

Menus Marolles en Brie, Périgny sur Yerres, Santeny



Semaine du 04 au 08 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes rappées BIO vinaigrette moutardée			Menu de la rentrée	Tomate BIO vinaigrette moutardée
***	Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge) ***	Radis beurre ***	Melon ***	***
Ravioli au tofu basilic et mozzarella BIO	Tortilla plancha	Beaufilet de hoki sauce crème ciboulette	Pilon de poulet LR et ketchup	Sauté de boeuf BIO sauce tomate
***	***	***	***	***
(plat complet)	Haricots verts BIO	Blé	Frites BIO	Torsades BIO
***	***	***	***	***
Emmental BIO	Yaourt aromatisé	Edam BIO	Petit fromage frais nature et sucre	Brie BIO
***	***	***	***	***
	Fruit au choix BIO		Crêpe au chocolat	Fruit au choix BIO
Purée de pomme BIO		Lactée saveur vanille nappé caramel		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (**)

Menus Marolles en Brie, Périgny sur Yerres, Santeny



Semaine du 11 au 17 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Salade Coleslaw (chou, carotte, oignon, mayonnaise)	Macédoine mayonnaise	Salade verte BIO	Crêpe jambon emmental * (*Crêpe à l'emmental)
***	***	***	***	***
 Sauté de bœuf BIO sauce caramel	 Sauté de bœuf BIO sauce tomate	 Emincé de dinde LR sauce thym	 Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis	 Colin d'Alaska meunière et citron
***	***	***	***	***
 Carottes BIO	Purée de pomme de terre	 Riz créole BIO	(plat complet)	 Chou fleur BIO et pommes de terre quartier avec peau
***	***	***	***	***
 Fromage blanc à la fraise BIO	Saint Nectaire AOP	Emmental	 Fromage BIO vache qui rit	 Yaourt BIO nature et sucre
***	***	***	***	***
 Cake aux fruits BIO	 Purée de pomme pêche BIO	Fruit au choix	Crème renversée	 Fruit au choix BIO

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (**)

Menus Marolles en Brie, Périgny sur Yerres, Santeny



Semaine du 18 au 24 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade bulgare (concombre, carotte, fromage blanc, mayonnaise) *** AB Produit de la mer durable Produit issu de l'Agriculture Biologique	Carottes râpées BIO vinaigrette moutardée *** AB Produit issu de l'Agriculture Biologique	Salade toscane au poulet (Pâtes fusilli, tomate, poulet, poivrons) *** AB Produit issu de l'Agriculture Biologique	Samoussa aux légumes *** AB Produit issu de l'Agriculture Biologique	Tomate vinaigrette moutardée *** AB Produit issu de l'Agriculture Biologique
Pizza BIO fromage *** AB Produit issu de l'Agriculture Biologique	Mijoté de bœuf sauce basquaise *** AB Produit issu de l'Agriculture Biologique	Beaufilet de colin d'Alaska sauce citron *** AB Produit issu de l'Agriculture Biologique	Saucisse de Strasbourg * (*Saucisse de volaille) *** AB Produit issu de l'Agriculture Biologique	Emincé de dinde LR sauce crème *** AB Produit issu de l'Agriculture Biologique
(plat complet) *** AB Produit issu de l'Agriculture Biologique	Riz créole *** AB Produit issu de l'Agriculture Biologique	Haricots vert BIO et Boulgour *** AB Produit issu de l'Agriculture Biologique	Purée de carottes et pommes de terre *** AB Produit issu de l'Agriculture Biologique	Pennes *** AB Produit issu de l'Agriculture Biologique
Petit fromage frais aux fruits BIO *** AB Produit issu de l'Agriculture Biologique	Fromage frais le carré *** AB Produit issu de l'Agriculture Biologique	Fromage blanc saveur vanille BIO *** AB Produit issu de l'Agriculture Biologique	Yaourt aromatisé *** AB Produit issu de l'Agriculture Biologique	Livarot AOP *** AB Produit issu de l'Agriculture Biologique
Cake BIO aux pépites de chocolat *** AB Produit issu de l'Agriculture Biologique	Compote pomme banane allégée en sucre *** AB Produit issu de l'Agriculture Biologique	Fruit au choix *** AB Produit issu de l'Agriculture Biologique	Fruit au choix BIO *** AB Produit issu de l'Agriculture Biologique	Lacté saveur caramel *** AB Produit issu de l'Agriculture Biologique

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (**)

Menus Marolles en Brie, Périgny sur Yerres, Santeny



Semaine du 25 au 29 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomelos BIO et sucre </p> <p>***</p> <p>Pilon de poulet BIO sauce aux fines herbes </p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO et Torsades </p> <p>***</p> <p>Camembert BIO </p> <p>*** </p> <p>Beignet fouré à la pomme</p>	<p>Pâté de campagne * et cornichon</p> <p>***</p> <p>Boulettes d'agneau sauce basquaise</p> <p>***</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt BIO aromatisé framboise </p> <p>***</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Radis beurre</p> <p>***</p> <p>Rôti de veau sauce curry</p> <p>***</p> <p>Riz créole BIO </p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait °</p>	<p>Betteraves BIO vinaigrette moutardée </p> <p>***</p> <p>Tajine marocain (pois chiche, carotte bâtonnet, patate douce, olive verte) et Semoule </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu Saint Môret</p> <p>***</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Paupiette de dinde sauce aux poivrons</p> <p>***</p> <p>Pommes smile </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature aux fruits</p> <p>***</p> <p>Compote pomme cassis allégée en sucre</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (**)

