







Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 19


Semaine du 07 au 11 Mai 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Demi Pamplemousse et sucre		Salade de pâtes  <i>(pâtes, tomate, maïs vinaigrette)</i>		Haricots beurre vinaigrette
Plat protéique	Marmite de poisson  sauce dieppoise <i>(Champignons, crème, crevettes, moules, persil)</i>		Œuf dur	Ascension	Raviolis de bœuf
Accompagnement	Riz 		Macédoine mayonnaise		
Produit laitier	Laitage aromatisé		Gouda		Laitage nature sucré
Dessert	Compote		Kiwi		Pomme
	Produit biologique 	Produit local 	Produit cuisiné 		

Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 20

Semaine du 14 au 18 Mai 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de perles de pâtes <i>(perles de pâtes, tomates, maïs, vinaigrette)</i>	Repas Américain		Salade de lentilles aux échalottes	Salade de tomate vinaigrette au basilic
Plat protéidique	Sauté de volaille	Cheeseburger <i>à monter sur place</i> <i>Pain à burger, steak haché, fromage cheddar, ketchup</i>		Pizza au fromage	Poissons fumés et oignons
Accompagnement	Carottes au jus	Potatoes au four		Salade verte	Pâtes macaronis
Produit laitier	Canembert	Yaourt nature sucré		Yaourt aromatisé	Mimolette
Dessert	Pomme			Fraises et sucre	Crème dessert chocolat 50 % Crème dessert vanille 50%
	Produit biologique	Produit local	Produit cuisiné	 Cuisinier d'Ile de France	

Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 21

Semaine du 21 au 25 Mai 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre		Carottes râpées au jus d'orange		Menti Fête Forêt Salade aux deux Maïs <i>(salade verte, pop corn, maïs, vinaigrette)</i> Hot dog* <i>(à monter sur place avant remise en température)</i> <i>Hot dog à la menthe</i> Frites au four Yaourt nature sucré Churros fouré au cacao Animation : crée ton fanion et assemble une guirlande avec ta classe en les accrochant les uns aux autres	
Plat protéinique	Pentecôte	Cuisse de poulet rôti au jus			Taboulé <i>(semoule, tomate, concombre, jus de citron, menthe, vinaigrette)</i> Poussinette de veau sauce charcutière <i>(moutarde, oignons, cornichons)</i>
Accompagnement		Pâtes coquillettes Pâtes			Brocolis
Produit laitier		Fromage frais Rondelé ail et fines herbes Fromage frais			Bûchette vache chèvre
Dessert		Compote pomme abricot Compote			Fraises et sucre
	Produit biologique	Produit local	Produit cuisiné		 Cuisinier d'Île de France

Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 22

Semaine du 28 Mai au 01 Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade texane <i>(haricots rouges, maïs, tomates, vinaigrette, épices mexicaines)</i>	MENUS DES RENCONTRES DURABLES Concombre vinaigrette <i>(local - Loiret 45)</i>			Tomate vinaigrette provençale
Plat protidique	Aiguillettes de volaille sauce piperade <i>(oignons, ail, poireaux rouges et verts, tomates)</i>	Steak haché au jus <i>(Elevage de Normandie)</i>		Tarte aux poireaux	Cordon bleu
Accompagnement	Semoule	Pomme de terre persillées <i>(local - Nord 59)</i>		Salade verte	
Produit laitier	Emmental	Yaourt au lait entier nature et sucre <i>Ferme de Viltain</i>		Fromage fondu Vache qui rit	Gouda
Dessert	Mousse au chocolat au lait	Moelleux nature vanille de Madagascar <i>Séga chocolat</i>		Banane	Liégeois chocolat 50%
					Liégeois vanille 50%
					Fruit
	Produit biologique	Produit local	Produit cuisiné		