut au sucre

Flageolets LR  
vinaigrette à l'échalote  
Brocolis vinaigrette

Lieu MSC  
sauce oseille

Duo de carottes et navets

Coulommiers  
Cantal AOP

Compote

Haricots beurre vinaigrette  
Carottes et chou blanc râpé  
LOCAL, sauce mayonnaise

Bolognaise  
de boeuf FR

Bolognaise de soja BIO

Pennes

Saint Nectaire AOP  
Brie

Banane BIO  
Poire locale

Betterave BIO vinaigrette  
Céleri râpé local  
vinaigrette au persil

Garniture colin  
MSC façon à la reine

Riz IGP de  
camargue pilaf

Yaourt aromatisé

Clémentines

Produit biologique

Produit locaux

Produit végétarien

Recette signature  
Plébiscité par les enfants

Cuisinier d'Ile de France

# Menus des écoles et accueils de loisirs

api

Semaine 50

Semaine du 13 au 17 Décembre 2021

COLLEGIEN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées locales  
vinaigrette à l'orange



Poisson blanc MSC  
meunière et citron



Epinards et pomme  
de terre



Bûchette lait mélange  
Carré de Ligueil

Compote pomme passion

Potage potiron



Jambon blanc  
label Rouge



Galette de soja provençale

Macaronis

Yaourt au lait entier BIO nature  
(Quart de lait - 95) + sucre



Ananas  
Poire locale



Falafels



Chou rouge râpé  
local vinaigrette  
Taboulé



Petits pois

Vache Picon  
Tomme grise



Crème dessert caramel

Repas de  
Noël

Salade iceberg vinaigrette au  
fromage blanc et cumin  
Mais aux oignons rouges  
vinaigrette

Beignets de calmars

Brocolis

Yaourt nature  
et sucre



Kiwi BIO  
Pomme locale



Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Recette signature  
Plébiscité par les enfants



## Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 51

Semaine du 20 au 24 Décembre 2021

Noël des Centres

LUNDI

Chou blanc local vinaigrette  
Lentilles de Mondreville (7)  
vinaigrette à l'échalote

Omelette

Carottes au miel et romarin

 Pointe de Brie  
Emmental

Clémentines

MARDI

Salade de pomme de terre sauce  
fromage blanc ciboulette  
Saucisson à l'ail  
+ cornichon

 Tarte au maroilles

Salade verte vinaigrette

 Fromage blanc  
aromatisé

Pomme Locale  
Poire Locale

MERCREDI

Potage cultivateur

Poisson  
pané MSC

Torsades multicolores

 Chantailou ail  
et fines herbes  
Coulommiers

 Liégeois chocolat

JEUDI

Salade verte aux pommes  
vinaigrette balsamique  
Maïs vinaigrette

Emincé de poulet sauce  
brune échalote aux aïrelles

Haricots verts  
persillés


 Crème anglaise

Cake au chocolat et  
noix de coco du chef

VENDREDI

Betteraves BIO  
vinaigrette à l'ail  
Cœur de palmier vinaigrette

Gratin de gnocchis épinards  
et emmental BIO  
(gnocchis séparé)

 Yaourt brassé nature

Orange BIO

Produit biologique

Produit locaux

Produit végétarien

Recette signature  
Plébiscité par les enfants

Cuisinier d'Île de France

## Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 52

Semaine du 27 au 31 Décembre 2021

## LUNDI

Potage poireaux  
pomme de terreLieu MSC  
sauce citronné

Petits pois au au jus

Mimolette  
Vache PiconPomme locale  
Poire Locale

## MARDI

Haricots beurre vinaigrette  
Macédoine mayonnaiseBoulettes de porc  
FR sauce moutarde*Boulettes végétariennes  
sauce tomate*

Flageolets LR

Carré de Liqueil  
Saint PaulinMousse au  
chocolat au lait

## MERCREDI

Salade iceberg vinaigrette  
Salade de pâtes au pestoPaupiette de veau FR  
sauce aux oignons

Fondue de poireaux



Yaourt aromatisé

Banane BIO  
Clémentines

## JEUDI

## Repas pour la nouvelle année

Pâté de Campagne LR  
Médailillon de surimiSauté de poulet sauce  
pommes miel et épices  
*Quenelle sauce aux marrons*

Carottes et panais



Crème anglaise

Gâteau gourmand à la crème  
et brisures de marrons du cl

## VENDREDI

Carottes râpées  
locales vinaigretteBrandade  
de colin MSC

Salade verte vinaigrette

Yaourt nature  
et sucre

Galette au beurre

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien

Recette signature  
Plébiscité par les enfants