

SEMAINE DU : 04 AU 10 SEPTEMBRE 2017

ST LEU D'ESSERENT
MATERNELLES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DES ECOLIERS

Emincé de poulet sauce
basquaise

Sv : Galette de soja à la
provençale

Coquillettes

Vache qui rit

Yaourt nature sucré BIO



Tomates vinaigrette

Omelette au fromage

Petits pois carottes

Fruits frais BIO



Pizza au fromage

Rôti de bœuf 

Sv : Tranche de colin

Poêlée de légumes et
pomme de terre BIO

Sauce tartare



Compote de pomme

Burger de veau

Sv: Carré de fromage
fondu

Ratatouille

Riz composé

Pointe de brie

Fruit frais BIO



Taboulé BIO 

Poisson pané et citron

Haricots verts à
l'échalote

Tarte aux pommes



Recette du chef

Viande Bovine Française

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local et de saison



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

DUPONT
RESTAURATION 

SEMAINE DU : 11 AU 17 SEPTEMBRE 2017

ST LEU D'ESSERENT
MATERNELLES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Daube de bœuf aux carottes </p> <p>Sv : Crêpe aux champignons</p> <p>Poêlée méridionale</p> <p>Pommes de terre </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert vanille BIO </p>	<p>REPAS FERMIER</p> <p>Coleslaw</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Sv : Pavé fromager</p> <p>Pâtes sauce napolitaine</p> <p>Fruit frais BIO </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Paupiette de veau sauce poivre</p> <p>Sv : Paupiette du pêcheur sauce dieppoise</p> <p>Blé cuit</p> <p>Tomme BIO </p>	<p>Melon BIO </p> <p>Tranche de colin meunière</p> <p>Duo de courgette</p> <p>Pomme de terre vapeur </p> <p>Brownie </p>	<p>Chipolata* sauce dijonnaise</p> <p>Sv : Œuf dur sauce napolitaine</p> <p>Chou vert braisé</p> <p>Pomme de terre </p> <p>St Nectaire</p> <p>Fruit frais BIO </p>
---	---	--	--	--



- Recette du chef
- Viande Bovine Française
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local et de saison



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



SEMAINE DU : 18 AU 24 SEPTEMBRE 2017

ST LEU D'ESSERENT
MATERNELLES



LUNDI

Salade de pommes de terre aux oignons rouges
Filet de poulet sauce aux herbes
Sv : Galette de lentilles boulgour et légumes cuits
Haricots verts aux oignons BIO
Yaourt aromatisé

MARDI

Rôti de porc* sauce charcuterie
Sv : Omelette persillé
Fondue de poireaux
Riz
Gouda
Fruit frais BIO

MERCREDI

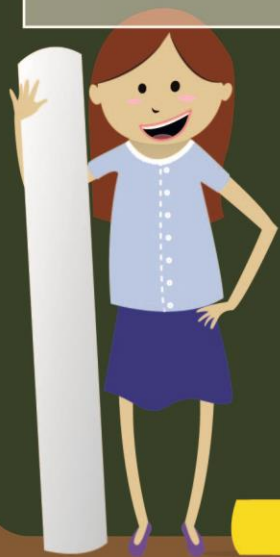
Concombre sauce bulgare BIO
Boulette de bœuf sauce tomate
Sv : Croisillon dubarry
Gratin dauphinois
Ile flottante





JEUDI

REPAS TUNISIEN
Salade tunisienne
Tajine d'agneau aux légumes et pois chiches
Sv : Couscous de la mer
Fruit frais BIO

VENDREDI

Salade et maïs
Fricassé de poisson sauce crème
Frites
Camembert BIO



 Recette du chef
 Viande Bovine Française
 Produit issu de l'agriculture biologique
 Produit local et de saison



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



SEMAINE DU :25 SEPTEMBRE AU 1^{ER} OCTOBRE 2017

ST LEU D'ESSERENT
MATERNELLES



LUNDI

Gaspacho à la tomate
Jambon* qualité supérieur
Sv : Œuf Mornay
Ecrasé de pommes de terre BIO
Salade
Liégeois chocolat



MARDI

Pizza royale*
Sv : Quiche au fromage
Tranche de colin sauce dijonnaise
Lentilles aux carottes
Fruit frais BIO



MERCREDI



Carottes râpées vinaigrette BIO
Saucisse de volaille
Sv : Carré de fromage fondu
Haricot blanc à tomate et pommes de terre
Marbré cacao



