

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



HORS D'ŒUVRE

PLATS PROTIDIQUES

GARNITURES

FROMAGES

LAIAGES OU DESSERTS



Lasagnes de bœuf BIO
 Lasagnes épinard ricotta

Salade verte BIO

Tomme noire

Saint nectaire AOP

Purée de pomme abricot BIO
 Compote de pomme ananas
 coupelle allégée en sucre

Pomelos et sucre
 Radis et beurre

Rôti de dinde LR à la diable
 Omelette aux herbes
 (œuf plein air)

Purée de pomme de terre BIO
 Haricots verts BIO à l'ail

Flan saveur chocolat
 Flan saveur vanille

Carottes râpés BIO
 vinaigrette
 Panais rémoulade aux
 pommes

Poisson filet meunière PMD
 Pané moelleux au gouda

Coquillettes BIO
 et mozzarella râpé
 Brocolis BIO au jus

Galette des rois

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

HORS D'ŒUVRE

PLATS PROTIDIQUES

GARNITURES

FROMAGES

LAITAGES OU DESSERTS

Rillettes de thon
Œuf dur mayonnaise

Steak haché de bœuf BIO
sauce provençale
Nuggets de blé
sauce provençale

Carbonara de porc
Pennes BIO
sauce fromagère
(plat complet)



Parmentier de canard
(plat complet)
Parmentier végétarien
(plat complet)

Filet de merlu PMD
sauce aurore
Omelette nature BIO
sauce basquaise
(œuf plein air)

Boullgour BIO
Gratin d'épinard BIO

Tortis BIO
Et mozzarella râpé
Carottes BIO au jus

Salade verte BIO

Riz BIO
Brocolis

Pont l'évêque AOP
Gouda

Tomme blanche
Bûche de laits mélangés

Yaourt nature BIO
Yaourt à la fraise de la
ferme de Sigy

Corbeille de fruits (dont
pomme BIO locale)

Purée pomme BIO
Compote pomme fraise allégée
en sucre

Banane BIO
Clémentine BIO

Gâteau de patate douce
(farine BIO locale, lait local
et œuf plein air)

Donut sucre



HORS D'ŒUVRE

PLATS PROTIDIQUES

GARNITURES

FROMAGES

LAIAGES OU DESSERTS

Lundi

Pomelos et sucre
Radis noir râpé vinaigrette

Thon tomate basilic

Coquillettes BIO locale
sauce butternut, ricotta et thym
(plat complet)

Fusillis BIO
Et emmental râpé

Chou-fleur béchamel
Et emmental râpé

Mousse chocolat au lait
Mousse au citron

Mardi

Sauté de bœuf charolais
sauce dijonnaise

Beignet stick mozzarella

Lentilles BIO locales

Carottes BIO au jus

Fromage blanc BIO
et confiture d'abricot

Yaourt nature BIO local
quart de lait
et confiture de fraise

Corbeille de fruits de saison
(dont pomme BIO locale)

Mercredi



Jeudi

Potage de potiron

Betteraves BIO
vinaigrette

Tartiflette (porc)
(plat complet)

Clafoutis légumes et
pomme de terre
(plat complet)

Salade verte BIO

Crème dessert vanille
Lacté saveur chocolat

Vendredi

Salade d'endives, dés de
mimolette et vinaigrette

Salade coleslaw
(carotte BIO et chou BIO)
et dés de mimolette

Filet de colin Alaska PMD
sauce citron

Timbale de riz BIO à
l'Espagnole (plat complet)

Riz BIO

Ratatouille BIO

Gâteau Basque
Gâteau Acapulco
(ananas, cerise, noix de coco)



Charolais



Porc francilain



Label Rouge



Local



Végétarien



AOP/AOC



Agriculture Biologique



Nouveauté

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

HORS D'ŒUVRE

PLATS PROTÉIDIQUES

GARNITURES

FROMAGES

LAIAGES OU DESSERTS

Emincé de bœuf charolais
sauce tomate

Pané emmental & mozzarella

Pennes BIO
mozzarella râpé

Jardinière de légumes
(carottes, navets, haricots verts
et petits pois)

Camembert BIO

Yaourt nature BIO

Corbeille de fruits de saison
(dont pomme BIO locale)

Segments de pomelo & sucre

Salade verte BIO
& croûtons

Sauté de dinde LR
sauce façon orientale

Quiche aux légumes

Semoule BIO

Brocolis persillés BIO

Crème dessert au chocolat BIO

Ile flottante



N

**Chou blanc épices sésame
vinaigrette**

Carottes râpées BIO
vinaigrette

Sauté de porc Francilin
sauce aux olives

Omelette aux fines herbes
(œuf pleins air)

Purée de butternut BIO
(pommes de terre BIO locales)

Haricots beurre persillés

Yaourt BIO à la vanille

Yaourt nature BIO de la
Bergerie Nationale de
Rambouillet (78)

