Menu de la semaine

du 31 mars au 4 avril

lundi 31

Entrée
Betteraves vinaigrette

Plat
Escalope de poulet sauce champignons
Omelette
Steak végétal

Garniture
Pâtes

Dessert
BIO **Fruit de saison**
–

Goûter
Pain / confiture / sirop

mardi 1er

Entrée
BIO **Salade de campagne**

Plat
Colin à l'aneth
Galette de lentille

Garniture
Chou-fleur

Dessert
BIO **Emmental**
BIO **Compote pomme/fraise**
–

Goûter
Pain / chocolat / sirop

mercredi 2

Entrée
Duo doudou

Plat
Pizza 4 fromages

Garniture
Salade verte

Dessert
Yaourt aromatisé coco
–

Goûter
Pain de mie complet/ miel/ sirop

jeudi 3

Entrée
Salade dinosaure

Plat
Blanquette de volaille
Blanquette de poisson
Palet végétal

Garniture
BIO **Riz pilaf**

Dessert
Tarte aux pommes
–

Goûter
Pain / confiture / sirop

vendredi 4

Entrée
Macédoine de légumes

Plat
Boulettes de bœuf
Boulettes pois chiche
Cube de colin sauce estragon

Garniture
Courgettes

Dessert
BIO **Fromage croc lait**
BIO **Pomme bio**
–

Goûter
Briochette chocolat / lait / sirop

LÉGENDE

produits locaux — *repas végétarien* — *repas du terroir* — *pâtisserie* — BIO *aliment issu de l'agriculture biologique*

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine centrale
Montereau Fault-Yonne

Menu de la semaine

du 7 au 11 avril

lundi 7

Entrée
Carottes râpées

Plat
Cordon bleu
Cordon bleu végétal
Poisson pané

Garniture
BIO **Gratin de chou-fleur**

Dessert
Compote de pomme
–

Goûter
Pain / chocolat / sirop

mardi 8

Entrée
BIO **Salade de perles**

Plat
Paupiette de lapin
Burger veggie
Omelette aux fines herbes

Garniture
BIO **Carottes**

Dessert
Clafoutis abricots
–

Goûter
Palet breton
Jus de pomme

mercredi 9

Entrée
Salade de haricots verts

Plat
Boulettes de bœuf paprika
Boulettes végétales
Poisson paprika

Garniture
Pâtes

Dessert
Mousse chocolat
–

Goûter
Pain au lait / verre de lait / sirop

jeudi 10

Entrée
Salade carnaval

Plat
Filet de poisson aux herbes
Roulé végétal

Garniture
Duo de courgettes

Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Fruits**
–

Goûter
Pain / confiture / sirop

vendredi 11

Entrée
Macédoine de légumes

Plat
Boulette végétale à la tomate

Garniture
Purée de pomme de terre

Dessert
Fromage
Salade de fruits
–

Goûter
Pain / miel / sirop

LÉGENDE

produits locaux — *repas végétarien* — *repas du terroir* — *pâtisserie* — BIO *aliment issu de l'agriculture biologique*

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine centrale
Montereau Fault-Yonne

Menu de la semaine

du 14 au 18 avril

lundi 14

Entrée
Œuf mayonnaise
Plat
Risotto de légumes et champignons
Garniture
-
Dessert
Yaourt aux fruits
–
Goûter
Pain / confiture / sirop

mardi 15

Entrée
Salade Loulou
Plat
Rissolette de veau
Pané de blé
Poisson sauce du chef
Garniture
Haricots verts
Dessert
Riz au lait
–
Goûter
Pain / chocolat / sirop

mercredi 16

Entrée
BIO **Tomate vinaigrette**
Plat
Blanquette de poisson
Steak végétal
Garniture
Pomme de terre sautée
Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Compote**
–
Goûter
Mini roulé abricot / verre de lait / sirop

jeudi 17

Entrée
Céleri mayonnaise
Plat
Sauté de porc à la moutarde
Boulettes végétales
Sauté de poisson
Garniture
Poêlée de légumes
Dessert
Tarte normande
–
Goûter
Pain / miel / sirop

vendredi 18

Entrée
Concombre à la menthe
Plat
Émincé de volaille au curry
Émincé végéta
Omelette
Garniture
Blé
Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Fruit de saison**
–
Goûter
Cocktail de fruits / sablé / sirop

LÉGENDE

produits locaux — *repas végétarien* — *repas du terroir* — *pâtisserie* — BIO *aliment issu de l'agriculture biologique*

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine centrale
Montereau Fault-Yonne

