

Janvier

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus

SIRESCO

	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Lundi 15	Mardi 16	
Lundi 1 ^{er} janvier	Hors d'œuvre	Pamplemousse au sucre		Velouté de carottes	Radis beurre	Poireaux vinaigrette	Menu Aubervilliers Carottes râpées vinaigrette	Concombre à la crème	Sardines au citron	Radis beurre	Boulettes de bœuf à l'orientale Frites	
	Plat principal et garniture	Filet de hoki à la marocaine Boulgour	Émincé de poulet à la crème Riz pilaf	Lasagnes au saumon Salade verte	Sauté d'agneau Marengo Jeunes carottes	Jambon de dinde Purée de pomme de terre	Galette de volaille Cœur de laitue vinaigrette 	Omelette aux herbes Jardinière de légumes	Quenelles de veau sauce tomate Blé	Sauté de dinde sauce blanquette Riz pilaf		
	Fromage Laitage	Crème de gruyère	Yaourt nature	Emmenthal	Petits-suisses nature	Fromage frais aux fines herbes	Tome blanche	Fromage blanc nature	Camembert	Emmenthal	Saint-paulin	Fromage fondu
	Dessert	Liégeois au chocolat	Fruit *	Fruit *	Tarte grillée aux pommes	Fruit *	Fruit *	Tarte au chocolat	 Galette des rois	Salade de fruits frais	Crêpe au chocolat	Fruit *
	Goûter	Pain au lait - fromage blanc nature - fruit *	Pain - barre de chocolat - jus d'orange	Pain - beurre - compote pomme	Biscuit moelleux - lait chocolat - fruit *	Pain de mie - confiture de fraise - lait vanille	Gaufre liégeoise - jus multifruits	Céréales au miel - lait nature - fruit *	Pain - beurre - compote pomme banane	Pain au lait - pâte à tartiner - petits-suisses nature	Pain - fromage à tartiner - fruit *	Petits beurre - compote pomme
	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	
Menu Marly-la-Ville	Hors d'œuvre	Salade coleslaw	Terrine de légumes sauce mousseline	Riz niçois	Chou rouge vinaigrette	Salade de lentilles	Pomme de terre façon tartiflette Salade verte	Pâté de foie volaille cornichon	Céleri rémoulade	Taboulé à l'orientale	Salade pot-au-feu	Tomate vinaigrette
	Plat principal et garniture	Veau de mer sauce Colombo Haricots verts 	Saucisses de Francfort Lentilles	Œufs durs sauce béchamel Épinards	Saumonette aux épices thaï Riz aux petits légumes	Poulet rôti Légumes du soleil	Bœuf bourguignon Bâtonnets de carottes	Raviolis de volaille gratinés	Filet de poisson meunière Brocolis	Sauté d'agneau aux pruneaux Semoule	Filet de merlu sauce aux olives Poêlée de légumes	
	Fromage Laitage	Rouy	Yaourt nature	Tome des Pyrénées	Cantal	Yaourt brassé nature	Fromage blanc nature	Emmenthal	Crème de gruyère	Tome noire	Fromage frais	Saint-paulin
	Dessert	Moelleux au chocolat et sa crème anglaise	Fruit *	Fruit *	Crème dessert vanille	Fruit *	Tarte bourdaloue	Salade de fruits frais	Fruit *	Fruit *	Fruit *	Riz au lait caramel
	Goûter	Pain d'épices - yaourt nature - fruit *	Barre de céréales aux fruits - lait vanille	Pain - beurre - jus de raisins	Brioche tranchée - fromage blanc nature - fruit *	Croissant - lait nature	Pain - barre chocolat lait - fruit *	Cookies choco - yaourt nature - compote pomme vanille	Pain - emmenthal - jus d'ananas	Pain de mie - confiture abricot - mosaïque de fruits	Pain - pâte à tartiner - lait vanille	Fourré au chocolat - yaourt nature - fruit *

: produit issu de l'agriculture biologique

: production agricole francilienne ou provenant d'un rayon de moins de 300km

: produit label rouge



Riz niçois : riz, tomate, thon, olive noire, poivrons verts, vinaigrette.

Salade coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise, crème fraîche.

Salade de lentilles : lentilles, vinaigrette à la moutarde.

Salade pot-au-feu : carottes, navet, pomme de terre, jus de veau, sauce vinaigrette

Taboulé à l'oriental : semoule, tomate, pois chiche, poivron, maïs, échalote, menthe, huile d'olive.

