

Ville de Saint-Leu-D'Esserent - MATERNELLES



JOUR	Semaine du 03 au 07 Septembre 2018	Semaine du 10 au 14 Septembre 2018	Semaine du 17 au 21 Septembre 2018	Semaine du 24 au 28 Septembre 2018	Semaine du 01 au 05 Octobre 2018	Semaine du 08 au 12 Octobre 2018	Semaine du 15 au 19 Octobre 2018	Semaine du 05 au 09 Novembre 2018			
LUNDI	REPAS DES ECOLIERS Melon vert Viande bolognaise Sv: Tranche de hoki meunière Coquillettes - Fromage râpé Crème dessert saveur chocolat BIO	REPAS BISTROT Macédoine mayonnaise Daube de bœuf Sv: Baigan pakora Duo de carottes et pommes de terre Yaourt nature sucré BIO	Sauté d'agneau marengo Sv: Tranche de colin sauce crème Haricots vert aux oignons BIO Tomme blanche Yaourt aromatisé	Jambon blanc* Sp: Jambon de dinde Sv: Œuf mornay Gratin dauphinois Rondelé ail et fines herbes Crème dessert saveur chocolat BIO	Poêlée de colin doré au beurre Purée écrasée de pommes de terre BIO Tomme noire Fromage blanc aromatisé	SEMAINE DU GOÛT: LA CAROTTES SOUS TOUTES SES FORMES Velouté carotte Mijoté de porc* St Joseph Sp: Rôti de dinde Sv: Croisillon dubarry Pâtes BIO - Piperade Flan saveur chocolat	SAVEURS D'AUTOMNE Betteraves vinaigrette BIO Nuggets de poulet plein filet Sv: Poisson pané Purée de courges butternut Spécialité pomme fraise	Viande carbonara* Sp/Sv: Tagliatelle aux saumons Torsades Fromage râpé Tomme BIO Yaourt aromatisé			
	MARDI	Emincé de volaille sauce à l'orientale Sv: Samoussa aux légumes Pommes vapeur Haricots verts à l'échalote Petit suisse aux fruits Fruit frais BIO	Cordon bleu Sv: Nuggets au fromage Pâtes sauce napolitaine Mimolette Fruit frais BIO	Coleslaw BIO Chili con carné Sv: Croquette mexicaine sauce curry Riz Riz Brownies + crème anglaise	Pavé de colin sauce crème Riz Epinards hachés à la crème Petit suisse aux fruits Fruit frais BIO	REPAS BISTROT Radis croque sel Egréné de bœuf à la bolognaise Sv: Lasagne de poisson Macaronis BIO Fromage râpé Gélifié saveur chocolat	SEMAINE DU GOÛT: LA CAROTTES SOUS TOUTES SES FORMES Pâté* de campagne et cornichons Sp: Roulade de volaille et cornichon Sv: Roulade de surimi mayonnaise Parmentier de bœuf VBF aux carottes Sv: Parmentier de poisson aux carottes - Salade Fruit frais BIO	SAVEURS D'AUTOMNE Steak haché de bœuf VBF sauce poivre Sv: Steak de soja tomate basilic sauce tomate Gratin de pomme de terre et salsifis Coulommiers Fruit frais BIO	Salade de pommes de terre Poêlée de colin doré au beurre sauce tartare Haricots verts aux échalotes Fruit frais BIO		
		MERCREDI	Pizza au fromage Rôti de bœuf sauce tartare Sv: Tranche de colin sauce crème Trio de légumes et pommes de terre BIO Spécialité pomme framboise	Carottes râpées persillées BIO Haché au veau sauce tomate Sv: Paupiette du pêcheur sauce dieppoise Semoule concassée de tomate Flan saveur chocolat	Concombres BIO sauce bulgare Omelette Farfalles aux petits légumes Carré croc'lait	Pizza au fromage BIO Estouffade de bœuf à l'estragon Sv: Carré fromage fondu Poêlée de légumes Fruit frais	Tomates mozzarella Emincé de volaille sauce poulette Sv: Baigan pakora Fondue de poireaux Semoule Fruit frais BIO	Sauté de veau à l'estragon Sv: Steak de soja aux petits légumes sauce tomate Poêlée de champignons Riz Edam Yaourt nature sucré BIO	SAVEURS D'AUTOMNE Carottes râpées Emincé de volaille sauce indienne Sv: Œuf dur sauce tomate Pâtes BIO Crème dessert saveur chocolat	Filet de poulet sauce basquaise Sv: Omelette sauce basquaise Ratatouille BIO Riz Petit suisse aux fruits Eclair au chocolat	