Menu de la semaine

du 21 au 25 avril

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
Férié	*Entrée* **Salade coleslaw** *Plat* **Parmentier végétal** *Garniture* **Salade verte** *Dessert* **Fromage blanc** – *Goûter* **Briochette chocolat / lait / sirop**	*Entrée* **Betterave rapée** *Plat* **Rôti de porc aux poivrons** **Poisson aux poivrons** **Steak de soja** *Garniture* **Épinards à la crème** *Dessert* **Fromage** BIO **Compote pomme banane** – *Goûter* **Mont blanc chocolat / sablé / sirop**	*Entrée* **Salade de duo de chou rouge et blanc** *Plat* **Nuggets de poisson** **Nuggets végétales** *Garniture* **Purée de légumes** *Dessert* BIO **Fromage** BIO **Fruit** – *Goûter* **Pain / miel / sirop**	*Entrée* BIO **Taboulé** *Plat* **Sauté de lapin au cidre** **Burger véggie** **Omelette au fromage** *Garniture* **Poêlée de légumes** *Dessert* **Gâteau chocolat** – *Goûter* **Pain / confiture / sirop**

LÉGENDE

produits locaux *repas végétarien* *repas du terroir* *pâtisserie* BIO *aliment issu de l'agriculture biologique*

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine centrale
Montereau Fault-Yonne

Menu de la semaine

du 28 avril au 2 mai

lundi 28

Entrée
Carottes râpées

Plat
Escalope viennoise
Pané de blé
Poisson pané

Garniture
BIO **Boulgour sauce tomate**

Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Fruit de saison**
–

Goûter
Pain / confiture / sirop

mardi 29

Entrée
BIO **Salade de riz**

Plat
Sauté de haricots rouges, haricots verts, carottes et champignons

Dessert
Crème au chocolat
–

Goûter
Pain / chocolat / sirop

mercredi 30

Entrée
Salade Arc-en-ciel

Plat
Poisson sauce estragon
Boulettes pois chiches

Garniture
Poêlée de légumes

Dessert
BIO **Riz au lait**
–

Goûter
Pain de mie complet / miel / sirop

jeudi 1er

Férié

vendredi 2

Entrée
Terrine de légumes

Plat
Escalope de dinde
Omelette
Escalope végétale

Garniture
Pâtes

Dessert
BIO **Fromage**
Tarte au citron
–

Goûter
Briochette chocolat / lait / sirop

LÉGENDE

produits locaux *repas végétarien* *repas du terroir* *pâtisserie* BIO *aliment issu de l'agriculture biologique*

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine centrale
Montereau Fault-Yonne

Menu de la semaine

du 5 au 9 mai

lundi 5

Entrée
Céleri rémoulade

Plat
Pavé de saumon
Steak de soja

Garniture
Poêlée de légumes

Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Fruit de saison**
–

Goûter
Pain / chocolat / sirop

mardi 6

Entrée
Melon

Plat
Sauté de bœuf
Aiguillettes végétales
Omelette au fromage

Garniture
Pommes vapeur

Dessert
Yaourt nature
Pain d'épices au chocolat
–

Goûter
Madeleine
Jus de pomme

mercredi 7

Entrée
Salade d'endives aux noix

Plat
Tarte au fromage

Garniture
Salade verte

Dessert
Compote de fruits
–

Goûter
Pain au lait / verre de lait / sirop

jeudi 8

Férié

vendredi 9

Entrée
Œuf dur mayonnaise

Plat
Cordon bleu
Cordon bleu végétal
Poisson meunière

Garniture
Haricots beurre persillés

Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Fruit de saison**
–

Goûter
Pain / miel / sirop

LÉGENDE

produits locaux — *repas végétarien* — *repas du terroir* — *pâtisserie* — BIO *aliment issu de l'agriculture biologique*

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine centrale
Montereau Fault-Yonne

Menu de la semaine

du 12 au 16 mai

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Entrée **Betterave au maïs**	*Entrée* **Salade coccinelle**	*Entrée* **Salade de lentilles**	*Entrée* **Carottes râpées**	BIO *Entrée* **Salade Arc-en-ciel**
Plat **Lasagnes aux légumes**	*Plat* **Poisson pané**	*Plat* **Steak haché de veau** **Poisson** **Steak végétal**	*Plat* **Rôti de porc** **Omelette aux fines herbes** **Boulettes végétales**	*Plat* **Paëlla de poisson** **Paëlla boulette végétale**
Garniture **Salade verte**	*Garniture* **Printanière de légumes**	*Garniture* **Gratin de courgettes**	*Garniture* **Purée de carottes**	BIO *Garniture* **Riz**
Dessert BIO **Petit suisse** **Compote de pomme** –	*Dessert* BIO **Fromage** **Mousse au chocolat** –	*Dessert* BIO **Fruit de saison** –	*Dessert* **Yaourt aux fruits** –	BIO *Dessert* **Fromage** **Tarte aux pommes** –
Goûter **Pain / confiture / sirop**	*Goûter* **Pain / chocolat / sirop**	*Goûter* **Mini roulé abricot / verre de lait / sirop**	*Goûter* **Pain / miel / sirop**	*Goûter* **Cocktail de fruits / sablé / sirop**

