

Ville de St Leu d'Esserent - SELF



JOUR	Semaine du 14 au 18 Janvier 2019	Semaine du 21 au 25 Janvier 2019	Semaine du 28 au 01 Février 2019	Semaine du 04 au 08 Février 2019	Semaine du 25 au 01 Mars 2019
L U N D I	Salade sojanade / Salade mexicaine Escalope de volaille sauce napolitaine Sv: Omelette sauce basquaise BIO Semoule BIO - Piperade Edam / Tomme pyrénéenne Crème dessert saveur chocolat	Potage du jour Bœuf bourguignon Sv: Baigan pakora sauce tomate Carottes au beurre - Pommes vapeur BIO Coulommiers / Edam Yaourt nature sucré / Fromage blanc nature sucré	Potage du jour Croque cheese poisson pané et sauce tomate Poêlée de courgettes Tortis BIO St Paulin BIO Purée de pomme / Purée pomme fraise	Potage du jour Petit salé* Sp: Rôti de dinde sauce moutarde Sv: Steak soja tomate basilic sauce tomate Lentilles - Pommes vapeur BIO Camembert / Tomme blanche Gélatifé saveur chocolat	Macédoine mayonnaise / Potage du jour Cordon bleu et sauce tomate Sv: Croque cheese poisson pané BIO Coquillettes BIO - Haricots verts St Morêt / St Paulin Cocktail de fruits / Litchi au sirop
	Pâté* et cornichon / Salami* danois et cornichon Sp/Sv: Œuf dur mayonnaise Pavé de colin et sauce crème Riz - Salsifis persillés Brie / Cantafrais BIO Mandarine BIO	Salade mais vinaigrette / Coleslaw Gratin de pâtes au jambon* Sp: Gratin de pâtes au jambon de dinde Sv: Tortillini épinards ricotta Petit suisse aux fruits / Petit suisse sucré BIO Kiwi BIO	Salade de lentilles / Salade gourmande de boulgour Emincé de volaille sauce crème Sv: Galette panée pois légumes sauce tomate Gratin de chou-fleur et pommes de terre Brie / cantafrais BIO Orange / Ananas BIO	Julienne de betterave cuite / Chou blanc Alsacien Lasagne de poisson Salade Petit suisse aux fruits / Petit suisse sucré BIO Poire BIO	Salade sombrero / Salade yam-yam Jambon blanc* et sauce mayonnaise Sp: Jambon de dinde Sv: Baigan pakora sauce tomate Pommes rissolées - Salade Edam / Brie BIO Yaourt nature sucré BIO
M A R D I	Demi pomelo avec dosette de sucre / Céleri rémoulade Rôti de veau braisé sauce brune Sv: Croustillant au fromage Purée crécy Fromage frais aromatisé Abricot au sirop	Pâté* de campagne et cornichon / Maquereau à la tomate BIO Omelette BIO Riz Epinards hachés à la crème Mimolette / Gouda Flan saveur chocolat	Céleri rémoulade / Fenouil râpé vinaigrette BIO Rôti de bœuf BIO sauce brune Sv: Feuilleté au chèvre Purée de potiron et pommes de terre Chanteneige Fromage blanc nature sucré / Yaourt nature sucré	Concombres sauce bulgare Rôti de dinde sauce au romarin Sv: Omelette sauce basquaise Piperade - Tortis BIO Camembert BIO Purée pomme abricot / Purée pomme pêche	Concombres sauce crème aux fines herbes Bœuf mode BIO aux carottes Sv: Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce tomate Frites Pavé 1/2 sel Orange
	LES LEGUMES ANCIENS BIO Potage du jour BIO Sauté de porc* sauce au cumin Sp: Sauté de dinde Sv: Tranche de colin sauce crème Pommes vapeur - Légumes anciens Emmental / St Paulin Spécialité pomme mirabelle / Spécialité pomme coing	REPAS COUSCOUS Couscous poulet merguez et boulette de bœuf Sv: Couscous de la mer Semoule - Légumes couscous Carré frais / Camembert Orange / Pomme Crème dessert saveur caramel	REPAS TARTIFLETTE BIO Betteraves vinaigrette BIO Tartiflette norvégienne Salade Petit suisse aux fruits / Petit suisse sucré Clémentines / Pomme	Salade BIO Haché au veau sauce poivrade Sv: Boulette au soja tomate basilic sauce tomate Frites Emmental / Petit cotentin aux herbes Banane / Pomme	LA FETE DU CITRON BIO Carottes râpées BIO Poêlée de colin doré au beurre et sauce citron Gratin de poireaux et pommes de terre Fromage frais aromatisé Cake citron maison