JEUDI

Pastèque
Haut de cuisse de poulet rôti et son jus au romarin
Sv : Hoki pané et citron
Farfalles
Courgettes ail et persil BIO
Fromage blanc et confiture



VENDREDI

Rôti de bœuf VBF
Sv : Crêpe aux champignons
Gratin chou-fleur et pommes de terre
Tomme blanche
Fruit frais BIO



- Recette du chef
- Viande Bovine Française
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local et de saison



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



SEMAINE DU : 02 OCTOBRE AU 08 OCTOBRE 2017

ST LEU D'ESSERENT
MATERNELLES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS EXOTIQUE

Emincé de volaille
sauce indienne

Sv : Galette de quinoa
à la provençale

Purée crécy

Camembert BIO

Fromage blanc nature
sucré

Salade d'endives
vinaigrette

Égrené de bœuf sauce
bolognaise

Sv : Lasagne de poisson

Spaghettis BIO

Fromage râpé

Moelleux au citron
maison

Salade du midi

Omelette aux fines
herbes

Épinard haché à la
crème

Pomme de terre
vapeur

Fruit frais BIO

Taboulé oriental

Sauté d'agneau au
romarin

Sv : Tarte chèvre
tomate

Trio de légumes BIO

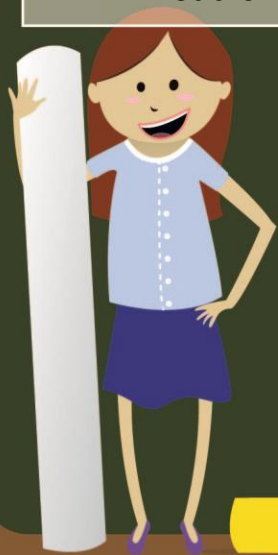
Gélifié vanille

Salade yam-yam

Poêlée de colin doré au
beurre

Riz aux petits légumes

Fruit frais BIO



- Recette du chef
- Viande Bovine Française
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local et de saison



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



SEMAINE DU : 09 AU 15 OCTOBRE 2017

ST LEU D'ESSERENT
MATERNELLES



SEMAINE DU GOÛT : A LA SOUPE !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Mijoté de porc* St Joseph



Sv : Croisillon Dubarry

Gratin de blettes et pommes de terre



Petit fondu BIO



Flan chocolat

Gaspacho de concombre à la menthe

Rôti de dinde aux petits oignons

Sv : Omelette sauce basquaise

Semoule / Butternut

Fruit frais BIO



Velouté tomates basilic

Sauté de bœuf à l'estragon



Sv : Roulé aux fromages

Poêlée de champignons

Riz BIO



Tarte abricotine



Carottes râpées persillées BIO



Soupe au lard* et ses légumes



Sv : Soupe de la mer

Haricots blancs

Fromage blanc façon milkshake aux fruits

Potage St Germain aux petits croûtons

Parmentier de saumon, brocolis, et pommes de terre



Fruit frais BIO



	Recette du chef
	Viande Bovine Française
	Produit issu de l'agriculture biologique
	Produit local et de saison



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



SEMAINE DU : 16 AU 22 OCTOBRE 2017

ST LEU D'ESSERENT
MATERNELLES



LUNDI

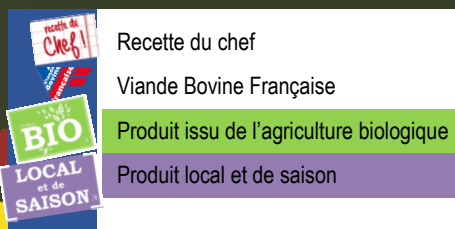
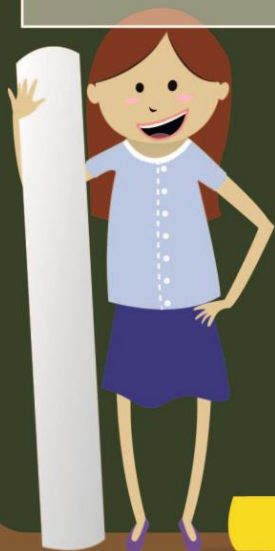
MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Nuggets de poulet plein filet</p> <p>Sv : Hoki pané</p> <p>Tortis / Piperade</p> <p>Cantadou</p> <p>Crème chocolat BIO</p> 	<p>Tomates mimosa</p> <p>Boulette de bœuf sauce tomate </p> <p>Sv : Quiche au fromage</p> <p>Bouquetière de légumes</p> <p>Fruit frais BIO</p> 	<p>REPAS FERMIER</p> <p>Concombres vinaigrette</p> <p>Blanquette de volaille sauce crème</p> <p>Sv : Œuf dur sauce tomate</p> <p>Haricots verts BIO / Riz</p> <p> Edam</p>	<p>Poisson de la marée sauce homardine</p> <p>Chou-fleur au beurre</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Camembert BIO </p> <p>Cake aux pépites de chocolat </p>	<p>Sauté de veau sauce marengo</p> <p>Sv : Galette de soja à la provençale</p> <p>Purée de panais et pommes de terre </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit frais BIO</p> 
---	--	---	---	--



