

MENUS Juillet 2014

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



	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Lundi 14 juillet	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	Lundi 21	Mardi 22
				Menu ballon rond					Menu feu d'artifice			
Hors d'œuvre	Concombre crème de menthe	Carottes râpées	Œufs durs mayonnaise	Nugget du footballeur Carottes parisiennes et pommes grenailles	Melon		Jus de pamplemousse	Salade de pommes de terre à l'échalote	Tomate et maïs	Rôti de dinde Salade de pâtes, poivrons et tomates	Concombre sauce ciboulette	Filet de cabillaud sauce dieppoise Riz
Plat principal et garniture	Grillade de dinde et jus aux herbes Boulgour	Saumonette beurre citronné Duo de courgettes	Sauté de veau à la provençale Semoule	 Merguez Lentilles			Boulettes de bœuf Blé	Filet de poisson sauce méditerranéenne Julienne de légumes	Cuisse de poulet sauce barbecue Beignets de brocolis		Omelette Petits pois	
Fromage Laitage	Camembert	Fromage ail et fines herbes	Tome	Coque rouge	Fromage blanc aromatisé		Fromage fondu	Fromage blanc	 Mimolette	Édam	Port-salut	Yaourt brassé aux fruits mixés
Dessert	Mosaïque de fruits	Moelleux au chocolat	Fruit de saison *	Fruit de saison *	Biscuits secs		Compote pomme, madeleine	Fruit de saison *	Crème dessert croustillante	Pastèque	Far breton	Pastèque
Goûter	Palmier - yaourt nature - fruit de saison *	Brioche fourée au chocolat - lait - fruit de saison *	Pain - demi-sel - jus de pomme	Pain - beurre - barre de chocolat noir - lait	Madeleine - lait - compote pomme, fraise		Gaufre - lait - fruit de saison *	Pain - chocolat - fruit de saison *	Céréales natures - lait - fruit de saison *	Pain - beurre - confiture - yaourt aromatisé	Pain - pâte à tartiner - lait	Muffin - compote pomme, poire - lait

	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31
Hors d'œuvre	Tomate vinaigrette	Salade verte	Taboulé	Filet de poisson sauce armoricaine Semoule	Betteraves	Melon vert	Salade de riz
Plat principal et garniture	Saucisse de volaille Ratatouille et pommes de terre	Ravioli au saumon sauce crème basilic	Sauté de bœuf Carottes		Sauté de dinde aux poivrons Haricots verts	Paupiette de veau au jus Lentilles	Poisson meunière Cordiale de légumes
Fromage Laitage	Fromage fondu	Gouda	Petit-suisse	Tome blanche	Brie	Petit-suisse	Emmenthal
Dessert	Crème dessert chocolat	Compote pomme, spéculos	Fruit de saison *	Poire coulis de chocolat	Crêpe au sucre	Glace fusée (sans congélateur : île flottante)	Fruit de saison *
Goûter	Pain - carré de l'Est - fruit de saison *	Brioche aux pépites de chocolat - lait - fruit de saison *	Pain - beurre - confiture d'abricot - lait	Barre de céréales - yaourt nature - fruit de saison *	Petits-beurre - fromage blanc - fruit de saison *	Pain - beurre - confiture de prune - lait	Pain - saint-paulin - jus d'orange



Fruits de saison

Abricot ♦ Melon ♦
Nectarine ♦ Pastèque
♦ Pêche ♦ Prune

 : produit issu de l'agriculture biologique

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

Salade de pomme de terre : pomme de terre, vinaigrette d'échalote.

Salade de riz : riz, maïs, tomate, olives, vinaigrette.