			JEUDI	Omelette Riz Ratatouille Brie Fruit frais BIO	Pastèque BIO Filet de poisson meunière + quartier de citron Poêlée villageoise Pommes vapeur Tropézienne	Radis beurre Rôti de dinde sauce forestière Sv: Steak soja tomate basilic sauce tomate Frites Fruit frais BIO	Melon Haut de poulet rôti et son jus de rôti Sv: Poisson pané et quartier de citron Courgettes ail et persil BIO Tortis Velouté nature + dosette de sucre	Rôti de bœuf sauce brune Sv: Boulette au soja tomate basilic sauce tomate Pommes de terre BIO Salade Chantailou Moelleux chocolat maison	SEMAINE DU GOÛT: LA CAROTTES SOUS TOUTES SES FORMES Salade verte et dès de gouda Cordon bleu Sv: Pavé fromager Poêlée de légumes et pommes de terre BIO Cake surprise	SAVEURS D'AUTOMNE Cassolette de poisson blanc sauce brestoise Riz Poêlée de champignons à la crème Camembert BIO Eclair au chocolat	Salade maïs vinaigrette Cassoulet* Sp: Cassoulet de volaille Sv: Cassolette de poisson blanc sauce ciboulette Haricot blanc à la tomate et pommes de terre Fruit frais BIO
				VENDREDI	Tomates BIO vinaigrette Colin pané et sauce tartare Petit pois à l'étuvée carottes Pommes vapeur Tarte au chocolat	Chipolata* grillée sauce dijonnaise Sp: Saucisse de volaille sauce dijonnaise Sv: Œuf napolitaine Gratin de blettes et pommes de terre Emmental BIO Fruit frais	Fricassée de saumon sauce citron Fondue de poireaux et pommes de terre Edam Fruit frais BIO	Rôti de porc* sauce charcutière Sp: Rôti de dinde sauce crème Sv: Boulette au soja tomate basilic sauce tomate Lentilles aux carottes Tomme BIO Gâteau marbré cacao	Taboulé oriental Omelette Légumes à la provençale Pommes vapeur Fruit frais BIO	SEMAINE DU GOÛT: LA CAROTTES SOUS TOUTES SES FORMES Filet de poisson de la marée sauce nantua Gratin de carottes et pommes de terre Tomme noire Fruit frais BIO	SAVEURS D'AUTOMNE Velouté de potiron Couscous poulet merguez et boulette de bœuf Sv: Couscous de la mer Légumes wok (patate douce,dès de courgette,aubergine,poivron rouge) Fruit frais BIO

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

Recette du chef Viande Bovine Française Invité de la semaine Approvisionnement selon les marées Produit issu de l'agriculture biologique Produit local et de saison

Ville de Saint-Leu-D'Esserent - PRIMAIRES



JOUR	Semaine du 03 au 07 Septembre 2018	Semaine du 10 au 14 Septembre 2018	Semaine du 17 au 21 Septembre 2018	Semaine du 24 au 28 Septembre 2018	Semaine du 01 au 05 Octobre 2018	Semaine du 08 au 12 Octobre 2018	Semaine du 15 au 19 Octobre 2018	Semaine du 05 au 09 Novembre 2018			