LÉGENDE

produits locaux *repas végétarien* *repas du terroir* *pâtisserie* BIO *aliment issu de l'agriculture biologique*

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine centrale
Montereau Fault-Yonne

Menu de la semaine

du 19 au 23 mai

lundi 19

Entrée
Macédoine de légumes

Plat
BIO **Nuggets de poulet**
BIO **Nuggets de poisson**
Nuggets végétales

Garniture
Petits pois

Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Compote de pomme**
–

Goûter
Pain / chocolat / sirop

mardi 20

Entrée
Concombres à la menthe

Plat
Lasagne au saumon
Lasagnes aux légumes

Garniture
Salade verte

Dessert
Gâteau chocolat
–

Goûter
Briochette chocolat / lait / sirop

mercredi 21

Entrée
Salade Dinosaure

Plat
Paupiette de lapin
Burger veggie
Omelette aux fines herbes

Garniture
BIO **Haricots verts**

Dessert
Île flottante
–

Goûter
Galette au beurre
Yaourt à boire

jeudi 22

Entrée
Salade Doudou

Plat
Sauté de porc
Poisson
Boulettes végétales

Garniture
Pomme de terre vapeur

Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Fruit de saison**
–

Goûter
Pain / miel / sirop

vendredi 23

Entrée
Salade de maïs et cœur de palmier

Plat
Quiche aux légumes

Garniture
Salade verte

Dessert
Fromage blanc
–

Goûter
Pain / confiture / sirop

LÉGENDE

produits locaux *repas végétarien* *repas du terroir* *pâtisserie* BIO *aliment issu de l'agriculture biologique*

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine centrale
Montereau Fault-Yonne

Menu de la semaine

du 26 au 30 mai

lundi 26

Entrée
BIO **Salade de concombres**

Plat
Cordon bleu
Cordon bleu végétal
Omelette aux fines herbes

Garniture
Poêlée de légumes

Dessert
Yaourt nature
BIO **Fruit de saison**
–

Goûter
Pain / confiture / sirop

mardi 27

Entrée
Pastèque

Plat
Penne aux légumes

Garniture
Salade verte

Dessert
Semoule au lait
–

Goûter
Pain / chocolat / sirop

mercredi 28

Entrée
Salade miminion

Plat
Colin à l'aneth
Galette de lentilles
Steak haché de veau

Garniture
Julienne de légumes

Dessert
BIO **Fromage**
Crème chocolat
–

Goûter
Pain de mie complet / miel / sirop

jeudi 29

Férié

vendredi 30

Entrée
Melon

Plat
BIO **Aiguillettes de poisson frits**
BIO **Aiguillettes végétales**

Garniture
Riz pilaf

Dessert
Fromage blanc
–

Goûter
Briochette chocolat / lait / sirop

LÉGENDE

produits locaux — *repas végétarien* — *repas du terroir* — *pâtisserie* — BIO *aliment issu de l'agriculture biologique*

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine centrale
Montereau Fault-Yonne

Menu de la semaine

du 2 au 6 juin

lundi 2

Entrée
BIO **Œuf dur mayonnaise**

Plat
Escalope viennoise
Poisson pané
Escalope végétale

Garniture
BIO **Riz sauce tomate**

Dessert
BIO **Yaourt aromatisé**
–

Goûter
Pain / confiture / sirop

mardi 3

Entrée
Macédoine vinaigrette

Plat
Boulettes d'agneau
Boulettes végétales
Omelette

Garniture
Poêlée de légumes

Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Fruit de saison**
–

Goûter
Pain / chocolat / sirop

mercredi 4

Entrée
BIO **Salade de perles**

Plat
Paupiette de veau
Paupiette de poissons
Steak végétal

Garniture
Petits pois carottes

Dessert
Yaourt aromatisé
BIO **Salade de fruits**
–

Goûter
Pain de mie complet/ miel/ sirop

jeudi 5

Entrée
Terrine de tomate mozzarella

Plat
Couscous végétarien

Garniture
-

Dessert
Fruits au sirop
–

Goûter
Pain / confiture / sirop

vendredi 6

Entrée
Salade Doudou

Plat
Brandade de poisson au potiron
Brandade végétale au potiron

Garniture
-

Dessert
BIO **Fromage**
Flan pâtissier
–

Goûter
Briochette chocolat / lait / sirop

LÉGENDE

produits locaux *repas végétarien* *repas du terroir* *pâtisserie* BIO *aliment issu de l'agriculture biologique*

