

# MENUS DEJEUNER

Semaine du 4 au 8 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lasagne au saumon	Merguez Couscous végétarien (semoule BIO locale et légumes BIO) <b>PLAT COMPLET</b>	Pâté de campagne (porc) & cornichons Guacamole au fromage blanc	Boulettes de bœuf CHAR au jus tomate Boulettes de flageolets BIO sauce tomate	Tomate BIO vinaigrette Concombre vinaigrette
Lasagne épinards ricotta <i>Fond Taillé</i>	Semoule BIO locale Légumes couscous BIO	Steak haché de veau LR au jus tomate Coquillettes BIO locales sauce légumes soja et emmental râpé <b>PLAT COMPLET</b>	Purée de pomme de terre courgettes	Poisson fileté meunière PMD (colin, Hoki) Tortillas pommes de terre oignons (œuf plein air) <b>PLAT COMPLET</b>
Saint Nectaire AOP Yaourt BIO nature et dosette de sucre	Coulommiers Pointe de Brie	Coquillettes BIO locales et emmental râpé Carottes BIO au jus	Camembert Bûche de lait mélangé	Bié BIO Ratatouille
Fruit de saison Assiette de fruits frais	Barre bretonne Beignet aux pommes	Banane BIO Pommes BIO	Compote pomme fraise allégée en sucre Compote de pommes allégée en sucre	Yaourt nature BIO de la ferme de Rambouillet et sucre Smoothie framboise basilic

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





# MENUS DE JEUNER

## Semaine du 11 au 15 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi C'est la rentrée Sirop Apéritif	Vendredi
Pomelos et sucre Pastèque	Carottes <b>BIO locales</b> vinaigrette Tomate <b>BIO</b> <b>BIO</b> vinaigrette	Escalope de dinde LR sauce échalotes (crème, échalotes)	Melon Pastèque	Salade verte <b>BIO</b> & dés de mimolette Concombre à la crème ciboulette
Chili con carné de bœuf <b>BIO</b> (haricots rouges, carottes, poivrons, tomates)	Beignet de poisson (colin, Hoki)	Galette tomate soja basilic	Steak haché de bœuf <b>BIO</b>	Pizza reine (porc)
Chili sin carné haché végétal (maïs, carottes, haricots rouges, tomates)	Omelette nature <b>BIO</b> sauce basquaise (Œufs plein air)	Lentilles <b>BIO locales</b> Carottes persillées	Pané moelleux au gouda	Pizza 4 fromages (edam, mozzarella, emmental, roquefort)
Riz <b>BIO</b>	Tortis <b>BIO</b> et emmental râpé Haricots plats à l'ail Fromage blanc Yaourt nature <b>BIO quart de lait local</b>	Emmental Yaourt nature <b>BIO</b>	Pommes smile & ketchup	
Lacté gélifié saveur chocolat Lacté gélifié saveur vanille nappé caramel	Corbeille de fruits de saison (dont pomme <b>BIO locale</b> )		Muffin vanille aux pépites de chocolat Beignet chocolat noisettes	Gâteau haricots blanc myrtille (farine bio locale et œuf plein air) Tarte au flan

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





# MENUS DEJEUNER

Semaine du 25 au 29 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carmentier CHAR (Purée de carottes, purée pomme de terre, bœuf charolais)</p> <p>Carmentier végétarien (Purée de carottes, lentilles corail, légumes ratatouille)</p> <p>Emmental</p> <p>Fromage frais type suisse et sucre</p> <p>Corbeille de fruits de saison (dont pommes BIO locale)</p>	<p>Radis locaux &amp; beurre</p> <p>Salade verte BIO vinaigrette</p> <p>Emincé de dinde LR saveur kebab</p> <p>Emincé végétal de pois chiche saveur kebab</p> <p>Pommes de terre quartier</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Flan gélifié saveur chocolat</p> <p>Flan gélifié saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Boulettes de bœuf BIO au jus tomate</p> <p>Couscous végétarien (Avec semoule BIO locale)</p> <p><b>PLAT COMPLET</b></p> <p>Semoule BIO locale</p> <p>Légumes couscous BIO</p> <p>Pont l'évêque AOP</p> <p>Edam</p> <p>Assiette de fruits frais</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées BIO locales vinaigrette</p> <p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Emincé de thon sauce tomate façon bolognaise</p> <p>Pennes BIO sauce aux 3 fromages (Parmesan, mozzarella, bleu)</p> <p><b>PLAT COMPLET</b></p> <p>Pennes BIO et emmental râpé</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Tarte au flan</p> <p>Gâteau Basque</p>	<p>Sauté de bœuf LR au jus rôti</p> <p>Boulettes au soja sauce tomate</p> <p>Flageolets au thym</p> <p>Carottes BIO au jus</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Gouda</p> <p>Banane BIO</p> <p>sauce chocolat au lait</p> <p>Fruit de saison BIO</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# MENUS DEJEUNER

