



MENUS

DU 30 OCT. AU 3 NOV. 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
95 598 005
CE



LUNDI 30 OCTOBRE

Salade verte duo de dés de fromage

Cuisse de poulet rôti aux épices douces label rouge (France) – Poêlée campagnarde

Chocolat liégeois - Sablé de Retz

MARDI 31 OCTOBRE

Potage de légumes

Pâtes bolognaises végétariennes

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit de saison

MERCREDI 1^{ER} NOVEMBRE

FERIE

JEUDI 2 NOVEMBRE

Carottes râpées

Lasagnes de bœuf

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit de saison

VENDREDI 3 NOVEMBRE

Terrine aux 2 poissons sauce cocktail

Parmentier de thon

Fromage ou AOP ou IGP – Compote



Repas végétarien

Cuisiné maison

*: Produits locaux

: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade verte duo fromages	X					X		X						X
Cuisse de poulet fermier épices douces														
Poêlée campagnarde						X								
Chocolat Liégeois BIO						X								
Sablé de Retz				T	X	X			T			T		
GOUTER														
Pain beurre confiture fraises					X	X								
MARDI														
Potage de légumes						X								
Pâtes bolognaise végétarienne													X	
Pâtes BIO					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
GOUTER														
Biscuit BIO+compote					X	X			X					
MERCREDI														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
GOUTER														
Pain+Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Carottes râpées	X							X						X
Lasagnes de bœuf					X	X			X					
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
GOUTER														
Pitch+jus de fruit				X	X	X			X				X	
 VENDREDI														
Terrine aux 2 poissons					X	X			X		X			
Parmentier de thon						X					X			
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
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 6 AU 10 NOVEMBRE 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).



Soisy
SOUS-MONTMORENCY

Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 6 NOVEMBRE

Salade betterave maïs 🍴

Jambon sans nitrite (France) – Coquillettes fromage

Yaourt - Fruit de saison

MARDI 7 NOVEMBRE

Céleri rémoulade 🍴

Tortilla pommes de terre 🍴 - Salade verte

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

MERCREDI 8 NOVEMBRE

Taboulé 🍴

Moussaka (UE)

Fromage blanc au miel – Biscuit

JEUDI 9 NOVEMBRE

Soupe tomate vermicelles

Sauté de bœuf à la Corse (UE) 🍴 - Poêlée méridionale

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit de saison

VENDREDI 10 NOVEMBRE

Accras de poisson

Colombo de poisson MSC 🍴 - Riz

Fromage ou AOP ou IGP – Paris Brest



Repas végétarien

🍴: Cuisiné maison

*: Produits locaux

: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade betterave maïs	X							X						X
Jambon sans nitrite						X								
Coquillettes fromage					X	X								
Yaourt BIO						X								
Fruit de saison														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
Céleri rémoulade		X				X		X	X					X
Tortilla pommes de terre									X					
Salade verte	X							X						X
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Gaufre+jus de fruit					X	X			X					
MERCREDI														
Taboulé		T			X	T		T	T				T	
Moussaka						X								
Fromage blanc au miel						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Pain+confiture abricot					X	X								
JEUDI														
Soupe tomate vermicelles		T			X	T			X				T	
Sauté de bœuf à la Corse														
Poêlée Méridionale														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
GOUTER														
Madeleine BIO+yaourt à boire					X	X			X					
VENDREDI														
Accras de poisson					X						X			
Colombo de poisson MSC				T		X					X			
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Paris Brest				X	X	X			X				X	
GOUTER														
Pain confiture lait					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 13 AU 17 NOVEMBRE 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
95 598 005
CE



LUNDI 13 NOVEMBRE

Samossa aux légumes

Poulet fermier Tandoori (France) – Riz

Fromage ou AOP ou IGP – Salade de fruits

MARDI 14 NOVEMBRE

Velouté de butternut

Tajine végé – Légumes d'Orient

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit de saison

MERCREDI 15 NOVEMBRE

Poireaux sauce gribiche

Boulettes d'agneau à la Napolitaine (France) – Pâtes

Yaourt - Biscuit

JEUDI 16 NOVEMBRE

Saucisson à l'ail (France)

