

Janvier

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



	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette	Concombre à la crème	Salade de pâtes tricolores au basilic ou salade façon piémontaise	Radis beurre ou pomélo au sucre	Œuf dur mayonnaise	Potage de légumes	Carottes râpées ou chou blanc ou vinaigrette	Ragoût d'agneau aux épices douces ou œufs brouillés	Taboulé ou salade des champs
Plat principal et garniture	Brandade de morue	Omelette nature Petits pois carottes	Blanquette de veau ou égrainé de soja à la tomate Pommes vapeur persillées	Filet de colin sauce basquaise ou pavé de lentilles corail Chou-fleur	Jambon blanc de porc ou falafels sauce crème ciboulette Haricots beurre fondants ou haricots verts fondants	Couscous de légumes aux pois chiches Semoule	Lasagnes bolognaise ou lasagnes aux légumes verts	Filet de lieu noir sauce au citron Écrasé de pommes de terre aux brocolis	Haricots blancs	Rôti de porc sauce curry ou légumineuses à l'indienne Duo de carottes
Fromage Laitage	Emmenthal ou cantal	Fromage frais ou fromage aux fines herbes	Fromage fondu	Mimolette ou édam	Yaourt nature	Fromage coque	Comté ou tome blanche	Yaourt nature ou petit-suisse nature	Saint-paulin ou gouda	Fromage blanc nature ou fromage frais nature
Dessert	Riz au lait ou semoule au lait	Fruit	Salade de fruits	Fruit	Galette des rois	Fruit	Fruit	Éclair au chocolat	Fruit	Fruit
Goûter	Pain - miel - purée de pomme banane	Croissant - lait nature	Pain - jus multivités - barre chocolat	Petits-beurre - petit-suisse - fruit	Pain - confiture d'abricots - fruit	Pain - beurre - purée de pomme fraise	Galette au beurre - fromage blanc - jus d'orange	Pétales de maïs - lait nature - fruit	Pain - barre chocolat - yaourt nature	Pain au lait - petit-suisse aromatisé - jus multivités
	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Hors d'œuvre	Cœurs de laitue vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Céleri à la crème curcuma	Salade façon piémontaise ou salade de pommes de terre aux olives vertes et maïs	Concombre vinaigrette ou chou rouge vinaigrette	Batavia vinaigrette	Salade de lentilles	Potage de légumes	Carottes râpées	Salade de chicons aux dés de mimolette
Plat principal et garniture	Poulet rôti ou curry de légumes Potatoes	Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne ou pavé aux légumes verts Écrasé de pommes de terre et courges	Lentilles à la tomate Mini penne	Boeuf façon bourguignonne ou omelette au fromage Julienne de légumes ou carottes	Poisson frais en fonction de la pêche sauce crème citron et trio de céréales ou riz doré aux amandes	Écrasé de pomme de terre au colin ou parmentier végétal	Sauté d'agneau à l'ail ou omelette nature Poêlée de légumes	Croque monsieur de dinde ou croque fromage Salade verte vinaigrette	Bouchées au soja tomate basilic sauce tomate Duo de flageolets haricots verts	Émincé de dinde sauce au maroilles ou émincé de blé sauce blanche Frites
Fromage Laitage	Tome des Pyrénées ou saint-nectaire	Semoule au lait ou riz au lait	Camembert	Yaourt nature ou fromage blanc	Île flottante	Yaourt aromatisé	Cantal ou emmenthal	Yaourt nature ou petit-suisse nature	Gouda ou comté	Gaufre liégeoise
Dessert	Far nature ou far aux pruneaux	Purée de pommes	Fruit	Fruit	Fruit	Pomme	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	
Goûter	Pain - camembert - fruit	Cookies - yaourt nature - fruit	Pain - barre chocolat - jus de pomme	Pain au chocolat - lait nature	Pain - confiture de fraise - fruit	Madeleine - compote de pomme - lait nature	Pain - barre chocolat - fruit	Pain - gelée de groseilles - jus de fruit	Brioche nature - fromage blanc - compote de pomme cassis	Pain - miel - fruit

Les goûters proposés dans les menus ne concernent pas les villes de : Bobigny, Brou-sur-Chantereine, Cramoisy, Fosses, Saint-Maximin, Saint-Vaast-lès-Mello et Tremblay-en-France ; se renseigner auprès de la municipalité.

