

Menus du 6 novembre au 1er décembre 2023

Menus élaborés avec Léonard (CE1), Lounja (CE2), Wael (CM1), Léa (CP), Robyne (CP) de l'école élémentaire la Fontaine.

lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10
Menu végétarien  Betteraves et maïs Raviolis aux légumes  Vache qui rit  Compote de fruit  Pain tradition Goûter Lait Fruit et Biscuits	Velouté de champignons Boulettes de bœuf à la tomate  Blé aux Carottes Petit suisse aromatisé  Pain tradition Goûter Compote gourde Pain et Confiture	Menu végétarien Salade verte et maïs Pizza aux fromages (emmental et mozzarella)  Yaourt nature Salade de fruit au sirop  Pain tradition Goûter Lait aromatisé Fruit et Gâteau moelleux	Tajine d'agneau  Semoule aux légumes  St Nectaire  Fruit de saison  Pain tradition Goûter Jus de fruit Chausson aux pommes	Endives  Brandade de poisson Edam  Compote de fruit  Pain tradition Goûter Yaourt à boire Fruit et Barre de céréales
lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Saucisse de porc ou Saucisse de volaille  Lentilles  Emmental Fruit de saison  Pain tradition Goûter Jus de fruit Fruit et Cake	Cuisine du monde : Amérique du Sud Avocat Fajita végétal (haricots rouges, maïs, sauce tomate, cheddar rapé dans un pain tortilla)  Mousse au chocolat  Pain tradition Goûter Compote gourde Fruit et Gâteaux moelleux	 Blanquette de veau Riz aux Carottes Brie  Fruit de saison  Pain tradition Goûter Lait nature Fruit et Pain d'épices	Menu végétarien Velouté potiron Céréales gourmandes aux légumes  Yaourt nature Compote de fruit  Pain tradition Goûter Yaourt à boire Pain et Barre de chocolat	Carottes râpées  Colin pané et quartier de citron Gratin de pomme de terre et choux fleurs  Fromage blanc et Confiture  Pain tradition Goûter Lait aromatisé Croissant
lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Menu végétarien  Oeuf dur mayonnaise Tarte aux poireaux Kiri chèvre  Fruit de saison  Pain tradition Goûter Yaourt à boire Pain au chocolat	Velouté de carottes  Poulet rôti au jus Potatoes Crème dessert vanille  Pain tradition Goûter Lait aromatisé Fruit et Biscuits	Menu végétarien Salade verte aux croûtons Lasagnes aux légumes (brunoise de légumes et béchamel) Gouda  Compote de fruit  Pain tradition Goûter Jus de fruit Fruit et Gâteau moelleux	Salade de pois chiches  Rôti de bœuf au jus Duo de carottes  Fromage blanc et Crème de marron  Pain tradition Goûter Lait Pain et Confiture	 Tagliatelles Sauce bolognaise de thon Carré de l'est  Fruit de saison  Pain tradition Goûter Yaourt à boire Fruit et Barre de céréales
lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 01
 Emincé de bœuf au jus Petits pois et carottes  Yaourt grec nature Fruit de saison  Pain tradition Goûter Lait aromatisé Fruit et Pain d'épices	Menu végétarien Salade verte Tartiflette végétarienne Croc lait  Fruit de saison  Pain tradition Goûter Lait Pain et Barre de chocolat	Terrir de France : Normandie  Sauté de dinde à la normande Gratin de pommes de terre  Camembert Tarte aux pommes normande  Pain tradition Goûter Compote gourde Fruit et Cake	Menu végétarien Carottes râpées Chili végétarien et Riz  Comté Crème dessert caramel  Pain tradition Goûter Jus de fruit Fruit et Biscuits	Velouté de tomates  Lieu à la crème Poêlée de légumes  Fromage blanc et confiture  Pain tradition Goûter Yaourt à boire Chausson aux pommes

Le goûter est servi du lundi au vendredi aux enfants des écoles maternelles, sur inscription auprès du directeur d'établissement. Seul le mercredi est concerné par la fourniture de goûters aux enfants des écoles élémentaires.



Agriculture Biologique



Label Rouge



Issu de la pêche durable



Aide EU à destination des écoles - produit laitier



Produit en Ile de France



Appellation d'Origine Protégée



Elaboré par nos chefs dans nos cuisines de production



Aide EU à destination des écoles - fruit

Bœuf, veau, volaille et porc : nés, élevés et abattus en France

Agneau : né, élevé et abattu en UE

Le repas est complété par du pain à base de farine produites en Ile de France. Un plat de substitution est proposé aux enfants qui ne consomment pas de porc. Les plats proposés sont élaborés par nos chefs selon le principe d'une cuisine traditionnelle. Aussi, les 14 allergènes définis dans la réglementation européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations. Par conséquent, en cas d'allergie alimentaire, un PAI doit être mis en place. Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.