Choucroute paysanne (France) - Pomme vapeur

Fromage ou AOP ou IGP – Mousse chocolat

VENDREDI 17 NOVEMBRE

Rillettes de thon aux citrons confits

Filet de poisson MSC sauce Hollandaise - Gratin de choux fleurs

Fromage ou AOP ou IGP – Compote



Repas végétarien

: Cuisiné maison

*: Produits locaux

: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Samossa légumes					X								X	
Poulet Tandoori	T	T	T	T	T			T					T	X
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP					X									
Salade de fruits														
GOUTER														
Pain beurre confiture fraises					X	X								
MARDI														
Velouté butternut						X								
Tajine végétarienne					X				X				X	X
Légumes de l'Orient BIO		X												
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
GOUTER														
Tronche de cake+compote				X	X	T			X				T	
MERCREDI														
Poireaux sauce gribiche						X								
Boulettes d'agneau BIO														
Pâtes BIO sauce Napolitaine					X									
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Pain+Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Saucisson à l'ail						X								
Choucroute paysanne						X								
Pommes vapeur														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Mousse chocolat BIO						X								
GOUTER														
Crêpe chocolat+jus de fruit				X	X	X			X				X	
VENDREDI														
Rillettes de thon aux citrons confits								X	X		X			X
Filet de poisson MSC sauce Hollandaise		T			T	X		T	X				T	
Gratin de choux fleurs						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain 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 20 AU 24 NOVEMBRE 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
95 598 005
CE



LUNDI 20 NOVEMBRE

Coleslaw ☁
Hot dog (France) – Frites
Fromage ou AOP ou IGP – Fruit de saison

MARDI 21 NOVEMBRE

Feuilleté maraicher
Œuf à la Florentine ☁ - Epinards à la crème ☁
Fromage ou AOP ou IGP – Compote

MERCREDI 22 NOVEMBRE

Potage de légumes ☁
Bœuf carottes (UE) – Poêlée campagnarde
Crème dessert - Fruit de saison

JEUDI 23 NOVEMBRE

Carottes râpées ☁
Poulet Mafé (France) ☁ - Riz
Fromage ou AOP ou IGP – Ananas au sirop

VENDREDI 24 NOVEMBRE

Avocat sauce cocktail ☁
Fileté de poisson MSC sauce cheddar – Purée de patates douces ☁
Fromage ou AOP ou IGP – Tarte aux pommes rustiques

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

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Coleslaw	X					X		X	X					X
Hot Dog					X	X			X				X	
Frites	X													
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
GOÛTER														
Pain beurre confiture de lait					X	X								
MARDI														
Feuilleté maraicher BIO					X	X			X					X
Œufs BIO à la Florentine						X			X					
Epinard BIO à la crème BIO						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOÛTER														
Pain au lait baton choco+compote				X	X	X								
MERCREDI														
Potage de légumes		X				X								
Bœuf carottes														
Poêlée campagnarde														
Crème dessert BIO						X								
Fruit de saison														
GOÛTER														
Pain+confiture de abricot					X	X							X	
JEUDI														
Carottes râpées	X							X						X
Poulet Mafé														
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Ananas au sirop														
GOÛTER														
Sablé de retz+yaourt à boire					X	X			X					
VENDREDI														
Avocat sauce cocktail								X	X					X
Filet de poisson MSC sauce cheddar					X	X					X			
Purée de patates douces						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Tarte aux pommes rustiques					X	X			X					
GOÛTER														
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 27 NOV. AU 1^{ER} DEC. 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
95 598 005
CE



LUNDI 27 NOVEMBRE

Salade verte dés de mimolette ☁
Poulet rôti fermier label rouge (France) ☁ - Poêlée de légumes
Fromage ou AOP ou IGP - Compote

MARDI 28 NOVEMBRE

Potage de légumes ☁
Croustillant fromager - Petits pois, carottes
Yaourt - Biscuit

MERCREDI 29 NOVEMBRE

Terrine de campagne
Filet mignon moutarde à l'ancienne (France) ☁ - Gratin de choux fleur ☁
Fromage ou AOP ou IGP - Fruit de saison

JEUDI 30 NOVEMBRE

Salade quinoa, féta, fèves ☁
Blanquette de veau (UE) ☁ - Riz
Fromage ou AOP ou IGP - Eclair au chocolat

VENDREDI 1^{ER} DÉCEMBRE

Betterave, maïs ☁
Fish and chips MSC
Fromage ou AOP ou IGP - Fruit de saison

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

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade verte dés Mimolette	X					X		X						X
Poulet rôti														
Poêlée de légumes														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOÛTER														
Pain beurre confiture fraises					X	X								
MARDI														
Potage de légumes		X				X								
Croustillant fromager BIO					X	X			X					
Petits pois carottes BIO														
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOÛTER														
Gaufre +jus de fruit				T	X	T			X				X	
MERCREDI														
Terrine de campagne														
Filet mignon moutarde à l'ancienne								X						
Gratin choux fleurs						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
GOÛTER														
Pain+Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Salade de quinoa, féta et fèves	X					X		X						X
Blanquette de veau						X								
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Eclair chocolat					X	X			X				X	
GOÛTER														
Pitch+yaourt à boire				X	X	X			X				X	
VENDREDI														
Salade betterave maïs	X							X						X
Fish and chips					X						X			
Frites	X													
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
GOÛTER														
Pain beurre confiture ABRICOT					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...)