J E U D I	LES LEGUMES ANCIENS BIO Egréné de bœuf BIO à la bolognaise Sv: Boulette au soja tomate basilic sauce tomate Macaronis - Fromage râpé Chanteneige / Tartare ail et fines herbes Banane / Poire	Potage du jour Hachis parmentier de poisson Salade BIO Emmental BIO Fromage blanc aromatisé / Yaourt aromatisé	Pizza au fromage Omelette BIO Haricots verts à la provençale BIO Gouda / Edam Crêpe au chocolat	BIO Avocat vinaigrette / Carottes râpées vinaigrette BIO Sauté de bœuf BIO à la milanaise Sv: Tranche de colin sauce nantua Riz Gouda / Tomme grise Yaourt au fruit mixé / Fromage blanc aromatisé	Salami danois* et cornichons / Mortadelle* et cornichon Sp/Sv: Terrine de poisson sauce cocktail Emincé de volaille sauce waterzooï Sv: Omelette sauce basquaise Riz BIO Emmental BIO Poire / Ananas
	LES LEGUMES ANCIENS BIO Egréné de bœuf BIO à la bolognaise Sv: Boulette au soja tomate basilic sauce tomate Macaronis - Fromage râpé Chanteneige / Tartare ail et fines herbes Banane / Poire	Potage du jour Hachis parmentier de poisson Salade BIO Emmental BIO Fromage blanc aromatisé / Yaourt aromatisé	Pizza au fromage Omelette BIO Haricots verts à la provençale BIO Gouda / Edam Crêpe au chocolat	BIO Avocat vinaigrette / Carottes râpées vinaigrette BIO Sauté de bœuf BIO à la milanaise Sv: Tranche de colin sauce nantua Riz Gouda / Tomme grise Yaourt au fruit mixé / Fromage blanc aromatisé	Salami danois* et cornichons / Mortadelle* et cornichon Sp/Sv: Terrine de poisson sauce cocktail Emincé de volaille sauce waterzooï Sv: Omelette sauce basquaise Riz BIO Emmental BIO Poire / Ananas
V E N D R E D I	LES LEGUMES ANCIENS BIO Egréné de bœuf BIO à la bolognaise Sv: Boulette au soja tomate basilic sauce tomate Macaronis - Fromage râpé Chanteneige / Tartare ail et fines herbes Banane / Poire	Potage du jour Hachis parmentier de poisson Salade BIO Emmental BIO Fromage blanc aromatisé / Yaourt aromatisé	Pizza au fromage Omelette BIO Haricots verts à la provençale BIO Gouda / Edam Crêpe au chocolat	BIO Avocat vinaigrette / Carottes râpées vinaigrette BIO Sauté de bœuf BIO à la milanaise Sv: Tranche de colin sauce nantua Riz Gouda / Tomme grise Yaourt au fruit mixé / Fromage blanc aromatisé	Salami danois* et cornichons / Mortadelle* et cornichon Sp/Sv: Terrine de poisson sauce cocktail Emincé de volaille sauce waterzooï Sv: Omelette sauce basquaise Riz BIO Emmental BIO Poire / Ananas
	LES LEGUMES ANCIENS BIO Egréné de bœuf BIO à la bolognaise Sv: Boulette au soja tomate basilic sauce tomate Macaronis - Fromage râpé Chanteneige / Tartare ail et fines herbes Banane / Poire	Potage du jour Hachis parmentier de poisson Salade BIO Emmental BIO Fromage blanc aromatisé / Yaourt aromatisé	Pizza au fromage Omelette BIO Haricots verts à la provençale BIO Gouda / Edam Crêpe au chocolat	BIO Avocat vinaigrette / Carottes râpées vinaigrette BIO Sauté de bœuf BIO à la milanaise Sv: Tranche de colin sauce nantua Riz Gouda / Tomme grise Yaourt au fruit mixé / Fromage blanc aromatisé	Salami danois* et cornichons / Mortadelle* et cornichon Sp/Sv: Terrine de poisson sauce cocktail Emincé de volaille sauce waterzooï Sv: Omelette sauce basquaise Riz BIO Emmental BIO Poire / Ananas

