



# MENUS

DU 26 AU 30 DECEMBRE 2022

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions  
Scolaire et Périscolaire

FR  
9559805  
ISV



## LUNDI 26 DÉCEMBRE

Céleri rémoulade ☁  
Cuisse de poulet rôti (UE) - Petits pois, carottes  
Fromage ou AOP ou IGP – Fruit de saison

## MARDI 27 DÉCEMBRE

Potage de légumes ☁  
Omelette au fromage ☁ - Haricots verts  
Yaourt – Biscuit

## MERCREDI 28 DÉCEMBRE

Carottes râpées ☁  
Endives au jambon (France) ☁ - Pâtes  
Fromage ou AOP ou IGP – Compote

## JEUDI 29 DÉCEMBRE

Bouchée à la reine  
Bavette (UE) sauce chasseur ☁ - Gratin de choux fleurs ☁  
Fromage ou AOP ou IGP – Crème chocolat ☁

## VENDREDI 30 DÉCEMBRE

Salade verte, maïs ☁  
Tourte au thon ☁  
Yaourt – Biscuit

Repas végétarien ☁ Cuisiné maison \* Produits locaux  
 : Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



### REPAS ET GOUTERS DU 26 AU 30 DECEMBRE 2022 TABLEAU DES ALLERGÈNES

Soisy  
SOUS-MONTMORENCY

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI 26 DECEMBRE</b>														
Céleri rémoulade	X	X						X	X					X
cuisse de poulet rôti														
Petits pois carottes														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre +confiture abricot					X	X								
<b>MARDI 27 DECEMBRE</b>														
Potage de légumes		X				X								
Omelette fromage						X			X					
Haricots verts														
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Compote +palet breton bio					X	X			X					
<b>MERCREDI 28 DECEMBRE</b>														
Carottes râpées	X							X						X
Endives au jambon						X								
Pâtes					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre +confiture fraises					X	X								
<b>JEUDI 29 DECEMBRE</b>														
Bouché à la Reine					X	X			X					
Bavette sauce chasseur					X	X								
Gratin de choux fleurs						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Crème au chocolat						X								
<b>GOUTER</b>														
Palmier feuilleté+fruit					X	X								
<b>VENDREDI 30 DECEMBRE</b>														
Salade verte maïs	X								X					X
Tourte au thon					X				X		X			
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella				X	X	X							X	

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



# MENUS

DU 2 AU 6 JANVIER 2023

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions  
Scolaire et Périscolaire

FR  
9559805  
ISV



## LUNDI 2 JANVIER

Salade betterave, maïs ☁

Rôti de porc au chorizo (France) ☁ - Haricots verts, pommes de terre

Yaourt - Biscuit

## MARDI 3 JANVIER

Coleslaw ☁

Crispid'or à l'emmental - Petits pois, carottes

Fromage ou AOP ou IGP - Fruit de saison

## MERCREDI 4 JANVIER

Potage de légumes ☁

Bœuf carottes (France) ☁ - Pâtes

Yaourt - Biscuit

## JEUDI 5 JANVIER

Rosette de Lyon

Petit salé aux lentilles (France) ☁

Fromage ou AOP ou IGP - Fruit de saison

## VENDREDI 6 JANVIER

Rillettes de sardines sur biscotte ☁

Ravioli au saumon

Fromage ou AOP ou IGP - Galette des rois



Repas végétarien

☁: Cuisiné maison

\*: Produits locaux

: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



Soisy  
SOUS-MONTMORENCY

## REPAS ET GOUTERS DU 2 AU 6 JANVIER 2023 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI 2 JANVIER</b>														
Salade betterave maïs	X							X						X
rôti de porc						X								
Haricots verts pommes de terre						X								
Yaourt BIO						X							X	
Biscuit BIO					X				X					
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella				X		X							X	
<b>MARDI 3 JANVIER</b>														
Coleslaw								X	X					
Crispy d'or emmental					X	X			X					
Petits pois carottes BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
<b>GOUTER</b>														
Barre céréales+compote					X	X							X	
<b>MERCREDI 4 JANVIER</b>														
Potage de légumes		X				X								
Bœuf carottes														
Pâtes					X									
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre +confiture fraises					X	X								
<b>JEUDI 5 JANVIER</b>														
Rosette de Lyon						X								
Petits salé aux lentilles														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
<b>GOUTER</b>														
Madeleine BIO+jus de fruit					X	X			X					
<b>VENDREDI 6 JANVIER</b>														
Rillettes de sardine sur biscotte	X					X			X		X			
Ravioli au saumon					X	X						X		
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Galette des Rois				X	X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre+baton chocolat				X	X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



# MENUS

DU 9 AU 13 JANVIER 2023

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions  
Scolaire et Péri-scolaire

