

Novembre

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



	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12	Vendredi 13	Lundi 16
Hors d'œuvre	Salade verte vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Pizza au comté et beaufort	Salade western	Céleri rémoulade	Sauté de veau Marengo Pommes vapeur	Lentilles vinaigrette	Mercredi 11 novembre	Carottes multicolores vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Sauté d'agneau au romarin Duo flageolets et haricots verts
Plat principal et garniture	Brandade de morue	Omelette au fromage Ratatouille et pommes de terre	Poulet Coquillettes	Carbonade de bœuf Duo de carottes	Filet de lieu sauce orientale Riz		Filet de colin meunière Haricots verts		Curry de légumes Riz	Steak haché de bœuf Purée de potiron et pommes de terre	
Fromage Laitage	Fromage blanc nature	Bûche mi-chèvre	Gouda	Comté	Petit-suisse aux fruits	Emmenthal	Fourme d'Ambert et bûche mi-chèvre		Fromage coque rouge	Yaourt nature	Camembert
Dessert	Crêpe au chocolat	Fruit	Fruit	Mousse au chocolat		Fruit	Fruit		Liégeois au chocolat	Fruit	Fruit
Goûter	Pain - gelée de groseille - lait nature	Pain - miel - purée de pomme banane	Pain - fromage frais - fruit	Pain au lait - barre chocolat - fruit	Pain - beurre - purée de pommes	Pain - beurre - lait nature	Croissant - lait nature - purée de pomme banane		Petits-beurre - petit-suisse - fruit	Pain - confiture d'abricot - fruit	Petits-beurre - fromage blanc - purée de pomme banane
	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25 Menu Canada	Jeudi 26	Vendredi 27 Menu local	Lundi 30	Mardi 1 ^{er} déc.
Hors d'œuvre	Segments de pamplemousse	Potage de légumes	Saucisson sec œuf dur mayonnaise	Salade pommes de terre façon piémontaise	Salade iceberg vinaigrette	Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne omelette au fromage Printanière de légumes	Betteraves vinaigrette au sirop d'érable	Concombre à la crème	Chou blanc vinaigrette	Salade de lentilles vinaigrette	Blanquette de dinde Pommes vapeur
Plat principal et garniture	Haricots rouges à la tomate Céréales gourmandes	Jambon blanc de dinde Beignets de brocolis	Escalope de volaille sauce forestière Courgettes à la tomate	Filet de lieu aux épices aux amandes Brunoise de légumes	Hachis parmentier		Égrainé végétal au cheddar Potatoes	Poisson frais sauce crème citron Trio de fleurette	Rôti de bœuf Purée de courges	Filet de lieu jaune sauce aux fines herbes Carottes	
Fromage Laitage	Fromage frais	Saint-paulin	Saint-nectaire	Cantal	Yaourt nature	Tome des Pyrénées	Petit-suisse	Comté	Yaourt aromatisé	Gouda	Fromage blanc aux fruits
Dessert	Île flottante	Fruit	Banane	Fruit	Fruit	Fruit	Pancakes	Tarte au chocolat	Fruit	Fruit	Fruit
Goûter	Pain - confiture abricots - fruit	Madeleine - yaourt nature - jus de fruit	Pain - barre chocolat - fruit	Cookie chocolat - lait nature - purée de poire	Pain - barre chocolat noir - jus d'orange	Pain - confiture de fraises - lait nature	Biscuit moelleux - fromage blanc - fruit	Pain - beurre - jus d'orange	Pain au chocolat - yaourt nature - fruit	Pain - miel - fromage blanc	Pain - confiture de fraise - fruit

Les goûters proposés dans les menus ne concernent pas les villes de : Brou-sur-Chantereine, Choisy-le-Roi, Saint-Maximin et Saint-Vaast-lès-Mello ; se renseigner auprès de la municipalité.

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

- : produit d'appellation d'origine protégée
- : produit d'indication géographique protégée
- : produit issu de la démarche bleu blanc cœur



Salade façon piémontaise : pommes de terre, tomate, œuf, comichon, mayonnaise.
Salade western : pommes de terre, haricots rouges, maïs, poivron vert, ciboulette.