: produit issu de l'agriculture biologique

: produit d'appellation d'origine protégée

produit label rouge :

produit d'indication géographique protégée :

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

: viande de porc français

: viande bovine française :

produit issu d'une exploitation : de haute valeur environnementale

: volaille française

Salade de lentilles : lentilles, échalotes, vinaigrette.

Salade de pâtes tricolores au basilic : pâtes tricolores, maïs, vinaigrette basilic.

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

Salade façon piémontaise : pommes de terre, tomate, œuf, cornichon, mayonnaise.

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

Légumes et fruits de saison

- Carotte
- Chou
- Courge
- Endive
- Panais
- Poireau
- Ananas
- Banane
- Clémentine
- Kivi
- Mandarine
- Nashi
- Orange

Pain bio à tous les repas et aux goûters pour les villes de : **Bobigny, Compans Fosses, Ivry-sur-Seine, La Courneuve, La Queue-en-Brie et Romainville.**

Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger.

Février

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



	Lundi 1 ^{er}	Mardi 2 Chandeleur	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12 Nouvel An chinois
Hors d'œuvre	Salade de haricots rouges au maïs ou salade de pâtes tricolores	Velouté de potiron et châtaignes	Céleri rémoulade ou concombre vinaigrette	Salade de cœurs de blé aux petits légumes	Salade micette ou chou rouge	Salade de pommes de terre ou aux olives vertes vinaigrette	Dhal de lentilles corail Céréales gourmandes	Crêpe au jambon ou crêpe au fromage	Radis émincés sauce crème ciboulette ou chou rouge vinaigrette balsamique	Salade verte vinaigrette huile de sésame soja
Plat principal et garniture	Sauté de porc sauce chasseur ou curry de légumes Petits pois carottes	Galette béchamel fromage ou crêpe froment champignons	Carbonade de bœuf ou curry de petits pois Pommes vapeur ou céréales gourmandes	Cubes de colin aux graines Brocolis béchamel ou croustillants de blé	Poulet sauce barbecue ou omelette nature Beignets de courgettes	Sauté d'agneau au paprika ou égrainé végétal à la tomate Duo d'haricots verts et champignons	Filet de cabillaud sauce citron ou œufs brouillés Carottes à la crème	Petit salé ou rouleaux végétaux Lentilles	Nems au poulet ou samoussas aux légumes Riz cantonais riz blanc nature	
Fromage Laitage	Saint-nectaire ou fourme d'Ambert	Fromage blanc	Tome grise d'Auvergne ou emmenthal	Saint-paulin ou fromage crémeux	Fromage frais aux fines herbes ou fromage frais nature	Yaourt aromatisé aux fruits ou petit-suisse aux fruits	Fromage coque rouge	Petit-suisse nature ou yaourt nature brassé	Emmenthal ou cantal jeune	Fromage blanc
Dessert	Fruit	Crêpe au chocolat	Purée de pomme fraise ou purée de pomme abricot	Fruit	Salade de fruits	Fruit	Fruit	Fruit	Purée pomme cassis ou purée pomme	Litchis au sirop
Goûter	Petits beurre - yaourt nature - compote de pomme banane	Pain - confiture de fraise - fruit	Pain - barre chocolat - jus d'orange	Pain au lait - fruit - petit-suisse	Pain - barre chocolat - lait nature	Pain - confiture de fraises - fromage blanc nature	Pain - miel - fruit	Madeleine - purée de pomme cassis - lait nature	Pain - gelée de groseilles - yaourt nature	Pain - fromage à tartiner - purée de pomme mangue
