

Menus scolaires - CC Pays de France



Semaine du 03 au 07 septembre 2018

C'est la rentrée !

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Achard de légumes	Apéritif de rentrée et melon	Œuf dur mayonnaise
Aiguillettes de poulet sauce normande	Sauté de bœuf sauce romarin	Nuggets de poulet	Bolognaise de bœuf	Suprême de colin sauce aurore
Semoule	Ratatouille et boulgour	Purée de pomme de terre	Coquillettes	Haricots verts
Gouda	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Camembert	Carré
Compote pomme banane	Roulé à la framboise	Fruit	Mousse au chocolat	Mister freeze
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Galette géante Lait Fruit BIO	Baguette & barre de chocolat Fromage frais sucré Jus de raisins	Madeleine Lait Compote pomme abricot	Croissant Fromage blanc sucré Fruit BIO	Baguette & confiture Fromage frais fruité Jus d'orange

TMENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE NORMANDE : BOUILLON, BECHAMEL, CREME, CHAMPIGNON, OIGNON
 ACHARD DE LEGUMES : CHOU BLANC, CAROTTE, HARICOTS VERTS, OIGNONS; MIEL, MOUTARDE, CURCUMA, PIMENT DOUX
 SAUCE AURORE : BECHAMEL, CREME, FUMET DE POISSON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE





Semaine du 10 au 14 septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Cake à la grecque	 Betteraves vinaigrette	Chou blanc vinaigrette	 Céleri rémoulade	 Semoule épicée et poivrons
Dés de poissons sauce aux 3 herbes	Saucisse rougail <i>s/p : saucisse de volaille</i>	Sauté de bœuf sauce curry	Emincé de volaille façon kebab	Poisson pané et citron
Poêlée de légumes	Riz créole	Blé sauce tomate	Carottes persillées	Petit pois
Yaourt nature sucré	Edam	Rondelé nature	Fromage frais fruité	Coulommiers
Fruit	Fruit	 Cake ananas	Eclair chocolat	Fruit
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Gâteau fourré au cacao Lait Compote pomme cassis	Baguette & beurre Yaourt nature sucré Jus de pommes	Madeleine Fromage blanc sucré Fruit BIO	Sablé Lait Fruit BIO	Baguette & pâte à tartiner Yaourt aromatisé Jus multifruits

MENU CONSEILLE ET CONFORME AUC

CAKE A LA GRECQUE :
 SAUCE 3 HERBES : FUMET DE POISSON, BECHAMEL, CREME, CIBOULETTE, PERSIL, BASILIC
 POEELEE DE LEGUME : COURGETTE, HARICOT VERT, CAROTTE
 SAUCISSE ROUGAIL : SAUCISSE FUMEE, BOUILLON, TOMATE PELEE, OIGNON, PERSIL, AIL, GINGEMBRE, PIMENT DOUX
 SEMOULE EPICEE ET POIVRON : SEMOULE, POIVRON, EPICES KEBAB, CURCUMA



Plat végétarien

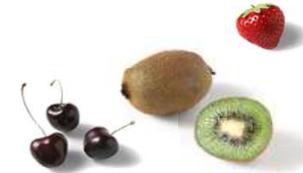


Plat du chef



Nouvelle recette

Menus scolaires - CC Pays de France



Semaine du 17 au 21 septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre	Pizza reine <i>s/p : tarte au fromage</i>	 Salade verte vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon <i>s/p : galantine de volaille et cornichon</i>	Carottes râpées vinaigrette à l'aneth
 Enchilada de légumes et soja BIO 	Moelleux de poulet au jus	Rôti de bœuf et ketchup	Poisson pané et citron	Sauté de porc sauce au romarin <i>s/p : sauté de dinde</i>
	Jardinière de légumes	Tortis	 Haricots verts persillés et pommes de terre	Riz créole
Fromage blanc et sucre	Camembert	Saint Nectaire AOP	Fromage frais sucré	Vache Picon
Barre bretonne	Fruit	Gélifié saveur vanille	Fruit	Mister freeze
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette Gouda Fruit BIO	Pain au chocolat Yaourt aromatisé Jus d'orange	Galette géante Lait Fruit	Gaufre Lait Compote de pommes	Baguette & confiture Fromage blanc sucré Fruit BIO

*MENU CONSEILLE ET CONFORME A U.C

ENCHILADAS DE LEGUMES ET SOJA BIO : TORTILLA, RATATOUILLE, TOMATE, OIGNON, CUMIN, EMMENTAL, PROTEINE DE SOJA
JARDINIERE DE LEGUMES : CAROTTE, NAVET, PETIT POIS, HARICOT VERT, FLAGEOLET