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

Pain bio  à tous les repas pour les villes de : **Arcueil, Aubervilliers, Bobigny, Brou-sur-Chantereine, Champigny-sur-Marne, Compans, Fosses, Ivry-sur-Seine, La Courneuve, La Queue-en-Brie, Mitry-Mory, Roissy-en-Brie, Romainville et Villetaneuse**



MENUS

Août 2014

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



	Vendredi 1 ^{er} Menu froid	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15 août
Hors d'œuvre	Bâtonnets de légumes sauce cocktail	Pastèque	Tomate mozzarella sauce basilic	Concombre à la grecque	Salade verte	Taboulé à la menthe	Salade de pâtes tricolores	Melon	Carottes râpées	Salade de cervelas	
Plat principal et garniture	Salade de penne au poulet tandoori	Sauté d'agneau au curry Duo de carottes	Filet de poisson sauce crustacé Blé	Poulet à l'origan Courgettes	Raviolis au gruyère AOC sauce tomate	Œuf dur à la florentine	Sauté de veau à la tomate Cordiale de légumes	Filet de lingue sauce persillée Riz	Rôti de bœuf ketchup Frites	Pizza au fromage Salade verte	
Fromage Laitage	Fromage coque	Mimolette	Yaourt aux fruits mixés	Fromage blanc	Petit-suisse	Camembert	Fromage fondu	Île flottante	Mimolette	Yaourt nature	
Dessert	Salade de fruits exotiques	Crêpe chocolat		Sablé	Compote	Melon	Pastèque		Compote pomme, madeleine	Pomme cuite au caramel	
Goûter	Pain au lait - barre de chocolat noir - yaourt nature	Pain - chèvre à tartiner - fruit de saison *	Brownie - lait - fruit de saison *	Tranche de marbré - petit-suisse nature - fruit de saison *	Pain - beurre - barre de chocolat noir - fruit de saison *	Pain - beurre - confiture - compote pomme, poire	Pain - tome des Pyrénées - jus multifruits	Biscuits fourrés - fromage blanc - fruit de saison *	Céréales au miel - lait - fruit de saison *	Pain - chocolat au lait - fruit de saison *	
	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21 Menu antillais	Vendredi 22	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27 Menu italien	Jeudi 28	Vendredi 29	Lundi 1 ^{er} sept.
Hors d'œuvre	Tomate vinaigrette	Melon	Salade mexicaine	Acras de morue et salade	Salade des champs	Salade mikado	Salade de betterave	Tomate mozzarella	Taboulé	Concombre à la menthe	Salade Arlequin
Plat principal et garniture	Escalope de dindonneau au jus Purée de pommes de terre	Steak haché Beignets de brocolis	Gratin de poisson Haricots verts	Colombo de poulet Riz aux petits légumes	Omelette nature Ratatouille et pommes de terre	Poulet rôti au jus Brocolis béchamel	Filet de flétan sauce citron Quinoa	Spaghetti bolognaise	Quenelles de volaille sauce aurore Duo de carottes	Sauté de bœuf à la camargaise Potatoes	Boulettes kefta Semoule
Fromage Laitage	Fromage frais aux fines herbes	Brie	Coulommiers	Ananas	Yaourt nature	Yaourt nature	Camembert	Gelato (sans congelateur : liégeois chocolat)	Fromage blanc aromatisé	Fromage fondu	Édam
Dessert	Glace bâton fraise (sans congelateur : crème dessert vanille)	Compote pomme, cerise	Pastèque		Fruit de saison *	Biscuit nounours	Fruit de saison *		Fruit de saison	Compote	Flan vanille
Goûter	Brioche aux pépites de chocolat - lait - fruit de saison *	Palet breton - yaourt nature - fruit de saison *	Pain - beurre - chocolat noir - lait	Petit-beurre - compote pomme, abricot	Pain - camembert - jus de fruits	Pain - beurre - confiture - petit-suisse nature	Gaufre - lait - fruit de saison *	Pain - beurre - barre de chocolat - fromage blanc	Petit-beurre - compote pomme, pruneaux - lait	Pain - pâte à tartiner - banane	Pain - beurre - confiture fraise - fruit de saison *



: produit issu de l'agriculture biologique



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

Salade Arlequin : tomate, concombre, maïs, germes de soja, vinaigrette.

Salade de pâtes tricolores : pâtes tortis tricolores, vinaigrette.

Salade des champs : blé cuit, maïs, tomate, emmenthal, jambon de dinde, vinaigrette.

Salade mexicaine : pomme de terre, haricots rouges, tomate, maïs, poivron vert, vinaigrette.

Salade mikado : laitue, tomate, concombre, maïs, oignon, vinaigrette.

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