LUNDI	REPAS DES ECOLIERS Melon vert Viande bolognaise Sv: Tranche de hoki meunière Coquillettes - Fromage râpé Vache qui rit Crème dessert saveur chocolat BIO	REPAS BISTROT Macédoine mayonnaise Daube de bœuf Sv: Baigan pakora Duo de carottes et pommes de terre Tartare ail et fines herbes Yaourt nature sucré BIO	Salade de pâtes aux petits légumes Sauté d'agneau marenco Sv: Tranche de colin sauce crème Haricots vert aux oignons BIO Tomme blanche Yaourt aromatisé	Haricots verts vinaigrette Jambon blanc* Sp: Jambon de dinde Sv: Œuf mornay Gratin dauphinois Rondelé ail et fines herbes Crème dessert saveur chocolat BIO	Macédoine mayonnaise Poêlée de colin doré au beurre Purée écrasée de pommes de terre BIO Tomme noire Fromage blanc aromatisé	SEMAINE DU GOÛT: LA CAROTTES SOUS TOUTES SES FORMES Velouté carotte Mijoté de porc* St Joseph Sp: Rôti de dinde Sv: Croisillon dubarry Pâtes BIO - Piperade Tartare ail et fines herbes Flan saveur chocolat	SAVEURS D'AUTOMNE Betteraves vinaigrette BIO Nuggets de poulet plein filet Sv: Poisson pané Purée de courges butternut Tomme noire Spécialité pomme fraise	Macédoine vinaigrette Viande carbonara* Sp/Sv: Tagliatelle aux saumons Torsades - Fromage râpé Tomme BIO Yaourt aromatisé			
	MARDI	Taboulé Emincé de volaille sauce à l'orientale Sv: Samoussa aux légumes Pommes vapeur - Haricots verts à l'échalote Petit suisse aux fruits Fruit frais BIO	Salade iceberg aux croûtons Cordon bleu Sv: Nuggets au fromage Pâtes sauce napolitaine Mimolette Fruit frais BIO	Coleslaw BIO Chili con carné Sv: Croquette mexicaine sauce curry Riz Fromage frais aromatisé Brownies + crème anglaise	Cocarde tricolore Pavé de colin sauce crème Riz Epinards hachés à la crème Petit suisse aux fruits Fruit frais BIO	REPAS BISTROT Radis croque sel Egréné de bœuf à la bolognaise Sv: Lasagne de poisson Macaronis BIO - Fromage râpé Camembert Gélifié saveur chocolat	SEMAINE DU GOÛT: LA CAROTTES SOUS TOUTES SES FORMES Pâté* de campagne et cornichons Sp: Roulade de volaille et cornichon Sv: Roulade de surimi mayonnaise Parmentier de bœuf VBF aux carottes Sv: Parmentier de poisson aux carottes - Salade Tomme grise Fruit frais BIO	SAVEURS D'AUTOMNE Tomate mimosa Steak haché de bœuf VBF sauce poivre Sv: Steak de soja tomate basilic sauce tomate Gratin de pomme de terre et salsifis Coulommiers Fruit frais BIO	Salade de pommes de terre Poêlée de colin doré au beurre sauce tartare Haricots verts aux échalotes Edam Fruit frais BIO		
		MERCREDI	Pizza au fromage Rôti de bœuf sauce tartare Sv: Tranche de colin sauce crème Trio de légumes et pommes de terre BIO Gouda Spécialité pomme framboise	Carottes râpées persillées BIO Haché au veau sauce tomate Sv: Paupiette du pêcheur sauce dieppoise Semoule concassée de tomate Tomme blanche Flan saveur chocolat	Concombres BIO sauce bulgare Omelette Sv: Farfalles aux petits légumes Carré croc'lait Purée pomme cassis	Pizza au fromage BIO Estouffade de bœuf à l'estragon Sv: Carré fromage fondu Poêlée de légumes Edam Fruit frais	Tomates mozzarella Emincé de volaille sauce poulette Sv: Baigan pakora Fondue de poireaux - Semoule Gouda Fruit frais BIO	SEMAINE DU GOÛT: LA CAROTTES SOUS TOUTES SES FORMES Méli mélo de carottes râpées vinaigrette Sauté de veau à l'estragon Sv: Steak de soja aux petits légumes sauce tomate Poêlée de champignons - Riz Edam Yaourt nature sucré BIO	SAVEURS D'AUTOMNE Carottes râpées Emincé de volaille sauce indienne Sv: Œuf dur sauce tomate Pâtes BIO Edam Crème dessert saveur chocolat	Endives vinaigrette Filet de poulet sauce basquaise Sv: Omelette sauce basquaise Ratatouille BIO - Riz Petit suisse aux fruits Eclair au chocolat	