Fruits de saison

- Ananas ♦ Banane ♦
- Clémentine ♦ Kiwi ♦
- Mandarine ♦ Nashi ♦
- Orange

Pain bio à tous les repas.

	Jeudi 1 ^{er} Menu africain	Vendredi 2 Chandeleur	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14		
Hors d'œuvre	 Poulet yassa Riz	Carottes râpées	Pomelo	Salade de pomme de terre à l'échalote	Concombres à la crème	Galantine de volaille	Nuggets de volaille Purée de petits pois	Betteraves vinaigrette	Chou blanc	Cocktail de jus de fruits		
Plat principal et garniture		Galette dinde, béchamel et fromage	Hoki sauce crème citron Duo de courgettes	Escalope de volaille aux champignons Duo de carottes	Sauté de bœuf aux oignons Macaronis	Œufs brouillés Ratatouille / pommes de terre		Blanquette de veau Pommes vapeur	Boulettes végétales Purée de potiron	Filet de hoki sauce aux poivrons rouges Semoule		
Fromage Laitage		Fromage blanc nature	Yaourt nature 	Bûche de chèvre	Fromage fondu	Fourme d'Ambert		Fromage blanc nature	Emmenthal	Camembert	Montboissier	Fromage coque rouge
Dessert		Tarte coco ananas	Crêpe au chocolat	Semoule au lait	Fruit	Liégeois aux fruits		Fruit	Fruit	Fruit	Éclair au chocolat	Pomme redstar
Goûter*		Pain au lait - barre chocolat noir - fruit	Pain - édam - fruit	Pain de mie - miel - fruit	Pain au chocolat - lait nature	Barre de céréales - petit-suisse nature - fruit		Pain - fromage à tartiner - dés de poire au sirop	Pain d'épices - jus d'orange	Pain de mie - confiture de fraise - yaourt nature	Pain - beurre - fruit	Crêpe au chocolat - lait nature
	Jeudi 15	Vendredi 16 Nouvel An chinois	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28 Menu Villetaneuse		
Hors d'œuvre	Velouté de potiron	Cœurs de laitue	Radis beurre	Salade mexicaine	Taboulé à la menthe	Concombres vinaigrette	Lasagnes ricotta épinards Salade verte	Émincé de poulet au citron Purée de patate douce	Velouté de champignons	Carottes râpées vinaigrette		
Plat principal et garniture	Hachis parmentier	Nems au poulet sauce nuoc mam Riz cantonnais à la dinde	Filet de lieu jaune au court bouillon Purée de pomme de terre	Sauté de dinde sauce curry Carottes vichy	Œufs durs sauce Mornay Épinards	Steak haché sauce moutarde Frites			Pizza aux 3 fromages Salade verte	Bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur		
Fromage Laitage	Mimolette	 Litchis au sirop	Yaourt nature	Saint nectaire	Yaourt à boire	Cantal			Fromage aux fines herbes	Petits-suisse nature	Camembert	
Dessert	Compote pomme cassis		Mosaïque de fruits au sirop	Crème dessert vanille	Fruit	Fruit			Tarte grillée à l'abricot	Banane	Yaourt noix de coco	Tropézienne
Goûter*	Brioche tranchée - barre de chocolat - fruit	Biscuit fourré vanille - fruit - petit-suisse nature	Pain de mie - pâte à tartiner - fruit	Pain - barre de chocolat - fruit	Céréales soufflées au chocolat - lait nature	Madeleine - fromage blanc à l'abricot			Pain - beurre - fruit	Gaufre chocolat - lait vanille	Pain - fromage frais - fruit	Pain au lait - barre de chocolat au lait - fruit

- : produit issu de l'agriculture biologique
- : production agricole francilienne ou provenant d'un rayon de moins de 300 km
- : produit issu du commerce équitable
- : produit label rouge



Salade mexicaine : riz, maïs, tomates, haricots rouges, vinaigrette.

Salade de pomme de terre à l'échalote : pomme de terre, pulpe échalote, vinaigrette.

Taboulé à la menthe : semoule, tomate, concombre, pois chiche, jus de citron, huile d'olive, menthe fraîche.

Fruits de saison

- Ananas ♦ Banane ♦
- Clémentine ♦ Kiwi ♦
- Mandarine ♦ Nashi ♦ Orange

Pain bio à tous les repas.