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

DUPONT
RESTAURATION 

SEMAINE DU : 23 AU 29 OCTOBRE 2017

ST LEU D'ESSERENT
MATERNELLES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Potage légumes verts
Lasagne de poisson
Salade
Crème dessert vanille
BIO



Filet de poulet sauce
aux champignons
Sv : Omelette sauce
tomate
Haricots plats /
Pommes de terre
Pont l'Evêque
Fruit frais BIO



Sauté de bœuf VBF aux
olives
Sv : Croisillon dubarry
Riz BIO
Gouda
Eclair chocolat



Salade antillaise
recette de Chef! Tartiflette*
Sv : Gratin savoyard au
fromage
Salade
Brie BIO



Hoki pané et citron
Petits pois carottes BIO
Fromage blanc aromatisé
Fruit frais



recette de Chef!
Recette du chef

Viande Bovine Française

BIO
Produit issu de l'agriculture biologique

LOCAL et de SAISON
Produit local et de saison



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



SEMAINE DU : 30 OCTOBRE AU 05 NOVEMBRE 2017

ST LEU D'ESSERENT
MATERNELLES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de pépinettes Cordon bleu Sv : Galette de soja à l'épinard et à l'emmental Haricots verts BIO Sauce tomate Yaourt aromatisé	REPAS HALLOWEEN Carottes râpées vinaigrette BIO Parmentier de potiron Sv : Parmentier de poisson Salade Babybel Cake à l'orange	FERIE	Tranche de colin meunière Epinards hachés sauce blanche Riz créole Fripons Fruit frais BIO	Salade beaucaire Rôti de bœuf froid Sv : Omelette aux fines herbes Pâtes BIO Dosette ketchup Fruit frais
---	--	-------	--	---



- Recette du chef
- Viande Bovine Française
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local et de saison



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



SEMAINE DU : 04 AU 10 SEPTEMBRE 2017

ST LEU D'ESSERENT
PRIMAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



MENU DES ECOLIERS

Betteraves vinaigrette
Emincé de poulet sauce basquaise
Sv : Galette de soja à la provençale
Coquillettes
Vache qui rit
Yaourt nature sucré BIO




Tomates vinaigrette
Omelette au fromage
Petits pois carottes
Petit suisse aromatisé
Fruits frais BIO







Pizza au fromage
Rôti de bœuf 
Sv : Tranche de colin
Poêlée de légumes et pomme de terre BIO
Sauce tartare 
Rondelé nature
Compote de pomme

Concombre vinaigrette
Burger de veau
Sv: Carré de fromage fondu
Ratatouille
Riz composé
Pointe de brie
Fruit frais BIO



Taboulé BIO 
Poisson pané et citron
Haricots verts à l'échalote
Tomme noire
Tarte aux pommes



 Recette du chef
 Viande Bovine Française
 Produit issu de l'agriculture biologique
 Produit local et de saison



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



SEMAINE DU : 11 AU 17 SEPTEMBRE 2017

ST LEU D'ESSERENT
PRIMAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine mayonnaise Daube de bœuf aux carottes Sv : Crêpe aux champignons Poêlée méridionale Pommes de terre Tartare ail et fines herbes Crème dessert vanille BIO	REPAS FERMIER Coleslaw Cordon bleu Sv : Pavé fromager Pâtes sauce napolitaine Mimolette Fruit frais BIO	Céleri rémoulade Paupiette de veau sauce poivre Sv : Paupiette du pêcheur sauce dieppoise Blé cuit Tomme BIO Mousse chocolat au lait	Melon BIO Tranche de colin meunière Duo de courgette Pomme de terre vapeur Fromage blanc nature sucré Brownie	Salade aux agrumes Chipolata* sauce dijonnaise Sv : Œuf dur sauce napolitaine Chou vert braisé Pomme de terre St Nectaire Fruit frais BIO
---	--	---	--	---



- Recette du chef
- Viande Bovine Française
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local et de saison