			JEUDI	Concombres vinaigrette Omelette Riz Ratatouille Brie Fruit frais BIO	Pastèque BIO Filet de poisson meunière + quartier de citron Poêlée villageoise Pommes vapeur Carré frais Tropézienne	Radis beurre Rôti de dinde sauce forestière Sv: Steak soja tomate basilic sauce tomate Frites Gouda Fruit frais BIO	Melon Haut de poulet rôti et son jus de rôti Sv: Poisson pané et quartier de citron Courgettes ail et persil BIO - Tortis Mimolette Velouté nature + dosette de sucre	Maïs vinaigrette Rôti de bœuf sauce brune Sv: Boulette au soja tomate basilic sauce tomate Pommes de terre BIO - Salade Chantailou Moelleux chocolat maison	SEMAINE DU GOÛT: LA CAROTTES SOUS TOUTES SES FORMES Salade verte et dès de gouda Cordon bleu Sv: Pavé fromager Poêlée de légumes et pommes de terre BIO Chanteneige Cake surprise	SAVEURS D'AUTOMNE Céleri rémoulade Cassoulette de poisson blanc sauce brestoise Riz - Poêlée de champignons à la crème Camembert BIO Eclair au chocolat	Salade maïs vinaigrette Cassoulet* Sp: Cassoulet de volaille Sv: Cassoulette de poisson blanc sauce ciboulette Haricot blanc à la tomate et pommes de terre Camembert Fruit frais BIO
				VENDREDI	Tomates BIO vinaigrette Colin pané et sauce tartare Petit pois à l'étuvée carottes Pommes vapeur Tomme noire Tarte au chocolat	Tomates sauce basilic Chipolata* grillée sauce dijonnaise Sp: Saucisse de volaille sauce dijonnaise Sv: Œuf napolitaine Gratin de blettes et pommes de terre Emmental BIO Fruit frais	Salade verte et maïs vinaigrette Fricassée de saumon sauce citron Fondue de poireaux et pommes de terre Edam Fruit frais BIO	Tomates et maïs Rôti de porc* sauce charcutière Sp: Rôti de dinde sauce crème Sv: Boulette au soja tomate basilic sauce tomate Lentilles aux carottes Tomme BIO Gâteau marbré cacao	Taboulé oriental Omelette Légumes à la provençale Pommes vapeur Petit suisse aux fruits Fruit frais BIO	SEMAINE DU GOÛT: LA CAROTTES SOUS TOUTES SES FORMES Avocat vinaigrette Filet de poisson de la marée sauce nantua Gratin de carottes et pommes de terre Tomme noire Fruit frais BIO	SAVEURS D'AUTOMNE Velouté de potiron Couscous poulet merguez et boulette de bœuf Sv: Couscous de la mer Légumes wok (patate douce,dès de courgette,aubergine,poivron rouge) Tomme blanche Fruit frais BIO

Ville de Saint-Leu-D'Esserent - SELF



JOUR	Semaine du 03 au 07 Septembre 2018	Semaine du 10 au 14 Septembre 2018	Semaine du 17 au 21 Septembre 2018	Semaine du 24 au 28 Septembre 2018	Semaine du 01 au 05 Octobre 2018	Semaine du 08 au 12 Octobre 2018	Semaine du 15 au 19 Octobre 2018	Semaine du 05 au 09 Novembre 2018		
LUNDI	REPAS DES ECOLIERS Melon vert, avocat vinaigrette Viande bolognaise Sv: Tranche de hoki meunière Coquillettes - Fromage râpé Vache qui rit, petit moulé ail et fines herbes Crème dessert saveur chocolat BIO	REPAS BISTROT Macédoine mayonnaise, Betteraves vinaigrette Daube de bœuf Sv: Baigan pakora Duo de carottes et pommes de terre Tartare ail et fines herbes, camembert Yaourt nature sucré BIO	Salade de pâtes aux petits légumes, salade de riz aux poivrons Sauté d'agneau marenco Sv: Tranche de colin sauce crème Haricots vert aux oignons BIO Tomme blanche, carré frais Yaourt aromatisé, yaourt nature sucré	Haricots verts vinaigrette, Gaspacho à la tomate Jambon blanc* Sp: Jambon