FR  
9559805  
ISV



## LUNDI 9 JANVIER NEW YORK

Coleslaw ☁  
Hot dog (France) - Frites  
Fromage ou AOP ou IGP – Brownie chocolat

## MARDI 10 JANVIER

Soupe de tomate aux vermicelles  
Tortilla ☁ – Légumes  
Fromage ou AOP ou IGP – Fruit de saison

## MERCREDI 11 JANVIER

Salade légumes exotiques ☁  
Colombo de poulet (Label rouge - France) ☁ - Riz  
Fromage ou AOP ou IGP – Compote

## JEUDI 12 JANVIER

Salade œuf dur mayonnaise  
Sauté de porc (France) ☁ - Haricots verts, flageolets  
Fromage ou AOP ou IGP – Crème dessert

## VENDREDI 13 JANVIER

Céleri rémoulade ☁  
Filet de colin MSC sauce beurre citron ☁ - Jardinière de légumes  
Yaourt – Fruit de saison

Repas végétarien ☁ Cuisiné maison \* Produits locaux  
 Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



### REPAS ET GOUTERS DU 9 AU 13 JANVIER 2023 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI 9 JANVIER</b>														
Coleslaw	X							X	X					X
Hot Dog					X									
Frites	X													
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Brownie chocolat				X	X				X					
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre + confiture fraises					X	X								
<b>MARDI 10 JANVIER</b>														
Soupe de tomate aux vermicelles														
Tortilla aux légumes									X					
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
<b>GOUTER</b>														
Tranche de cake+fruit de saison				X	X				X					
<b>MERCREDI 11 JANVIER</b>														
Salade de légumes exotique														
Colombo de poulet (label Rouge)						X								
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella				X	X	X							X	
<b>JEUDI 12 JANVIER</b>														
Salade œuf dur mayonnaise	X							X	X					X
Sauté de porc														
Haricots verts flageolets														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Crème dessert BIO						X								
<b>GOUTER</b>														
Brownie+jus de fruit				X	X				X					
<b>VENDREDI 13 JANVIER</b>														
Céleri rémoulade	X	X						X	X					X
Filet de colin MSC beurre citron						X								
Jardinière de légumes														
Yaourt BIO					X									
Fruit de saison														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre+confiture d'abricots					X	X								

en rouge : Informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



# MENUS

DU 16 AU 20 JANVIER 2023

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus des repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions  
Scolaire et Périscolaire

FR  
9559805  
ISV



## LUNDI 16 JANVIER

Salade betterave, maïs ☁

Carbonara ☁ bio

Yaourt bio - Biscuit bio

## MARDI 17 JANVIER

Potage de légumes ☁

Tajine végétarienne - Semoule bio

Fromage bio ou AOP ou IGP – Fruit de saison

## MERCREDI 18 JANVIER

Rosette de Lyon (France), micro beurre

Bavette sauce échalottes (France) ☁ - Gratin de choux fleurs ☁

Fromage bio ou AOP ou IGP – Fruit de saison

## JEUDI 19 JANVIER

Salade verte, maïs ☁

Tartiflette ☁

Yaourt bio – Biscuit bio

## VENDREDI 20 JANVIER

Tartine Houmous

Pépité de colin MSC - Petits pois, carottes bio

Fromage bio ou AOP ou IGP – Compote bio

: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale  
☁ : Cuisiné maison \* : Produits locaux  
bio : Repas végétarien



Soisy  
SOUS-MONTMORENCY

### REPAS ET GOUTERS DU 16 AU 20 JANVIER 2023

#### TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI 16 JANVIER</b>														
Salade betterave maïs	X							X						X
Carbonara						X								
Pâtes BIO					X									
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella				X	X	X							X	
<b>MARDI 17 JANVIER</b>														
Potage de légumes						X								
Tajine végétarienne					X				X				X	X
Semoule BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
<b>GOUTER</b>														
Donut+compote				X	X				X					
<b>MERCREDI 18 JANVIER</b>														
Rosette de Lyon, micro beurre						X								
Bavette saluce échalottes														
Gratin de choux fleurs						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre+confiture de lait					X	X								
<b>JEUDI 19 JANVIER</b>														
Salade verte maïs	X							X						X
Tartiflette						X								
Pommes de terre														
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Fruit de saison+jus de fruit														
<b>VENDREDI 20 JANVIER</b>														
Tartine de houmous				X		X			X			X	X	
Pépité de colin MSC					X						X			
Petits pois carottes BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre+batton de chocolat				X	X	X								

en rouge : Informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



# MENUS

DU 23 AU 27 JANVIER 2023

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.  
Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).  
Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).  
En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions  
Scolaire et Périscolaire  
FR  
9559805  
ISV