Semaine du 2 au 6 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées <b>BIO locales</b> vinaigrette Chou rouge vinaigrette		Pâté de volaille & cornichons Terrine de légumes & mayonnaise	Salade verte <b>BIO</b> Vinaigrette et dés d'emmental Céleri rémoulade (céleri <b>local</b> )
Filet de limande PMD sauce tomate Omelette <b>BIO</b> sauce basquaise (œuf plein air)	Steak haché de veau LR au jus oignons Pané de blé graine emmental épinards	Escalope de dinde VF sauce provençale Nuggets de blé végétarien	Sauté de bœuf <b>CHAR</b> au jus tomate Pâtes fidanzatii <b>BIO local</b> sauce épinards chèvre tomate <b>PLAT COMPLET</b>	Croque-monsieur (porc)
Riz <b>BIO</b> Petit pois	Gratin Dauphinois Haricots verts	Semoule <b>BIO locale</b> Ratatouille niçoise	Pâtes fidanzatii <b>BIO locale</b> et emmental râpé Chou-fleur béchamel	Quiche au maroilles
Camembert Point de brie		Gouda <b>BIO</b> Fromage blanc saveur vanille		
Pomme <b>BIO locale</b> Fruit de saison	Yaourt de <b>la ferme de Rambouillet BIO local</b> Yaourt aromatisé	Compote de pomme allégée en sucre Compote de pomme abricot allégée en sucre	Banane <b>BIO</b> Orange <b>BIO</b>	Cake au citron (farine <b>BIO locale</b> , œuf plein air, lait local) Muffin vanille pépité de chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





Lundi AUSTRALIE - Volley-ball	Mardi JAPON - Judo	Mercredi CÔTE D'IVOIRE - Athlétisme	Jeudi France - Cyclisme	Vendredi ARGENTINE - Escalade
<p>Salade de mâche betteraves et noix de cajou</p> <p>Haricots verts et maïs vinaigrette</p> <p>Emincé de bœuf CHAR sauce barbecue</p> <p>Coquillettes BIO sauce aux 3 fromages (parmesan, bleu, mozzarella)</p> <p><b>PLAT COMPLET</b></p> <p>Coquillettes BIO et emmental râpé</p> <p>Piperade (poivrons)</p>	<p>Chou banc vinaigrette sucre soja sésame</p> <p>Radis beurre</p> <p>Limande pêche durable sauce coco citron vert</p> <p>Boulettes de lentilles sarrasin sauce teriyaki (sauce soja, gingembre, sésame)</p> <p>Riz BIO</p> <p>Poêlée de légumes chinoise</p> <p>Smoothie ananas passion (ananas, purée de passion et yaourt au lait entier)</p> <p>Flan gélifié saveur vanille</p>	<p>Carottes BIO locales vinaigrette citron vert</p> <p>Céleri BIO local rémoulade</p> <p>Cuisse de poulet LR Kedjenou (aubergine, oignon, gingembre)</p> <p>Tiep boulgour tomate légumes racines noix de cajou</p> <p><b>PLAT COMPLET</b></p> <p>Boulgour BIO</p> <p>Haricots plats</p> <p>Banane BIO sauce au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Colin d'Alaska meunière et citron</p> <p>Pané moelleux au gouda</p> <p>Petits pois</p> <p>Carottes BIO au jus</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Yaourt nature local de Sigy</p> <p>Cake nature et crème de marron (farine BIO locale, œuf plein air, lait local)</p> <p>Crêpe au sucre</p>	<p>Salade verte BIO vinaigrette façon chimichurri (citron, ciboulette, coriandre, estragon, paprika)</p> <p>Salade de tomate BIO vinaigrette</p> <p>Fajitas bœuf CHAR haricots rouges maïs</p> <p>Enchiladas haricots rouge maïs</p> <p>Fromage blanc saveur vanille</p> <p>Fromage blanc BIO et sucre</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# MENUS DEJEUNER

Semaine du 16 au 20 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes BIO locale et vinaigrette Coleslaw (carottes BIO locale, céleri local)		Tartine chèvre poivrons rouge basilic Œuf dur BIO et mayonnaise	Salade verte BIO, dés d'emmental et vinaigrette Céleri rémoulade (Céleri BIO local)
Sauté de porc Francilien au jus oignons Pané moelleux au gouda	Moussaka de bœuf charolais Moussaka végétarienne	Rôti de veau LR sauce olive (tomate, olives) Omelette BIO sauce champignons crème Pâtes Fusilloni BIO locales Haricots verts persillés	Paëlla (Poisson type colin, merlu ou Hoki PMD et riz BIO) Paella végétarienne (Carottes, champignons, petits pois, poivrons, tomates BIO et riz BIO)	Emincé de dinde kebab VF Emincé végétal blé pois chiche saveur kebab
Purée de chou-fleur pommes de terre Yaourt BIO local quart de lait Camembert		Coulommiers Munster AOP Pommes BIO locale Banane BIO		Pommes de terre quartier avec peau (type Potatoes) Ratatouille niçoise
Assiette de fruits Fruit de saison	Beignet chocolat noisette Gaufre Bruxelloise et sucre glace		Crème dessert saveur vanille BIO Crème dessert saveur chocolat	Compote de pomme allégée en sucre Compote de pomme fraise allégée en sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits