



MENU

Du 30 novembre
au 04 décembre
2020



PRODUITS
LOCAUX



INDICATION
GÉOGRAPHIQUE
PROTÉGÉE



PÊCHE
DURABLE
MSC



ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



VIANDES
LABEL
ROUGE



APPELLATION
D'ORIGINE
PROTÉGÉE



BLEU
BLANC
COEUR

Lundi

- Potage de légumes
- Rôti de dinde au curry et potatoes
- Saint Albray à la coupe et fruit

Goûter pour les maternelles

Céréales, lait

Mardi

- Bouillon vermicelle
- Jambon braisé Label Rouge et butternut au four
- Yaourt nature bio et fruit

Goûter pour les maternelles

Pain, fromage, jus

Mercredi

- Carottes râpées bio
- Pavé de saumon frais beurre citronné et tortis
- Mimolette et compote bio

Goûter pour les maternelles

Gâteau au chocolat maison, fruit

Jeudi

- Sauté d'agneau et haricots blancs cocos, haricots verts bio
- Kiri et compote bio

Goûter pour les maternelles

Pain, beurre, miel d'Orsay, fruit

Vendredi

- Salade de chou rouge dés Gruyère
- Omelette et poêlée de champignons, carottes rondelles bio
- Tarte aux poires

Goûter pour les maternelles

Pain, chocolat, fruit bio





MENU

Du 07 au 11 décembre

2020



PRODUITS
LOCAUX



INDICATION
GÉOGRAPHIQUE
PROTÉGÉE



PÊCHE
DURABLE
MSC



ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



VIANDES
LABEL
ROUGE




APPELLATION
D'ORIGINE
PROTÉGÉE



BLEU
BLANC
COEUR

Lundi

 Salade soja,
carottes, coriandre

 Sauté de porc
sauce Aigre douce
et riz pilaf

Edam et Cocktail
de fruits

Mardi



Betteraves locales
Mimosa



 Lentilles et
carottes bio au jus



Yaourt aromatisé
local et fruit bio

Mercredi



Velouté aux
champignons



Rôti de veau
au jus et petits
pois à la
Parisienne



Samos et
compote bio,
biscuits

Jeudi



Colombo
de poulet, riz et
haricots rouges,
épinards bio



Fromage blanc
et fruit bio

Vendredi



Endives aux
pommes et
Gruyère



Filet de colin
Meunière et
brocolis bio
à la crème, riz



Fruit bio

Goûter pour les maternelles

Pain, beurre,
confiture, fruit

Goûter pour les maternelles

Croissant, lait

Goûter pour les maternelles



Pain, beurre,
miel d'Orsay, fruit

Goûter pour les maternelles

Pain, beurre,
confiture, fruit

Goûter pour les maternelles

Biscuits, fruit



FAIT MAISON



TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE EXCEPTÉES LE VEAU ET L'AGNEAU EUROPÉENS



PAIN ÉLABORÉ AVEC DE LA FARINE ESSONNIENNE



MENU

Du 14 au 18 décembre

2020



PRODUITS
LOCAUX



INDICATION
GÉOGRAPHIQUE
PROTÉGÉE



PÊCHE
DURABLE
MSC



ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



VIANDES
LABEL
ROUGE



APPELLATION
D'ORIGINE
PROTÉGÉE



BLEU
BLANC
COEUR

Lundi



Carottes bio
râpées



Goulash
et frites



Fromage blanc
bio et fruit

Mardi



Omelette et
carottes braisées
et blé



Fromage blanc bio
et fruit

Mercredi



Betteraves locales
dés de mimolette



Poulet rôti Label
Rouge et purée de
pommes de terre

Fruit

Jeudi

REPAS
DE
NOËL

Vendredi



Potage de
légumes



Sauté de poisson
à l'Armoricaine
et brocolis bio,
pommes vapeur



Yaourt aux fruits
bio et fruit

Goûter pour
les maternelles

Pain, fromage,
fruit

Goûter pour
les maternelles

Céréales, lait,
fruit

Goûter pour
les maternelles



Gâteau au yaourt
maison, fruit

Goûter pour
les maternelles

Pain, beurre,
confiture, fruit

Goûter pour
les maternelles

Pain, chocolat, lait



FAIT MAISON



TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE EXCEPTÉES LE VEAU ET L'AGNEAU EUROPÉENS



PAIN ÉLABORÉ AVEC DE LA FARINE ESSONNIENNE



MENU

Du 21 au 25 décembre

2020



PRODUITS
LOCAUX



INDICATION
GÉOGRAPHIQUE
PROTÉGÉE



PÊCHE
DURABLE
MSC



ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



VIANDES
LABEL
ROUGE





APPELLATION
D'ORIGINE
PROTÉGÉE



BLEU
BLANC
COEUR

Lundi




 Velouté
au potiron

 Escalope de dinde
Chasseur et petits
pois carottes

 Chèvre et
fruit bio

Mardi

 Taboulé

 Filet de poisson
frais sauce aneth
et purée

 d'épinards bio

Tome à la coupe
et fruit

Mercredi



 Salade verte
locale

 Tartiflette

 Yaourt nature bio
et fruit

Jeudi

 Carottes
râpées bio


 Gratin de
chou fleur bio,
pommes de terre


 Fruit bio

Vendredi

FÉRIÉ

Goûter pour les maternelles

 Pain, beurre,
miel d'Orsay, lait

Goûter pour les maternelles

Pain, fromage,
jus

Goûter pour les maternelles

Céréales, lait

Goûter pour les maternelles

Pain, chocolat,
fruit



FAIT MAISON



TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE EXCEPTÉES LE VEAU ET L'AGNEAU EUROPÉENS



PAIN ÉLABORÉ AVEC DE LA FARINE ESSONNIENNE



MENU

Du 28 au 01 janvier

2020



PRODUITS
LOCAUX



INDICATION
GÉOGRAPHIQUE
PROTÉGÉE



PÊCHE
DURABLE
MSC



ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



VIANDES
LABEL
ROUGE



APPELLATION
D'ORIGINE
PROTÉGÉE



BLEU
BLANC
COEUR

Lundi



Salade d'endives
aux pommes bio



Rôti de porc et
spaghetti sauce
tomate



Camembert bio et
Crème chocolat

Mardi



Céleri rémoulade



Riz et quinoa aux
petits légumes bio



Emmental bio
et fruit

Mercredi



Tarte aux
poireaux



Pavé de saumon
frais et purée de
céleri



Yaourt aromatisé
local et fruit

Jeudi



Gigot d'agneau
et potatoes,
haricots verts bio



Fromage blanc bio
et fruit bio

Vendredi

Goûter pour les maternelles



Pain, beurre,
miel d'Orsay, fruit

Goûter pour les maternelles



Gâteau à l'ananas
maison, lait

Goûter pour les maternelles

Croissant, fruit

Goûter pour les maternelles

Biscuits, fruit

FÉRIÉ



FAIT MAISON



TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE EXCEPTÉES LE VEAU ET L'AGNEAU EUROPÉENS



PAIN ÉLABORÉ AVEC DE LA FARINE ESSONNIENNE