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



SEMAINE DU : 18 AU 24 SEPTEMBRE 2017

ST LEU D'ESSERENT
PRIMAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de pommes de terre aux oignons rouges
Filet de poulet sauce aux herbes

Sv : Galette de lentilles boulgour et légumes cuits

Haricots verts aux oignons BIO

Vache Picon

Yaourt aromatisé

Œuf dur mayonnaise

Rôti de porc* sauce charcuterie

Sv : Omelette persillé

Fondue de poireaux

Riz

Gouda

Fruit frais BIO

Concombre sauce bulgare BIO

Boulette de bœuf sauce tomate

Sv : Croisillon dubarry

Gratin dauphinois

Pointe de brie

Ile flottante

REPAS TUNISIEN

Salade tunisienne

Tajine d'agneau aux légumes et pois chiches

Sv : Couscous de la mer

Fromage blanc et miel

Fruit frais BIO

Salade et maïs


Fricassé de poisson sauce crème


Frites


Camembert BIO


Spécialité pomme abricot



 Recette du chef

 Viande Bovine Française

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit local et de saison



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

DUPONT
RESTAURATION

SEMAINE DU :25 SEPTEMBRE AU 1^{ER} OCTOBRE 2017

ST LEU D'ESSERENT
PRIMAIRES



LUNDI

Gaspacho à la tomate
Jambon* qualité supérieur
Sv : Œuf Mornay
Ecrasé de pommes de terre BIO
Salade
Fraidou
Liégeois chocolat



MARDI

Pizza royale*
Sv : Quiche au fromage
Tranche de colin sauce dijonnaise
Lentilles aux carottes
Petit suisse sucré
Fruit frais BIO



MERCREDI



Carottes râpées vinaigrette BIO
Saucisse de volaille
Sv : Carré de fromage fondu
Haricot blanc à tomate et pommes de terre
Edam
Marbré cacao



JEUDI

Pastèque
Haut de cuisse de poulet rôti et son jus au romarin
Sv : Hoki pané et citron
Farfalles
Courgettes ail et persil BIO
Mimolette
Fromage blanc et confiture



VENDREDI

Tomates et maïs
Rôti de bœuf VBF
Sv : Crêpe aux champignons
Gratin chou-fleur et pommes de terre
Tomme blanche
Fruit frais BIO



- Recette du chef
- Viande Bovine Française
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local et de saison



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



SEMAINE DU : 02 OCTOBRE AU 08 OCTOBRE 2017

ST LEU D'ESSERENT
PRIMAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS EXOTIQUE

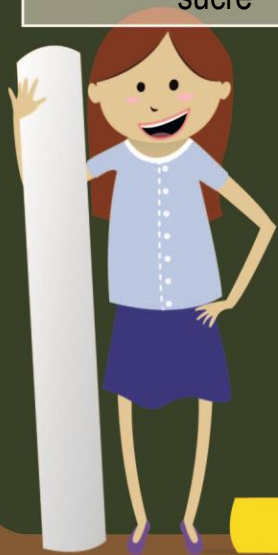
Salade sojanade
Emincé de volaille sauce indienne
Sv : Galette de quinoa à la provençale
Purée crécy
Camembert BIO
Fromage blanc nature sucré

Salade d'endives vinaigrette
Égrené de bœuf sauce bolognaise
Sv : Lasagne de poisson
Spaghettis BIO
Fromage râpé
Carré frais
Moelleux au citron maison

Salade du midi
Omelette aux fines herbes
Epinard haché à la crème
Pomme de terre vapeur
Gouda
Fruit frais BIO

Taboulé oriental
Sauté d'agneau au romarin
Sv : Tarte chèvre tomate
Trio de légumes BIO
Carré de l'est
Gélifié vanille

Salade yam-yam
Poêlée de colin doré au beurre
Riz aux petits légumes
Yaourt nature sucré
Fruit frais BIO



recette de Chef!
LOCAL et de SAISON
BIO
LOCAL et de SAISON
Recette du chef
Viande Bovine Française
Produit issu de l'agriculture biologique
Produit local et de saison



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



SEMAINE DU : 09 AU 15 OCTOBRE 2017

ST LEU D'ESSERENT
PRIMAIRES



SEMAINE DU GOÛT : A LA SOUPE !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Velouté de potiron au
curry



