

septembre

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.



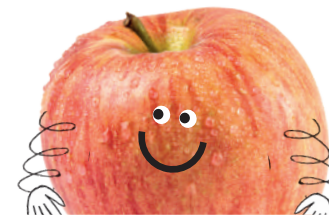
	Lundi 29 août	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1 sept.	Vendredi 2	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9	Lundi 12	Mardi 13
Entrée	Tomate plein champ à croquer	Pizza au fromage	Salade verte vinaigrette	Concombre vinaigrette	Carottes râpées et maïs vinaigrette	Légumes façon couscous et pois chiches ; Semoule semi-complète	Melon *	Tomate plein champ	Filet de poisson sauce poivrons ; Purée de courgettes	Betteraves vinaigrette	Tomate plein champ *	Pépites de Colin aux graines ; Pâtes aux légumes du soleil
Plat principal ; garniture	Curry de légumes ; Pommes de terre	Sauté de bœuf aux olives vertes ; Jeunes carottes	Filet de poisson meunière et citron ; Riz	Raviolis aux légumes	Omelette nature ; Brocolis		Poulet rôti ; Duo de haricots verts et flageolets	Carbonara de légumes (brocolis, carottes, crème fraîche, haricots blancs) ; Pâtes		Steak haché de bœuf ; Coeurs de blé à la tomate	Sauté de veau sauce blanquette ; Jeunes carottes et pommes de terre	
Fromage Laitage	Petit suisse nature	Yaourt nature	Mimolette	Emmental *	Semoule au lait	Cantal *	Fromage frais à tartiner	Yaourt nature	Tome noire des Pyrénées	Fromage blanc nature *	Yaourt aromatisé	Buche de chèvre
Dessert	Fruit	Fruit	Purée de pommes fraises	Liégeois au chocolat		Fruit *	Purée de pommes bananes	Tarte grillée aux abricots	Banane	Fruit		
Goûter	Pain aux céréales - fromage à tartiner - fruit	Pain - confiture d'abricots - jus de fruit	Pétales de maïs - lait nature - fruit	Pain au lait - barre de chocolat noir - fruit	Galettes - yaourt nature - fruit	Pain - miel - fromage blanc	Pain au lait - barre de chocolat au lait - fruit	Pain - emmental - fruit	Baguette Viennoise - lait nature	Pain - beurre - purée de pommes fraises	Pain - barre de chocolat - fruit	Galette - fromage blanc - purée de fruits

OUIII! ON VA BIEN S'AMUSER!



	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Manger bio et local c'est l'idéal													
Entrée	Salade verte vinaigrette	Taboulé	Melon *	Tomate plein champ *	Radis et beurre demi-sel	Tartinable au thon et pain de campagne	Salade des champs	Haricots rouge à la mexicaine ; Riz	Sauté de veau mironton ; Haricots verts et Flageolets	Tomate plein champ *	Salade de pommes de terre façon piémontaise	Menu des enfants de Villeteuseuse	Carottes râpées vinaigrette
Plat principal ; garniture	Parmentier végétal à l'égrainé de soja	Sauté de bœuf aux haricots rouges ; Haricots beurre	Quenelles natures sauce tomate ; Céréales gourmandes	Escalope de dinde au romarin ; Piperade et pommes de terre	Omelette nature ; Lentilles	Carbonade de bœuf ; Pâtes	Filet de poisson beurre citron ; Petits pois			Filet de poisson pané ; Petites fleurettes de chou fleur	Filet de poisson pané ; Petites fleurettes de chou fleur	Poulet rôti ; Ratatouille	Courgettes grillées et mimolette ; Riz
Fromage Laitage	Edam	Yaourt nature *	Emmental *	Comté *	Yaourt fraise	Bûche de chèvre	Mimolette	Petit suisse nature *	Camembert *	Fromage blanc *	Saint Paulin	Fromage blanc aux fruits	Fromage fouetté
Dessert	Purée de pommes abricots	Fruit *	Mousse au chocolat au lait	Riz au lait		Fruit	Fruit	Fruit	Melon *	Fruit *	Tarte aux pommes	Fruit	Fruit
Goûter	Pain - gelée de groseilles - fruit	Pain - beurre - jus de fruits	Madeleine - lait nature - fruit	Pain au lait - barre de chocolat noir - fruit	Pain - fromage à tartiner - fruit	Pétales de maïs - lait nature - purée de fruits	Pain - beurre - fromage blanc	Pain au chocolat - lait nature	Petit beurre - fromage blanc - jus de fruits	Pain - confiture de framboises - fruit	Barre marbrée - lait nature - purée de fruits	Pain - emmental - purée de fruits	Pain - barre de chocolat noir - fruit

Les menus sont élaborés avec 4 ou 5 composantes : 1 plat principal, 1 garniture, 1 produit laitier et 1 entrée et/ou 1 dessert, tout en respectant l'équilibre alimentaire recommandé.