* Présence de Porc
Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements

Recette du chef Viande Bovine Française

Invité de la semaine

Approvisionnement selon les menus **BIO** Produit issu de l'agriculture biologique

LOCAL Produit local et de saison

Ville de St Leu d'Esserent - PRIMAIRES



JOUR	Semaine du 14 au 18 Janvier 2019	Semaine du 21 au 25 Janvier 2019	Semaine du 28 au 01 Février 2019	Semaine du 04 au 08 Février 2019	Semaine du 25 au 01 Mars 2019
L U N D I	Salade sojanade Escalope de volaille sauce napolitaine Sv: Omelette sauce basquaise Semoule BIO - Piperade Edam Crème dessert saveur chocolat	Potage du jour Bœuf bourguignon Sv: Baigan pakora sauce tomate Carottes au beurre - Pommes vapeur BIO Coulommiers Yaourt nature sucré	Potage du jour Croque cheese poisson pané et sauce tomate Poêlée de courgettes Tortis St Paulin BIO Purée de pomme	Potage du jour Petit salé* Sp: Rôti de dinde sauce moutarde Sv: Steak soja tomate basilic sauce tomate Lentilles - Pommes vapeur BIO Camembert Gélifié saveur chocolat	Macédoine mayonnaise Cordon bleu et sauce tomate Sv: Croque cheese poisson pané Coquillettes BIO - Haricots verts St Morét Cocktail de fruits
	Pâté* et cornichon Sp/Sv: Œuf dur mayonnaise Pavé de colin et sauce crème Riz - Salsifis persillés Brie Mandarine BIO	Salade maïs vinaigrette Gratin de pâtes au jambon* Sp: Gratin de pâtes au jambon de dinde Sv: Tortillini épinards ricotta Petit suisse aux fruits Kiwi BIO	Salade de lentilles Emincé de volaille sauce crème Sv: Galette panée pois légumes sauce tomate Gratin de chou-fleur et pommes de terre Brie Orange	Julienne de betterave cuite Lasagne de poisson Salade Petit suisse aux fruits Poire BIO	Salade sombrero Jambon blanc* et sauce mayonnaise Sp: Jambon de dinde Sv: Baigan pakora sauce tomate Pommes rissolées - Salade Edam Yaourt nature sucré BIO
	Demi pomelo avec dosette de sucre Rôti de veau braisé sauce brune Sv: Croustillant au fromage Purée crécy Fromage frais aromatisé Abricot au sirop	Pâté* de campagne et cornichon Sp/Sv: Maquereau à la tomate Omelette BIO Riz Epinards hachés à la crème Mimolette Flan saveur chocolat	Céleri rémoulade Rôti de bœuf BIO sauce brune Sv: Feuilleté au chèvre Purée de potiron et pommes de terre Chanteneige Fromage blanc nature sucré	Concombres sauce bulgare Rôti de dinde sauce au romarin Sv: Omelette sauce basquaise Piperade - Tortis Camembert BIO Purée pomme abricot	Concombres sauce crème aux fines herbes Bœuf mode BIO aux carottes Sv: Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce tomate Frites Pavé 1/2 sel Orange
	LES LEGUMES ANCIENS Potage du jour BIO Sauté de porc* sauce au cumin Sp: Sauté de dinde Sv: Tranche de colin sauce crème Pommes vapeur - Légumes anciens Emmental Spécialité pomme mirabelle	REPAS COUSCOUS Couscous poulet merguez et boulette de bœuf Sv: Couscous de la mer Semoule - Légumes couscous Carré frais Orange Crème dessert saveur caramel	REPAS TARTIFLETTE Betteraves vinaigrette BIO Tartiflette norvégienne Salade Petit suisse aux fruits Clémentines	Salade BIO Haché au veau sauce poivrade Sv: Boulette au soja tomate basilic sauce tomate Frites Emmental Banane	LA FETE DU CITRON Carottes râpées BIO Poêlée de colin doré au beurre et sauce citron Gratin de poireaux et pommes de terre Fromage frais aromatisé Cake citron maison
	Carottes râpées vinaigrette Egréné de bœuf BIO à la bolognaise Sv: Boulette au soja tomate basilic sauce tomate Macaronis - Fromage râpé Chanteneige Banane	Potage du jour Hachis parmentier de poisson Salade Emmental BIO Fromage blanc aromatisé	Pizza au fromage Omelette Haricots verts à la provençale BIO Gouda Crêpe au chocolat	Avocat vinaigrette Sauté de bœuf BIO à la milanaise Sv: Tranche de colin sauce nantua Riz Gouda Yaourt au fruit mixé	Salami danois* et cornichons Sp/Sv : Terrine de poisson sauce cocktail Emincé de volaille sauce waterzooï Sv: Omelette sauce basquaise Riz Emmental BIO Poire