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine centrale
Montereau Fault-Yonne

Menu de la semaine

du 9 au 13 juin

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Férié	*Entrée* **Betterave vinaigrette basilic** *Plat* **Sauté de lapin au cidre** **Burger véggie** **Omelette au fromage** *Garniture* **Pâtes** *Dessert* BIO **Fromage** BIO **Compote de fruits** – *Goûter* **Cocktail de fruits / sablé / sirop**	*Entrée* **Salade verte** *Plat* **Pizza aux légumes** *Garniture* - *Dessert* **Fromage blanc** **Fruits** – *Goûter* **Pain au lait / verre de lait / sirop**	*Entrée* **Concombre à la menthe** *Plat* **Filet de cabillaud** **Galette de lentilles** *Garniture* BIO **Semoule sauce tomate** *Dessert* BIO **Fromage** **Tarte aux fruits** – *Goûter* **Pain / confiture / sirop**	*Entrée* **Taboulé** *Plat* **Rôti de dinde aux champignons** **Poisson aux herbes** **Steak végétal** *Garniture* **Courgettes** *Dessert* **Yaourt aromatisé** **Biscuit** – *Goûter* **Pain / miel / sirop**

LÉGENDE

produits locaux *repas végétarien* *repas du terroir* *pâtisserie* BIO *aliment issu de l'agriculture biologique*

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine centrale
Montereau Fault-Yonne

Menu de la semaine

du 16 au 20 juin

lundi 16

Entrée
Melon

Plat
BIO **Saucisse de volaille**
BIO **Saucisse végétale**
BIO **Paupiette de poisson**

Garniture
Duo de carottes persillées

Dessert
BIO **Fromage**
BIO **Fruit de saison**
–

Goûter
Pain / confiture / sirop

mardi 17

Entrée
Courgettes râpés aux fines herbes

Plat
Filet de lieu sauce citron
Pané végétal

Garniture
BIO **Riz**

Dessert
Tropézienne
–

Goûter
Pain / chocolat / sirop

mercredi 18

Entrée
Salade de tomates

Plat
Boulettes de bœuf
Boulettes végétales
Poisson à l'estargon

Garniture
Haricots blancs à la tomate

Dessert
BIO **Fromage**
Crème dessert chocolat
–

Goûter
Mini roulé abricot / verre de lait / sirop

jeudi 19

Entrée
BIO **Pastèque**

Plat
Haut de cuisse de poulet rôti
Aiguillettes végétales Omelette

Garniture
Pâtes

Dessert
Yaourt coco
Pommes bio
–

Goûter
Pain / miel / sirop

vendredi 20

Entrée
Salade rigolote

Plat
Quiche aux légumes

Garniture
Salade verte

Dessert
Fromage blanc au miel
–

Goûter
Cocktail de fruits / sablé / sirop

LÉGENDE

produits locaux *repas végétarien* *repas du terroir* *pâtisserie* BIO *aliment issu de l'agriculture biologique*

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine centrale
Montereau Fault-Yonne

Menu de la semaine

du 23 au 27 juin

lundi 23

Entrée
Salade de duo chou rouge et blanc
Plat
Poisson pané
Escalope végétale
Garniture
Petits pois
Dessert
Yaourt aux fruits
–
Goûter
Pain / chocolat / sirop

mardi 24

Entrée
Salade verte
Plat
Omelette
Garniture
Ratatouille
Dessert
Fromage
Fruit de saison
–
Goûter
Briochette chocolat / lait / sirop

mercredi 25

Entrée
Salade Doudou
Plat
Parmentier de bœuf
Parmentier végétal
Parmentier de poisson
Garniture
-
Dessert
Fruit au sirop
–
Goûter
Mont blanc chocolat / sablé / sirop

jeudi 26

Entrée
BIO **Taboulé à la menthe**
Plat
Escalope viennoise
Poisson pané
Escalope végétale
Garniture
Poêlée de légumes
Dessert
Brownie
–
Goûter
Pain / miel / sirop

vendredi 27

Entrée
BIO **Salade de perles**
Plat
Paupiette de lapin
Burger veggie
Poisson
Garniture
Carottes
Dessert
BIO **Compote de fruit**
–
Goûter
Pain / confiture / sirop

LÉGENDE

produits locaux *repas végétarien* *repas du terroir* *pâtisserie* BIO *aliment issu de l'agriculture biologique*

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine centrale
Montereau Fault-Yonne