

Cuisine Centrale de VILLE

api

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 01

Semaine du 03 au 07 Janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées BIO vinaigrette Brandade de colin MSC Yaourt sucré Galettes au beurre	Chou rouge local vinaigrette à l'orange Boulettes végétariennes sauce tomate Semoule BIO Cantal AOP Liégeois chocolat	Oeuf dur mayonnaise Jambalaya de poulet et jambon* <i>Jambalaya de riz BIO aux légumes</i> Riz BIO Mimolette Pomme locale	Blé vinaigrette aux dés de tomate Moelleux de boeuf FR sauce façon chasseur <i>Galettes végé sauce aux oignons</i> Chou fleur HVE béchamel Yaourt nature sucré Banane BIO	Epiphanie Potage de carotte Waterzoi de colin MSC Pommes vapeur Petit moulu nature Galette des rois à la Frangipane

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Recette signature
Plébiscité par les enfants



Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 02

Semaine du 10 au 14 Janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betterave BIO vinaigrette</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Suisse aromatisé</p> <p>Clémentines</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de colin d'alaska MSC sauce citron</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Suisse nature sucré</p> <p>Kiwi BIO</p>	<p>Salade mêlée vinaigrette balsamique</p> <p>Bolognaise au soja BIO</p> <p>Farfalles</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Gaufre</p>	<p>Macedoine de légumes mayonnaise</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce curry</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Tomme noire IGP</p> <p>Compote pomme pruneaux</p>	<p>Balade Canadienne</p> <p>Mélange de Carotte et chou râpés locaux vinaigrette façon St-Hubert</p> <p>Pâte chinois (hachis parmentier canadien)</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>- Quart de Lait + sucre</p> <p>Gâteau au sirop d'érable du chef</p>

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Recette signature
Plébiscité par les enfants



Cuisiner d'Ile de France



Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 03

Semaine du 17 au 21 Janvier 2022

api

Cuisine Centrale de VILLE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage façon cultivateur</p> <p>Paupiette de veau FR sauce normande</p> <p><i>Nuggets de poisson</i></p> <p>Riz BIO à la tomate</p> <p>Bûchette vache chèvre</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Céleri râpé local remoulade</p> <p>Pilon de poulet rôti au jus FR</p> <p><i>Omelette</i></p> <p>Chou fleur HVE béchamel et pomme de terre vapeur</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Pomme BIO</p>	<p>Carottes râpées locales vinaigrette</p> <p>Rôti de porc * HVE sauce au caramel</p> <p><i>Filet de lieu MSC sauce paprika</i></p> <p>Epinards à la vache qui rit</p> <p>Maasdam BIO</p> <p>Donuts</p>	<p>MENU CHAMPENOIS</p> <p>Salade verte oignons frits vinaigrette</p> <p>Riz BIO, Champignons et chaource façon Risotto</p> <p>Yaourt au lait entier à la vanille de la ferme de Sigy (77)</p> <p>Tarte au fromage blanc (QUEMEU)</p>	<p>Potage de potimarron</p> <p>Filet de colin MSC sauce dieppoise</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Carré de Liguell</p> <p>Banane BIO</p>

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Recette signature
Plébiscité par les enfants



Cuisiner d'Ile de France



Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 04

Semaine du 24 au 28 Janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Oeuf dur en mayonnaise</p> <p>Beignets de calamars à la romaine sauce tartare</p> <p>Pennes</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Compote BIO</p>	<p>Menu Couscous</p> <p>Carottes râpées vinaigrette à la coriandre</p> <p>Boulettes d'agneau aux légumes couscous</p> <p><i>Boulettes végétariennes aux légumes couscous</i></p> <p>Semoule BIO</p> <p>Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) et miel</p> <p>Orange BIO</p>	<p>Macedoine mayonnaise</p> <p>Gratin de coquillettes BIO et chou fleur béchamel fromagère</p> <p><i>Coquillettes BIO à part</i></p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Haricots verts BIO vinaigrette</p> <p>Lieu MSC sauce Dugléré</p> <p>Riz de camargue IGP</p> <p>Coulommiers</p> <p>Banane BIO</p>	<p>Salade verte BIO vinaigrette</p> <p>Emincé de dinde FR sauce à l'indienne</p> <p><i>Pané fromager</i></p> <p>Carottes et panais vapeur</p> <p>Emmental</p> <p>Cake à la noix de coco du chef</p>

<p>Produit biologique</p>	<p>Produit locaux</p>	<p>Produit végétarien</p>	<p>Recette signature Plébiscité par les enfants</p>	<p>Cuisiner d'île de France</p>
---------------------------	-----------------------	---------------------------	---	---------------------------------

Cuisine Centrale de VILLEJUI



Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 05

Semaine du 31 Janvier au 04 Février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Velouté cremeux d'épinards</p> <p>Brandade de colin MSC</p> <p>Vache Picon</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Salade balavia vinaigrette</p> <p>Tartiflette au fromage</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Poire</p>	<p>Nouvel an Chinois</p> <p>Chou blanc râpé vinaigrette aux graines de sésame</p> <p>Blanc de poulet forme aiguillettes sauce aigre douce</p> <p><i>Filet de merlu MSC sauce aigre douce</i></p> <p>Riz pilaf jaune /brunoise de légumes</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Rocher coco</p>	<p>Carottes râpées locales vinaigrette</p> <p>Nuggets de poisson et ketchup</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Tomme noire IGP</p> <p>Banane BIO</p>	<p>Chandeleur</p> <p>Potage poireaux pomme de terre</p> <p>Grignottine de porc FR sauce à l'ancienne</p> <p><i>Boulettes végétariennes sauce à l'ancienne</i></p> <p>Lentilles BIO au jus Vache qui rit BIO</p> <p>Crêpe et sucre</p>