Mijoté de porc* St
Joseph

Sv : Croisillon Dubarry

Gratin de blettes et
pommes de terre



Petit fondu BIO



Flan chocolat

Gaspacho de
concombre à la menthe
Rôti de dinde aux petits
oignons

Sv : Omelette sauce
basquaise

Semoule / Butternut

Tomme grise

Fruit frais BIO



Velouté tomates basilic
Sauté de bœuf à
l'estragon



Sv : Roulé aux fromages

Poêlée de champignons

Riz BIO



Pointe de brie

Tarte abricotine



Carottes râpées
persillées BIO



Soupe au lard* et ses
légumes



Sv : Soupe de la mer

Haricots blancs

Chanteneige

Fromage blanc façon
milkshake aux fruits

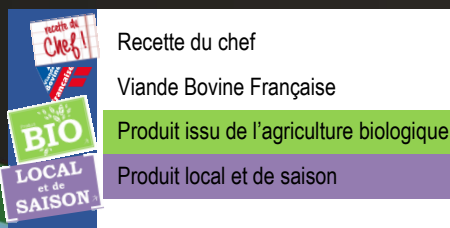
Potage St Germain aux
petits croûtons

Parmentier de saumon,
brocolis, et pommes de
terre



Petit suisse aux fruits

Fruit frais BIO



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



SEMAINE DU : 16 AU 22 OCTOBRE 2017

ST LEU D'ESSERENT
PRIMAIRES



LUNDI

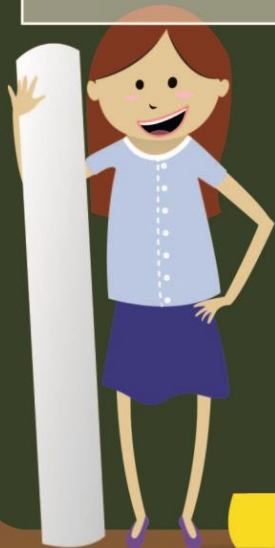
MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves vinaigrette	Tomates mimosa	REPAS FERMIER	Carottes râpées vinaigrettes	Chou-fleur sauce cocktail
Nuggets de poulet plein filet	Boulette de bœuf sauce tomate	Concombres vinaigrette	Poisson de la marée sauce homardine	Sauté de veau sauce marengo
Sv : Hoki pané	Sv : Quiche au fromage	Blanquette de volaille sauce crème	Chou-fleur au beurre	Sv : Galette de soja à la provençale
Tortis / Piperade	Bouquetière de légumes	Sv : Œuf dur sauce tomate	Pommes rissolées	Purée de panais et pommes de terre
Cantadou	Coulommiers	Haricots verts BIO / Riz	Camembert BIO	Tomme blanche
Crème chocolat BIO	Fruit frais BIO	Edam	Cake aux pépites de chocolat	Fruit frais BIO
		Purée de poire		



- Recette du chef
- Viande Bovine Française
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local et de saison



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



SEMAINE DU : 23 AU 29 OCTOBRE 2017

ST LEU D'ESSERENT
PRIMAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Potage légumes verts

Lasagne de poisson

Salade

Fraidou

Crème dessert vanille

BIO



Salami* danois et
cornichons

Filet de poulet sauce aux
champignons

Sv : Omelette sauce
tomate

Haricots plats / Pommes
de terre



Pont l'Evêque

Fruit frais BIO



Concombres sauce
crème aux fines herbes

Sauté de bœuf VBF aux
olives



Sv : Croisillon dubarry

Riz BIO



Gouda

Eclair chocolat



Salade antillaise



Tartiflette*

Sv : Gratin savoyard au
fromage

Salade

Brie BIO



Quetsches au sirop

Pizza au fromage

Hoki pané et citron

Petits pois carottes BIO



Fromage blanc aromatisé

Fruit frais



Recette du chef

Viande Bovine Française

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local et de saison



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



SEMAINE DU : 30 OCTOBRE AU 05 NOVEMBRE 2017

ST LEU D'ESSERENT
PRIMAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de pépinettes Cordon bleu Sv : Galette de soja à l'épinard et à l'emmental Haricots verts BIO Sauce tomate Cantafrais Yaourt aromatisé	REPAS HALLOWEEN Carottes râpées vinaigrette BIO Parmentier de potiron Sv : Parmentier de poisson Salade Babybel Cake à l'orange	FERIE	Panais rémoulade Tranche de colin meunière Epinards hachés sauce blanche Riz créole Fripons Fruit frais BIO	Salade beaucaire Rôti de bœuf froid Sv : Omelette aux fines herbes Pâtes BIO Dosette ketchup Pont l'Evêque Fruit frais
---	--	-------	--	--



- Recette du chef
- Viande Bovine Française
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local et de saison



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