Fruits de saison

- Clémentine
- Clémenvilla
- Kiwi
- Orange
- Poire
- Pomme

Pain bio à tous les repas et aux goûters pour les villes de : Brou-sur-Chantereine, Choisy-le-Roi et Mitry-Mory.

Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger.

Décembre

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



	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16
Hors d'œuvre	Salade de riz cocotte	Potage de légumes	Carottes colorées	Carbonade de bœuf Röstis de pomme de terre	Cœurs de laitue vinaigrette	Salade façon piémontaise	Chou rouge vinaigrette au cassis	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre aux olives	Légumes de couscous d'antan et pois chiches Semoule	Salade des champs
Plat principal et garniture	Cubes de colin aux graines Ratatouille	Gratin de céréales	Sauté de porc sauce coco ou curry de petits pois Riz		Curry de légumes aux pois chiches Céréales gourmandes	Filet de lieu jaune sauce citron Duo de haricots	Chipolatas ou rouleaux végétaux Lentilles	Sauté d'agneau Marengo Petits pois	Escalope de volaille sauce chasseur Carottes		Colin sauce dorée Chou-fleur
Fromage Laitage	Saint-paulin	Fromage blanc	Saint-nectaire	Brie	Fromage fondu	Petit-suisse nature	Emmenthal	Yaourt nature	Édam	Cantal jeune	Comté
Dessert	Dés d'ananas au sirop	Fruit *	Purée de pomme fraise	Fruit *	Crêpe au chocolat	Fruit *	Purée de pomme cassis	Banane	Liégeois au chocolat	Salade de fruits frais	Fruit *
Goûter	Pain - barre chocolat noir - jus d'orange	Pain au lait - fruit * - yaourt nature	Madeleine - lait nature - fruit *	Pain - barre chocolat noir - jus de raisin	Pain - miel - fruit *	Petits-beurre - jus d'orange - purée de pomme banane	Pain - confiture de fraises - lait nature	Pain - fromage frais - fruit *	Pain - barre chocolat noir - jus multifruits	Cookies chocolat - yaourt nature - fruit *	Pain - beurre - purée de pomme banane

	Jeudi 17	Vendredi 18	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25 décembre		Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31
Hors d'œuvre	Menu surprise 	Cœurs de laitue sauce vinaigrette à l'échalote	Pomélo au sucre	Betteraves vinaigrette	Roulé au fromage	Salade de mâche aux dés de fromage	Vendredi 25 décembre 		Poulet rôti Printanière de légumes	Salade de pommes de terre vinaigrette	Salade chinoise	Crêpe au fromage
Plat principal et garniture		Bœuf Stroganoff Pommes vapeur	Colin sauce crème à l'estragon Épinards et pommes de terre	Sauté d'agneau sauce tajine Pâtes	Bouchées soja tomate basilic sauce provençale Haricots verts fondants	Poisson frais sauce homardine Riz coloré			Blanquette de veau et carottes	Dhal de lentilles corail aux épinards Riz	Filet de lieu sauce ananas Duo de courgettes	
Fromage Laitage		Petit-suisse aux fruits	Emmenthal	Fromage frais aux fines herbes	Petit-suisse aux fruits	Riz coloré			Camembert	Emmenthal	Brie	Fromage frais aux fines herbes
Dessert		Fruit *	Riz au lait	Fruit *	Fruit *	Dessert du réveillon			Fruit *	Fruit *	Dés de pêche au sirop	Banane
Goûter		Pain - confiture de fraise - lait nature	Pain - beurre - petit-suisse aux fruits	Pain - gelée de groseille - yaourt nature	Galettes au beurre - fruit * - lait nature	Pain au lait - petit-suisse - fruit *			Pain - gelée de groseille - lait nature	Pain - miel - purée de pomme banane	Pain - fromage frais - fruit *	Pain au lait - barre chocolat noir - fruit *

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

Fruits de saison

- Clémentine • Clémenvilla
- Kiwi • Orange •
- Poire • Pomme

Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger.



Salade chinoise : carotte, haricot mungo, céleri, persil.

Salade de riz cocotte : riz, œuf, tomate, olives, maïs.

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

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

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 : **Brou-sur-Chantereine, Choisy-le-Roi et Mitry-Mory.**