Produit biologique



Produit local



Produit végétarien



Recette signature
Plébiscité par les enfants



Cuisinier d'ile de France



Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 06

Semaine du 07 au 11 Février 2022

api

Cuisine Centrale de VILLE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betterave BIO vinaigrette à l'échalote</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme locale</p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Chili con carne</p> <p>Riz blanc</p> <p>Brie en pointe</p> <p>Orange BIO</p>	<p>Repas Hot Dog</p> <p>Salade BIO vinaigrette</p> <p>Pain hot dog, saucisses de strasbourg* , ketchup</p> <p><i>Pain hot dog, Nuggets de poisson et ketchup</i></p> <p>Frites Yaourt sucré</p> <p>Brownie du chef</p>	<p>Haricots verts BIO vinaigrette au xérès</p> <p>Paupiette de veau FR sauce au pruneaux</p> <p><i>Paré fromager</i></p> <p>Boullghour</p> <p>Chantailiou ail et fines herbes</p> <p>Pomme locale</p>	<p>Velouté aux champignons</p> <p>Filet de lieu MSC sauce aux câpres</p> <p>Farfalles</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Banane BIO</p>

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Recette signature
Plébiscité par les enfants



Cuisinier d'Ile de France



Cuisine Centrale de VILLE

api

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 06

Semaine du 14 au 18 Février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>MENU ANGLAIS</p> <p>Carottes râpées locales vinaigrette balsamique</p> <p>Poisson meunière MSC, citron</p> <p>Petits pois, B10 aux oignons</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Cheesecake au citron du chef</p>	<p>Endives vinaigrette à l'orange</p> <p>Boulettes d'agneau sauce tomate</p> <p><i>Boulettes végétariennes sauce tomate</i></p> <p>Semoule B10</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Pâtes B10 et emmental vinaigrette</p> <p>Beignets de calamars sauce tartare</p> <p>Carottes au miel et romarin</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Pomme locale</p>	<p><i>Repas du Séguard</i></p> <p>Potage de potiron</p> <p>Blanc de poulet forme aiguillette sauce crème</p> <p><i>Filet de merlu MSC sauce crème</i></p> <p>Pomme de terre à l'ail</p> <p>Bûchette vache chèvre</p> <p>Gâteau du chef miel et noisette</p>	<p>Betterave B10 vinaigrette</p> <p>Gratin de gnocchis de pdt, épinards et emmental B10</p> <p><i>Gnocchis à part</i></p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane B10</p>

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Recette signature
Prébibiscité par les enfants



Cuisiner d'Ile de France



Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 08

Semaine du 21 au 25 Février 2022

Cuisine Centrale de VILLE		api		
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées locales vinaigrette aux fines Herbes Garniture poisson MSC façon à la reine Riz de camargue IGP Vache Picon Compote BIO	Perles de pâtes sauce façon cocktail Cordon bleu FR Galettes végétariens Epinards béchamel Suisse aromatisé Pomme BIO	Macédoine de légumes mayonnaise Rôti de dinde FR à l'orange Quenelles de brochet sauce nantua Tortis Coulommiers Orange BIO	Montadelle * et cornichon Surimi mayonnaise Jambon blanc* Label Rouge Filet de lieu MSC sauce aurore Pommes de terre vapeur Fromage à raclette Kiwi BIO	Fête du citron à Menton Carottes râpées locales vinaigrette au citron vert Pilon de poulet rôti au jus FR crème thym ail et citron Filet de merlu MSC sauce crème thym ail et citron Riz BIO Yaourt fermier au lait entier de la Ferme de Sigy parfum citron Cake du chef au citron

Produit biologique



Produit local



Produit végétarien



Recette signature
Prévalidée par les enfants



Cuisinier d'Île de France



Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 09

Semaine du 28 Février au 04 Mars 2022

Cuisine Centrale de VILLEBON				
api				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de pommes de terre, cornichons vinaigrette</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Crème dessert praliné</p>	<p>Betterave BIO vinaigrette</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Omelette</p> <p>Lingot du Nord LR cuisinés à la tomate</p> <p>Bûchette vache chèvre</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Carnaval</p> <p>Salade verte BIO et maïs</p> <p>Paupiette de veau FR sauce carbonnade</p> <p>Nuggets végétariens</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Beignet chocolat noisette</p>	<p>Haricots beurre vinaigrette</p> <p>Gratin de coquillettes BIO petits pois béchamel fromagère</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Banane BIO</p>	<p>Potage Cresson</p> <p>Nuggets de volaille et ketchup</p> <p>Nuggets végétariens et ketchup</p> <p>Carottes BIO et Panais</p> <p>Carré de Liguell</p> <p>Liégeois chocolat</p>

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Recette signature
Plébiscité par les enfants



Consommer d'Ile de France