Semaine du 24 au 28 septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Taboulé	Pastèque	Tomates vinaigrette
Tajine de bœuf	Marmite de poisson aux 3 herbes	Nuggets de poulet	Oeufs durs sauce Mornay	Filet de merlu sauce créole
Légumes couscous et semoule	 Riz	Brocolis persillés	Epinards	Pomme de terre vapeur
Mimolette	Tomme blanche	Vache qui rit	Yaourt nature sucré	Tomme grise
Gélifié saveur chocolat	Fruit	 Fruit	 Cake citron pavot	Compote pomme pêche
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette & barre de chocolat Lait Fruit BIO	Pain au lait Yaourt nature sucré Jus de pommes	Petit beurre Fromage frais sucré Compote pomme framboise	Baguette & beurre Lait Fruit BIO	Madeleine Fromage frais fruité Fruit

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE TAJINE : BOUILLON, ABRICOT SEC, CONFITURE D'ABRICOTS, OIGNON
 LEGUMES TAJINE : LEGUMES COUSCOUS, AUBERGINE, TOMATE, ABRICOT SEC, RAISIN SEC, MIEL, CUMIN
 SAUCE MORNAY : BECHAMEL, EMMENTAL
 SAUCE CREOLE : SOUPE DE POISSON, CREME, CHAMPIGNON, POIVRON, CAROTTE, NOIX DE COCO, OIGNON, CURCUMA, SAFRAN



Semaine du 01 au 05 octobre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette au citron	Coquillettes au pistou	Crème courgettes petits pois	Chou bicolore vinaigrette	N Salade de tomates et concombres vinaigrette aigre douce à l'huile de sésame
Suprême de colin sauce toscane	Aiguillettes de poulet sauce forestière	Steack Haché au jus	Omelette aux fines herbes	Hachis du potager
Riz	Haricots verts persillés	Pommes vapeur	Ratatouille et semoule	
Edam	Saint Morêt	Brie	Yaourt nature sucré	Petit Cotentin
Fruit	Fruit	Compote pomme banane	Gaufre	Gélifié saveur vanille
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette & barre chocolat Fromage blanc sucré Jus d'orange	Gâteau fourré chocolat Fromage frais sucré Jus multifruits	Croissant Lait Fruit BIO	Petit beurre Lait Compote pomme banane	Baguette & beurre Fromage frais fruité Fruit BIO

MENU CONSEILLÉ ET CONFORME AUC

SAUCE TOSCANE : BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE, OIGNON, AIL, BASILIC
 SALADE DE RIZ ARLEQUIN : RIZ, CAROTTE, CHOU BLANC, MAIS, PERSIL, VINAIGRETTE
 SAUCE FORESTIERE : BOUILLON, BECHAMEL, CHAMPIGNON, CREME, OIGNON
 HACHIS DU POTAGER : BŒUF EGRENE, PUREE DE HARICOT VERT ET POMMES DE TERRE





Semaine du 08 au 12 octobre 2018

 France et les danses folkloriques bretonnes	 Inde et les danses bollywood	 Andalousie et le flamenco	 Ukraine et le kazatchok	 Grèce et le sirtaki
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Chou rouge au thon vinaigrette au vinaigre de cidre	Samoussa au poulet	 Rillettes de poisson	Saucisson à l'ail et cornichon <i>s/p : galantine de volaille et cornichon</i>	Tomate sauce ktipiti (crème de poivron feta)
Galette saucisse et pommes rissolées <i>s/p : galette saucisse de volaille et pommes rissolées</i>	 Flan de carotte garam massala  Salade verte	 Tortilla aux pommes de terre et poulet	Bœuf stroganoff Choux-fleurs en gratin	Filet de merlu sauce vierge Purée de courgette à l'huile d'olive
Fromage blanc et caramel	Vache qui rit	Tomme grise	Fromage frais sucré	Bûche mi-chèvre
Compote de pommes et galette bretonne	Fromage blanc et coulis de mangue	Banane, crème fouettée, vermicelles chocolat	Tarte aux pommes	Yaourt à la grecque au miel
Goûter Baguette & pâte à tartiner Lait Fruit BIO	Goûter Sablé Yaourt nature sucré Jus de pommes	Goûter Madeleine Lait Fruit BIO	Goûter Baguette & confiture Fromage blanc sucré Compote de poires	Goûter Céréales chocolat Lait Fruit

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AUC

FLAN DE CAROTTES GARAM MASSALA :
 SAUCE STROGONOFF : BOUILLON, CHAMPIGNONS, CREME, OIGNON, PAPRIKA, CONCENTRE DE TOMATES
 RILLETES DE POISSONS : FROMAGE BLANC, FROMAGE FONDU, POISSON CUBE, SARDINES, JUS DE CITRON, CIBOULETTE
 SAUCE KTIPIITI : CREME DE POIVRON ET FAITA
 SAUCE VIERGE : TOMATE, HUILE DE COLZA, AIL, BASILIC