	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Hors d'œuvre	Filet de lieu jaune sauce dorée ou pané épinards emmenthal aux graines de courges	Lentilles vinaigrette	Concombre vinaigrette ou chou blanc	Salade Rémi ou salade Arlequin	Carottes râpées et dés d'emmenthal	Chou-fleur vinaigrette ou haricots verts fondants à l'échalote	Pomélo ou radis beurre	Salade iceberg sauce Caesar ou salade coleslaw	Taboulé à l'orientale ou salade de riz niçoise	Potage de pois cassés
Plat principal et garniture	Fondue de poireaux et pommes de terre ou ratatouille et pommes de terre	Boulettes d'agneau sauce tomate ou bouchées pois chiches sauce crème curry Jeunes carottes julienne de légumes	Mijoté de cœurs de blé aux petits légumes	Pot au feu ou pavé aux pois chiches Légumes du pot	Quenelles de volaille sauce tomate ou curry de petits pois Riz	Ravioles de légumes	Colin sauce Nantua Brocolis et pommes de terre ou riz aux amandes et ratatouille	Steak haché de bœuf ou aiguillettes panées au fromage Pommes noisette	Blanquette de veau ou ragout de pommes de terre aux pois chiches Légumes de blanquette	Pizza au fromage ou tarte au fromage Salade de mâche
Fromage Laitage	Fromage blanc aux fruits ou petit-suisse aux fruits	Yaourt nature ou fromage blanc nature	Saint-paulin ou comté	Édam ou mimolette	Tome noire des Pyrénées ou cantal	Yaourt nature ou fromage blanc nature	Fromage frais à tartiner ou fromage au poivre	Édam ou mimolette	Emmenthal ou saint-nectaire	Fromage blanc aromatisé
Dessert	Fruit	Fruit	Moelleux au chocolat ou éclair au chocolat	Fruit	Pomme cuite au naturel	Fruit	Crêpe au caramel	Crème vanille	Fruit	Fromage blanc aromatisé
Goûter	Pain - camembert - compote de pomme	Pain - miel - petit-suisse	Pétales de maïs - lait nature - purée de pomme fraise	Pain - confiture d'abricots - fruit	Cookie - jus d'orange - yaourt nature	Gaufre nature - lait nature - purée de poire	Pain - gelée de groseilles - fruit	Pain - barre chocolat - fruit	Croissant - lait nature	Pain d'épices - fruit - petit-suisse nature

Les goûters proposés dans les menus ne concernent pas les villes de : Bobigny, Brou-sur-Chantereine, Cramoisy, Fosses, Saint-Maximin, Saint-Vaast-lès-Mello et Tremblay-en-France ; se renseigner auprès de la municipalité.

Salade Arlequin : tomate, concombre, maïs, germes de soja, vinaigrette.
Salade de cœurs de blé aux petits légumes : cœurs de blé, maïs, haricots rouges, échalote, persil.

Salade de haricots rouges au maïs : haricots rouges, maïs, vinaigrette.
Salade de pâtes tricolores : pâtes tortis tricolores, vinaigrette.
Salade de riz niçoise : riz, tomate, olives, poivrons verts, thon.

Salade micette : carottes, chou blanc, emmenthal, raisins secs, vinaigrette.
Salade Rémi : tomate, maïs, chou-fleur, céleri-rave, vinaigrette.
Taboulé à l'orientale : semoule, tomate, poivrons, pois chiches, huile d'olive, menthe.

Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger.

La composition complète des menus (ingrédients et allergènes) est disponible en scannant ce qr code >>>



Pain bio à tous les repas et aux goûters pour les villes de : **Bobigny, Compans, Fosses, Ivry-sur-Seine, La Courneuve, La Queue-en-Brie et Romainville.**