La composition complète des menus (ingrédients et allergènes) est disponible en scannant ce qr code →



octobre



	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Entrée	Haricots verts vinaigrette	Velouté de légumes	Salade de concombre et maïs vinaigrette	Taboulé à l'orientale	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pois chiches vinaigrette		Salade verte vinaigrette		Menu saveur d'automne Salade d'endives à l'huile de noix
Plat principal ; garniture	Sauté de bœuf marengo ; Céréales gourmandes	Tarte butternut et comté ; Salade verte vinaigrette	Omelette nature ; Carottes et salsifis	Filet de poisson sauce citron ; Petites fleurettes de chou fleur	Sauté de porc aux pruneaux ; Curry de lentilles corail coco ; Semoule	Sauté de bœuf au romarin ; Petits pois	Haricots rouges, maïs et piperade ; Coeurs de blé	Filet de poisson sauce dorée ; Duo d'épinards et pommes de terre	Gnocchis et émulsion de poireaux ; Carottes	Sauté de volaille aux champignons des bois ; Purée de potiron
Fromage Laitage	Gouda		Fromage fouetté	Yaourt nature	Saint Paulin *	Fromage blanc aux fruits	Cantal *	Brie	Fromage à tartiner	Yaourt nature *
Dessert	Fruit	Fromage blanc *	Riz au lait	Fruit *	Purée de pommes	Fruit	Fruit	Crème dessert au chocolat	Fruit	Raisin *
Goûter	Pain - miel - petit suisse nature	Madeleine - lait nature - fruit	Pain - barre de chocolat au lait - fruit	Viennoise aux pépites de chocolat - lait nature	Pain - confiture d'abricots - purée de fruits	Pain - fromage frais à tartiner - jus de fruits	Pain - beurre - fromage blanc nature	Pétales de maïs - lait nature - fruit	Pain - gelée de groseilles - yaourt nature	Barre de céréales au chocolat - lait nature - purée de fruits
	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Entrée	Salade verte vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Crêpe au fromage	Menu fourchette et terroir Salade de haricots rouges à la crème raifort et éclats de noisettes torréfiées		Lentilles vinaigrette		Radis à la crème	Velouté de légumes	Salade verte aux croûtons et dés de fromage vinaigrette
Plat principal ; garniture	Blanquette de veau ; Pommes vapeur	Riz aux amandes ; Brocolis béchamel	Filet de poisson meunière ; Haricots verts	Crumble de butternut et potimarron aux pois cassés et parmesan ; Salade verte à l'huile de noix	Rôti de porc sauce tomate ; Omelette nature ; Coquillettes	Filet de poisson à la crème ; Jardinière de légumes	Couscous boulettes merguez ; Semoule	Riz à la tomate et olives vertes ; Carottes	Œuf à la coque et baguette ; Frites	Sauté de bœuf aux haricots rouges ; Haricots beurre
Fromage Laitage		Edam	Saint Paulin		Camembert *	Fromage à tartiner nature	Yaourt aromatisé	Tome blanche	Cantal	
Dessert	Fromage blanc nature *			Yaourt nature et sa compotée de pommes caramélisées				Semoule au lait	Fruit	Moelleux au chocolat et crème anglaise
Goûter	Pain - barre de chocolat noir - fruit	Cookie chocolat - fromage blanc - jus de fruits	Brioche - petit suisse - purée de fruits	Pain - camembert - fruit	Pain - miel - yaourt brassé nature	Pain - pâte à tartiner - jus de fruits	Pain au lait - lait nature - purée de fruits	Pain - barre de chocolat au lait - fruit	Petit beurre - yaourt nature - fruit	Pain - fromage à tartiner - fruit

: produit issu de l'agriculture biologique

: production agricole francilienne ou provenant d'un rayon de moins de 300 km

: produit d'indication géographique protégée

: produit d'appellation d'origine protégée

: produit à haute valeur environnementale

: plat élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

: œuf ou viande de France

: produit label rouge

* : Aide de l'Union Européenne à destination des écoles.

◇ : fruits de saison
pomme, poire, prune, melon, pêche, nectarine, raisin, banane

Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger

MIAAAM
C'EST BON
LES FRUITS
DE SAISON



Pain à tous les repas et aux goûters pour les villes de : Brou-sur-Chantereine, Choisy-le-Roi et Mitry-Mory

Les goûters proposés dans les menus ne concernent pas : Brou-sur-Chantereine, Choisy-le-Roi, Cramoisy, Marly-la-Ville, Saint Maximin et Saint-Vaast-lès-Mello