## LUNDI 23 JANVIER

Salade betterave, féta ☼  
Manchons de canard (UE) – Haricots blancs sauce tomate  
Fromage ou AOP ou IGP - Poire au sirop

## MARDI 24 JANVIER

Potage de légumes ☼  
Croustillant fromager - Garniture aux 4 légumes  
Yaourt - Biscuit

## MERCREDI 25 JANVIER

Céleri rémoulade et pommes fruit ☼  
Filet mignon (France) moutarde à l'ancienne ☼ - Purée pommes de terre ☼  
Fromage ou AOP ou IGP – Fruit de saison

## JEUDI 26 JANVIER

Terrine de campagne  
Filet de poulet (Label rouge) à la Normande ☼ - Pâtes   
Yaourt – Fruit de saison

## VENDREDI 27 JANVIER

Salade choux blanc, dés emmental ☼  
Dos de colin MSC sauce Hollandaise – Flageolets, haricots verts   
Fromage ou AOP ou IGP – Compote

Repas végétarien ☼ Cuisiné maison \* Produits locaux  
 : Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



### REPAS ET GOUTERS DU 23 AU 27 JANVIER 2023 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI 23 JANVIER</b>														
Salade betterave féta	X					X		X						X
Manchons de canard confits														
Haricots blancs sauce tomate														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Poire au sirop bio														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre+confit, abricot														
<b>MARDI 24 JANVIER</b>														
Potage de légumes		X				X								
Croustillant fromager BIO					X	X			X					
Garniture aux 4 légumes														
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Brownie+Jus de fruit														
<b>MERCREDI 25 JANVIER</b>														
Rémoulade de céleri et pommes fruit	X	X						X	X					
Filet mignon moutarde à l'ancienne	X							X						X
Purée de pommes de terre						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella														
<b>JEUDI 26 JANVIER</b>														
Terrine de campagne														
Filet de poulet à la Normande (Label Rouge)						X								
Pâtes BIO					X									
Yaourt BIO						X								
Fruit de saison														
<b>GOUTER</b>														
Troche de cake+compote														
<b>VENDREDI 27 JANVIER</b>														
Salade de choux blanc dés emmental	X					X		X						X
Dos de colin MSC sauce Hollandaise														
Flageolets, haricots verts BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre +confit, de fraise														

en rouge : informations fournisseurs en attente  
Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



# MENUS

DU 30 JANVIER AU 3 FEVRIER 2023

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.  
Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).  
Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).  
En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions  
Scolaire et Périscolaire  
FR  
9559805  
ISV



## LUNDI 30 JANVIER

Salade sombrero  
Brochette de poulet Médina (France) – Petits pois, carottes   
Yaourt - Biscuit

## MARDI 31 JANVIER

Salade Caesar veggie   
Bolognaise de légumes   
Fromage ou AOP ou IGP – Compote

## MERCREDI 1<sup>ER</sup> FÉVRIER

Soupe tomate vermicelles  
Bœuf Tikka Massala (UE) - Riz   
Cheesecake - Fruit de saison

## JEUDI 2 FÉVRIER

Salade verte, maïs, dés emmental   
Sauté d'agneau au thym (UE) - Haricots verts , pommes de terre   
Fromage ou AOP ou IGP – Crêpe chocolat

## VENDREDI 3 FÉVRIER

Salade betterave, pommes de terre   
Lasagnes au thon et légumes  
Fromage ou AOP ou IGP – Salade de fruits

: Repas végétarien : Cuisiné maison \* : Produits locaux  
 : Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



### REPAS ET GOUTERS DU 30 JANVIER AU 3 FEVRIER TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI 30 JANVIER</b>														
Salade Sombrero														
Brochette de poulet Médina					X	X								
Petits pois carottes BIO										X				
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre+baton chocolat				X	X	X								
<b>MARDI 31 JANVIER</b>														
Salade Caesar veggie					X	X			X					X
Bolognaise de légumes													X	
Pates BIO					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
pain au lait+jus de fruit					X	X			X					
<b>MERCREDI 1ER FEVRIER</b>														
Soupe tomate vermicelles					X				X					
Boeuf Tikka Massala				X		X								
Riz BIO														
Cheesecake						X								
Fruit de saison														
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella				X	X	X							X	
<b>JEUDI 2 FEVIER</b>														
Salade verte, maïs, Dés emmental	X					X		X						X
Sauté d'agneau au thym														
Haricots verts BIO, pommes de terre														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
<b>GOUTER</b>														
QUATRE QUART+COMPOTE					X	X			X					
<b>VENDREDI 3 FEVRIER</b>														
Salade betterave pommes de terre	X							X						X
Lasagne au thon et légumes					X				X		X			
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruits														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre+confiture fraises					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente  
Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)