Saucisson à l'ail et cornichons

Surimi PMD mayonnaise

Filet de merlu PMD
sauce coco citron vert

Gratin de Gnochetti (pâtes)
brocoli cheddar & mozza
(plat complet)

Boullgour BIO

Epinards BIO à la crème

Corbeille de fruits de saison
(dont pomme BIO locale)



Charolais



Porc francilin



Label Rouge



Local



Végétarien



AOP/AOC



Agriculture Biologique



Nouveauté

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi




HORS D'ŒUVRE


PLATS PROTIDIQUES

GARNITURES

FROMAGES

LAIAGES OU DESSERTS

Sauté de veau LR 
sauce marengo

Omelette nature 
(œuf plein air)

Pommes de terre noisettes et
ketchup du chef


Brocolis BIO persillés 


Brie BIO 


Rouy


Mousse au chocolat

Flan saveur vanille nappé
caramel

Filet de limande PMD 
sauce crème

Pennes BIO 
sauce épinards chèvre tomate
(plat complet)

Coquillettes BIO 
Et mozzarella râpé

Epinards BIO 
sauce béchamel

Montboissié

Fromage blanc BIO 


Salade de fruits frais


Salade d'orange
à la cannelle




Coleslaw BIO 
et dès d'emmental

Champignons au persil
& dés de mimolette

Rôti de dinde LR 
sauce échalote

Pané blé graine emmental 
épinards

Haricots verts BIO à l'ail 


Gratin dauphinois
(Pommes de terre locale) 



Crêpes au sucre

Crêpes et confiture

Echine de porc ½ sel VF au jus



Pané emmental mozzarella 

Petits pois BIO 

Carottes BIO 

Pont L'Evêque AOP 

Fournols

Banane BIO 
sauce chocolat (lait local) 

Corbeille de fruits de saison 
(dont pomme BIO locale) 

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

HORS D'ŒUVRE

PLATS PROTIDIQUES

GARNITURES

FROMAGES

LAITAGES OU DESSERTS

Radis rondelle vinaigrette

Potage légumes

Couscous (poulet LR, merguez)

Couscous végétarien (fève de soja)

Semoule BIO

Légumes couscous BIO au jus

Fromage fondu Cantadou ail et fines herbes

Fromage fondu Vache qui rit BIO

Corbeille de fruits de saison (dont pomme BIO locale)

Sauté de porc Francilin sauce caramel

Omelette aux herbes (œuf plein air)

Riz BIO

Petits pois BIO

Yaourt à la pulpe de fruits

Yaourt à la fraise de la ferme de Sigy



Salade Florida (salade, pomelos et mandarine et croûtons)

Carottes râpées BIO vinaigrette

Sauté de bœuf charolais sauce au thym

Pennes BIO ratatouille, pois cassé, emmental (plat complet)

Tortis BIO et mozzarella râpée

Ratatouille BIO

Cake chocolat (farine BIO locale et œuf plein air)

Muffin vanille aux pépites de chocolat

Filet de Hoki PDM sauce Bercy

Finger de céréales

Pommes de terre BIO locale

Chou-fleur gratiné

Saint Paulin BIO

Port salut

Quartier d'orange

Banane BIO



HORS D'ŒUVRE

PLATS PROTIDIQUES

GARNITURES



FROMAGES

LAIAGES OU DESSERTS

Lundi

Pizza emmental

Crêpe emmental

Boulettes de bœuf BIO 
sauce tomateBoulettes lentilles sarrasin 
sauce tomateMacaroni BIO 
Et emmental râpéPoêlée de légumes
(brocolis, chou-fleur, haricots verts,
champignons, carottes)


Salade de fruits

Kiwi BIO 

Mardi

Salade verte BIO 
et croûtonsCarottes râpées BIO 
vinaigrette

Emincé de saumon sauce citron

Chili sin carné Riz BIO 

Fondue de poireaux



Crème dessert praliné

Crème dessert vanille

Mercredi







Jeudi

Rôti de bœuf charolais 
au jus herbesTortilla pomme de terre oignon
(œufs plein air) 




Pommes noisettes

Salade verte BIO Mimolette  Yaourt nature BIO local
quart de lait  Corbeille de fruits de saison
(dont pomme BIO locale)  

Vendredi

Coleslaw BIO 
Et dés d'emmentalCéleri BIO râpée rémoulade 
Et dés d'emmentalFilet de Colin PMD 
sauce tomateGalette de boulgour  
mexicaine

Quinoa

Carottes persillées BIO Gâteau façon financier  
cacao noisette
(farine BIO locale, œuf plein air) Beignet framboise 
Agriculture Biologique   Nouveauté

Préparé en cuisine



Charolais



Porc francilin



Label Rouge



Local



Végétarien



AOP/AOC



Agriculture Biologique



Nouveauté