de dinde Sv: Œuf mornay Gratin dauphinois Rondelé ail et fines herbes, Fraidou Crème dessert saveur chocolat BIO	Macédoine mayonnaise, salade sojanade Poêlée de colin doré au beurre Purée écrasée de pommes de terre BIO Tomme noire, Brie Fromage blanc aromatisé, yaourt nature sucré	SEMAINE DU GOÛT: LA CAROTTES SOUS TOUTES SES FORMES Velouté carotte Mijoté de porc* St Joseph Sp: Rôti de dinde Sv: Croisillon dubarry Pâtes BIO - Piperade Tartare ail et fines herbes, St Morêt Flan saveur chocolat	SAVEURS D'AUTOMNE Betteraves vinaigrette BIO Nuggets de poulet plein filet Sv: Poisson pané Purée de courges butternut Tomme noire, Rondelé nature Spécialité pomme fraise, purée de poire	Macédoine vinaigrette, Potage du jour Viande carbonara* Sp/Sv: Tagliatelle aux saumons Torsades - Fromage râpé Tomme BIO Yaourt aromatisé, fromage blanc aux fruits		
	MARDI	Taboulé, salade sombrero Emincé de volaille sauce à l'orientale Sv: Samoussa aux légumes Pommes vapeur - Haricots verts à l'échalote Petit suisse aux fruits, Petit suisse sucré Fruit frais BIO	Salade iceberg aux croûtons, salade jurassienne Cordon bleu Sv: Nuggets au fromage Pâtes sauce napolitaine Mimolette, chanteneige Fruit frais BIO	Coleslaw BIO Chili con carné Sv: Croquette mexicaine sauce curry Riz Fromage frais aromatisé, petit suisse aux fruits Brownies + crème anglaise	Cocarde tricolore, émincé de champignons frais sauce crème ciboulette Pavé de colin sauce crème Riz - Epinards hachés à la crème Petit suisse aux fruits, petit suisse sucré Fruit frais BIO	REPAS BISTROT Radis croque sel, Concombres sauce ciboulette Egréné de bœuf à la bolognaise Sv: Lasagne de poisson Macaronis BIO - Fromage râpé Camembert, carré frais Gélifié saveur chocolat	SEMAINE DU GOÛT: LA CAROTTES SOUS TOUTES SES FORMES Pâté* de campagne et cornichons, Roulade de volaille et cornichon Sv: Roulade de surimi mayonnaise Parmentier de bœuf VBF aux carottes Sv: Parmentier de poisson aux carottes - Salade Tomme grise, Cantafrais Fruit frais BIO	SAVEURS D'AUTOMNE Tomate mimosa, Coleslaw Steak haché de bœuf VBF sauce poivre Sv: Steak de soja tomate basilic sauce tomate Gratin de pomme de terre et salsifis Coulommiers, Emmental Fruit frais BIO	Salade de pommes de terre, Salade de riz Poêlée de colin doré au beurre sauce tartare Haricots verts aux échalotes Edam, St morêt Fruit frais BIO	
		MERCREDI	Pizza au fromage Rôti de bœuf sauce tartare Sv: Tranche de colin sauce crème Trio de légumes et pommes de terre BIO Gouda, Rondelé nature Spécialité pomme framboise, spécialité pomme pêche	Carottes râpées persillées BIO Haché au veau sauce tomate Sv: Paupiette du pêcheur sauce dieppoise Semoule concassée de tomate Tomme blanche, Fripons Flan saveur chocolat	Concombres BIO sauce bulgare Omelette Sv: Farfalles aux petits légumes Carré croc'lait, pavé 1/2 sel Purée pomme cassis, spécialité pomme mirabelle	Pizza au fromage BIO Estouffade de bœuf à l'estragon Sv: Carré fromage fondu Poêlée de légumes Edam, St Paulin Fruits frais	Tomates mozzarella, salade sucrée Emincé de volaille sauce poulette Sv: Baigan pakora Fondue de poireaux - Semoule Gouda, Emmental Fruit frais BIO	SEMAINE DU GOÛT: LA CAROTTES SOUS TOUTES SES FORMES Méli mélo de carottes râpées vinaigrette Sauté