Menus scolaires - CC Pays de France

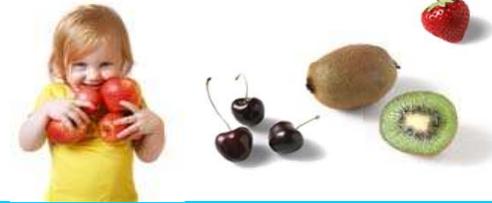


Semaine du 15 au 19 octobre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Allumette au fromage	Salade de boulgour	Chou rouge vinaigrette et pommes	Coleslaw	Céliéri rémoulade
Blanquette de poisson	Cordon bleu de dinde	Sauté de bœuf sauce bourguignon	Filet de merlu sauce créole	Burger de veau au jus
Carotte vichy	Petit pois	Semoule à la tomate	Haricots verts	Pomme de terre vapeur
Fromage blanc et sucre	Coulommiers	Gouda	Fromage frais fruité	Fraidou
Fruit	Fruit	Pêches au sirop	Donu'ts	Compote de pomme et potiron
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette & confiture Lait Compote de poires	Gaufrette au chocolat Yaourt aromatisé Jus multifruits	Baguette & barre de chocolat Yaourt nature sucré Fruit BIO	Petit beurre Lait Fruit BIO	Pain au chocolat Fromage blanc sucré Fruit

MENU CONSEILLÉ ET CONFORME AU GEMIRON

SALADE DE RIZ NICOISE : RIZ, TOMATE, CONCOMBRE, THON, POIVRON, OLIVE, VINAIGRETTE
SMOOTHIE BANANE MIEL : PUREE BANANE, YAOURT NATURE, LAIT, MIEL, SUCRE
COMPOTE POMME POTIRON :



Semaine du 22 au 26 octobre 2018

VACANCES SCOLAIRES

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Potage de petit pois	Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon <i>s/p : pâté de volaille et cornichon</i>	Salade verte vinaigrette et dés d'emmental	 Betteraves vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce tikka massala Riz créole	Poisson pané et citron Haricots verts	Boulettes de mouton au curry Semoule	Omelette Ratatouille et blé	Rôti de bœuf au jus Coquillettes
Fromage blanc et sucre	Tomme blanche	Carré	Vache picon	Fromage frais sucré
Fruit	 Gâteau yaourt	Fruit	Mousse au chocolat au lait	Fruit
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette Gouda Jus de pommes	Baguette & beurre Lait Fruit BIO	Pain au lait Yaourt nature sucré Jus d'orange	Madeleine Fromage blanc sucré Fruit BIO	Baguette & barre chocolat Lait Compote pomme fraise

SAUCE TIKKA MASSALA : BOUILLON, TOMATE, YAOURT NATURE, AIL, OIGNON, EPICE GARAM MASALA, NOIX DE COCO



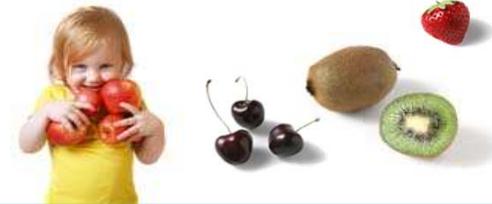
Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette



Semaine du 29 octobre au 2 novembre 2018

VACANCES SCOLAIRES

HALLOWEEN

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pomme de terre ravigote	Salade iceberg vinaigrette	 Soupe de potiron		Endives vinaigrette
Crispidor	Râgout de bœuf à l'antillaise	Hachis d'halloween		Pavé de colin façon bouillabaisse
Courgettes sauce blanche	 Riz créole et carottes	 Mimolette	 Férié	 Tortis
Petit moulé	Fraidou			Brie
Fruit	Compote pomme fraise	Salade d'orange sauce chocolat		 Cake au daim
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette & confiture Yaourt nature sucré Jus de raisins	Gâteau fourré choco Fromage blanc sucré Fruit BIO	Céréales nature Lait Compote de pommes		Madeleine Fromage frais fruité Fruit

*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN

POMME DE TERRE RAVIGOTE : POMME DE TERRE, ECHALOTE, OIGNON, CAPRE, PERSIL, CERFEUIL, ESTRAGON, VINAIGRETTE
 SAUCE ANTILLAISE : BOUILLON, LEGUMES BRUNOISE, TOMATE, OIGNON, EPICES COLOMBO, GINGEMBRE
 HACHIS D'HALLOWEEN : EGRENE DE BŒUF ET PUREE DE CAROTTES
 SAUCE BOULLABAISSE : FUMET DE POISSON, SOUPE DE POISSON, ERSATZ SAFRAN, AIL, POIVRE