Menus Marolles en Brie, Périgny sur Yerres, Santeny



Semaine du 02 au 06 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes rappées BIO vinaigrette moutardée *** Sauté de bœuf BIO sauce bourguignonne *** Chou fleurs BIO et Blé *** Camembert BIO *** Donut's pinky	Concombres BIO *** Chili con carne et riz BIO (plat complet) *** Yaourt nature BIO et sucre *** Purée de pomme abricot BIO	Surimi mayonnaise *** Merguez *** Légumes couscous et Boulgour *** Gouda *** Fruit au choix BIO	Salade d'endive vinaigrette moutardée *** Torsades sauce crème potiron, carottes, mozzarella *** (plat complet) Petit fromage frais nature BIO et sucre *** Fruit au choix BIO	Tomate vinaigrette moutardée *** Beaufilet de Hoki sauce beurre blanc *** Purée de carottes et pommes de terre *** Fromage frais chanteneige BIO *** Lacté saveur vanille

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale



* plat à base de porc et son substitut (**)



Menus Marolles en Brie, Périgny sur Yerres, Santeny



Semaine du 09 au 13 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Argentine et l'escalade	Japon et le judo	Afrique et l'athlétisme	France et le cyclisme	Australie et le volley ball
Salade tex mex (Haricot rouge, maïs, poivron, tomate, petit pois, mélange tex mex, ail)	Chou blanc	Carottes râpées BIO vinaigrette moutardée	Champignons à la parisienne (champignons, mayonnaise, fromage blanc, ciboulette, ail)	Scarole oignons panés frits
***	***	***	***	***
Emincé de bœuf sauce barbecue	Nems au poulet	Pilon de poulet LR kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre)	Œufs à la coque	Mac & Cheese (macaronni, chèvre, mozzarella, parmesan)
***	***	***	***	***
Riz créole BIO	Poêlée asiatique (pois doux, carottes, pousses de haricots mungo, noireau. champignons	Boulgour	Frites	(plat complet)
***	***	***	***	***
Fromage blanc et confiture de lait	Tome de brebis	Petit fromage frais aux fruits	Maroilles AOP	Yaourt nature et miel
***	***	***	***	***
Fruit BIO	Compote pomme banane et biscuit sablé coco	Banane topping chocolat	Eclair au chocolat	Tarte au citron

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale



* plat à base de porc et son substitut (**)

Menus Marolles en Brie, Périgny sur Yerres, Santeny



Semaine du 16 au 20 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate BIO vinaigrette moutardée *** 	Salade bulgare ***	Saucisson à l'ail * et cornichon *** 	Potage de carottes ***	Chou fleur persillé ***
Pilon de poulet BIO sauce aux fines herbes *** 	Tortilla plancha ***	Beaufilet de Hoki sauce curry ***	Mijoté de bœuf sauce aux poivrons ***	Tajine marocain (pois chiche, carotte bâtonnet, patate douce, olive verte) et Semoule *** 
Petits pois BIO *** 	Duo d'haricots verts et haricots beurre *** 	Purée de courgettes B. et pommes de terre *** 	Riz créole BIO *** 	(plat complet) ***
Coulommiers BIO *** 	Yaourt aromatisé fraise *** 	Tome py ***	Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes Fromage fondu petit moulé nature ***	Bleu d'Auvergne AOP *** 
Cake nature BIO *** 	Cookie chocolat blanc et cramberry ***	Fruit au choix ***	Compote de framboise allégée en sucre ***	Fruit au choix BIO *** 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale



* plat à base de porc et son substitut (**)

Menus Marolles en Brie, Périgny sur Yerres, Santeny



Semaine du 23 au 27 Octobre 2023-Vacances scolaires toutes zones

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe à l'emmental 	Carottes râpées vinaigrette moutardée	Acras de morue 	Tomate BIO 	Salade coleslaw
***	***	*** 	***  	*** 
Sauté de bœuf BIO sauce aux fines herbes 	Jambon de dinde	Pilon de poulet LR et ketchup	Lasagnes aux légumes et mozzarella BIO  	Nuggets de poisson 
***	***	***	***	***
Haricots beurre et Pommes de terres persillées	Coquillettes BIO 	Carottes et Lentilles vertes	(plat complet)	Purée d'épinards BIO et pommes de terre 
***	***	*** 	*** 	*** 
Yaourt BIO nature et sucre 	Fromage blanc nature et sucre	Mimolette BIO	Petit fromage frais aux fruits BIO 	Saint Nectaire AOP
***	***	***	*** 	***
Fruit au choix BIO 	Compote pomme allégée en sucre	Fruit au choix	Crème dessert à la vanille BIO 	Fruit au choix BIO 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (**)



Menus Marolles en Brie, Périgny sur Yerres, Santeny



Semaine du 30 Octobre au 03 Novembre 2023-Vacances scolaires toutes zones

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betterave vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Tortilla plancha</p> <p>***</p> <p>Légumes ratatouille BIO et Boulgour</p> <p>***</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p> <p>***</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce bourguignonne</p> <p>***</p> <p>Purée de butternut BIO</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits BIO</p> <p>***</p> <p>Crème dessert chocolat BIO</p>	<p><i>Férié</i></p>	<p>Salade d'endive vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Beaufilet de colin d'Alaska sauce romarin citron</p> <p>***</p> <p>Carottes et Pommes de terre persillées</p> <p>***</p> <p>Yaourt BIO aromatisé fraise</p> <p>***</p> <p>Mini beignet au sucre</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Couscous aux boulettes de bœuf, merguez et Semoule</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>Tome py</p> <p>***</p> <p>Fruit au choix BIO</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