* Présence de Porc
Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements



Ville de St Leu d'Esserent - MATERNELLES



JOUR	Semaine du 14 au 18 Janvier 2019	Semaine du 21 au 25 Janvier 2019	Semaine du 28 au 01 Février 2019	Semaine du 04 au 08 Février 2019	Semaine du 25 au 01 Mars 2019
L U N D I	Escalope de volaille sauce napolitaine Sv: Omelette sauce basquaise BIO Semoule BIO Piperade Edam Crème dessert saveur chocolat	Potage du jour Bœuf bourguignon Sv: Baigan pakora sauce tomate Carottes au beurre BIO Pommes vapeur BIO Yaourt nature sucré	Potage du jour Croque cheese poisson pané et sauce tomate Poêlée de courgettes Tortis BIO St Paulin BIO	Potage du jour Petit salé* Sp: Rôti de dinde sauce moutarde Sv: Steak soja tomate basilic sauce tomate Lentilles - Pommes vapeur BIO Gélifié saveur chocolat	Cordon bleu et sauce tomate Sv: Croque cheese poisson pané BIO Coquillettes BIO Haricots verts St Morét Cocktail de fruits
	Pâté* et cornichon Sp/Sv: Œuf dur mayonnaise Pavé de colin et sauce crème Riz Salsifis persillés BIO Mandarine BIO	Gratin de pâtes au jambon* Sp: Gratin de pâtes au jambon de dinde Sv: Tortillini épinards ricotta Petit suisse aux fruits BIO Kiwi BIO	Emincé de volaille sauce crème Sv: Galette panée pois légumes sauce tomate Gratin de chou-fleur et pommes de terre Brie Orange	Lasagne de poisson Salade Petit suisse aux fruits BIO Poire BIO	Salade sombrero Jambon blanc* et sauce mayonnaise Sp: Jambon de dinde Sv: Baigan pakora sauce tomate Pommes rissolées - Salade BIO Yaourt nature sucré BIO
	Demi pomelo avec dosette de sucre Rôti de veau braisé sauce brune Sv: Croustillant au fromage Purée crécy Fromage frais aromatisé	Pâté* de campagne et cornichon Sp/Sv: Maquereau à la tomate BIO Omelette BIO Riz Epinards hachés à la crème Flan saveur chocolat	BIO Rôti de bœuf BIO sauce brune Sv: Feuilleté au chèvre Purée de potiron et pommes de terre Chanteneige Fromage blanc nature sucré	Concombres sauce bulgare Rôti de dinde sauce au romarin Sv: Omelette sauce basquaise Piperade Tortis BIO Camembert BIO	Concombres sauce crème aux fines herbes BIO Bœuf mode BIO aux carottes Sv: Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce tomate Frites Orange
	LES LEGUMES ANCIENS BIO Potage du jour BIO Sauté de porc* sauce au cumin Sp: Sauté de dinde Sv: Tranche de colin sauce crème Pommes vapeur - Légumes anciens Emmental	REPAS COUSCOUS Couscous poulet merguez et boulette de bœuf Sv: Couscous de la mer Semoule - Légumes couscous Orange Crème dessert saveur caramel	REPAS TARTIFLETTE BIO Betteraves vinaigrette BIO Tartiflette norvégienne Salade Clémentines	BIO Salade BIO Haché au veau sauce poivrade Sv: Boulette au soja tomate basilic sauce tomate Frites Banane	LA FETE DU CITRON BIO Carottes râpées BIO Poêlée de colin doré au beurre et sauce citron Gratin de poireaux et pommes de terre Cake citron maison
	BIO Carottes râpées vinaigrette BIO Egréné de bœuf BIO à la bolognaise Sv: Boulette au soja tomate basilic sauce tomate Macaronis - Fromage râpé Banane	Potage du jour Hachis parmentier de poisson Salade BIO Emmental BIO	Pizza au fromage Omelette BIO Haricots verts à la provençale BIO Crêpe au chocolat	BIO Sauté de bœuf BIO à la milanaise Sv: Tranche de colin sauce nantua Riz Gouda Yaourt au fruit mixé	Salami danois* et cornichons Sp/Sv : Terrine de poisson sauce cocktail Emincé de volaille sauce waterzooï Sv: Omelette sauce basquaise Riz BIO Emmental BIO

* Présence de Porc
Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements



Recette du chef



Viande Bovine Française



Invité de la semaine



Approvisionnement selon les mérites



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local et de saison