de veau à l'estragon Sv: Steak de soja aux petits légumes sauce tomate Poêlée de champignons - Riz Edam, Brie Yaourt nature sucré BIO	SAVEURS D'AUTOMNE Carottes râpées, concombres vinaigrette Emincé de volaille sauce indienne Sv: Œuf dur sauce tomate Pâtes BIO Edam, Carré croc'lait Crème dessert saveur chocolat	Endives vinaigrette, Coleslaw Filet de poulet sauce basquaise Sv: Omelette sauce basquaise Ratatouille BIO - Riz Petit suisse aux fruits, Petit suisse sucré Eclair au chocolat
			JEUDI	Concombres vinaigrette, émincé de champignons frais sauce crème ciboulette Omelette Riz - Ratatouille Brie, Pont l'Evêque Fruit frais BIO	Pastèque BIO Filet de poisson meunière + quartier de citron Poêlée villageoise Pommes vapeur Carré frais, Petit cotentin Tropézienne	Radis beurre, duo de carottes et navets vinaigrette Rôti de dinde sauce forestière Sv: Steak soja tomate basilic sauce tomate Frites Gouda, cantafrais Fruit frais BIO	Melon, pastèque Haut de poulet rôti et son jus de rôti Sv: Poisson pané et quartier de citron Courgettes ail et persil BIO - Tortis Mimolette, vache qui rit Velouté nature + dosette de sucre, yaourt aux fruits	Maïs vinaigrette, sardine à l'huile Rôti de bœuf sauce brune Sv: Boulette au soja tomate basilic sauce tomate Pommes de terre BIO - Salade Chantailou, pavé 1/2 sel Moelleux chocolat maison	SEMAINE DU GOÛT: LA CAROTTES SOUS TOUTES SES FORMES Salade verte et dès de gouda, Salade verte et dès de mimolette Cordon bleu Sv: Pavé fromager Poêlée de légumes et pommes de terre BIO Chanteneige, froidou Cake surprise	SAVEURS D'AUTOMNE Céleri rémoulade, brocolis sauce crème ciboulette Cassolette de poisson blanc sauce brestoise Riz - Poêlée de champignons à la crème Camembert BIO Eclair au chocolat
VENDREDI				Tomates BIO vinaigrette Colin pané et sauce tartare Petit pois à l'étuvée carottes Pommes vapeur Tomme noire, St Paulin Tarte au chocolat	Tomates sauce basilic, salade aux agrumes Chipolata* grillée sauce dijonnaise Sp: Saucisse de volaille sauce dijonnaise Sv: Œuf napolitaine Gratin de blettes et pommes de terre Emmental BIO Fruit frais	Salade verte et maïs vinaigrette, salade bulgare Fricassée de saumon sauce citron Fondue de poireaux et pommes de terre Edam, Coulommiers Fruit frais BIO	Tomates et maïs, Céleri rémoulade Rôti de porc* sauce charcutière Sp: Rôti de dinde sauce crème Sv: Boulette au soja tomate basilic sauce tomate Lentilles aux carottes Tomme BIO Gâteau marbré cacao	Taboulé oriental, Salade niçoise Omelette Légumes à la provençale Pommes vapeur Petit suisse aux fruits, Petit suisse sucré Fruit frais BIO	SEMAINE DU GOÛT: LA CAROTTES SOUS TOUTES SES FORMES Avocat vinaigrette, Céleri rémoulade Filet de poisson de la marée sauce nantua Gratin de carottes et pommes de terre Tomme noire, cantadou Fruit frais BIO	SAVEURS D'AUTOMNE Velouté de potiron, chou-fleur sauce cocktail Couscous poulet merguez et boulette de bœuf Sv: Couscous de la mer Légumes wok (patate douce, dès de courgette, aubergine, poivron rouge) Tomme blanche, cheddar Fruit frais BIO

* Présence de Porc
Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles de approvisionnement
Recette du chef
Viande Bovine Française
Invité de la semaine
Approvisionnement selon les marées
Produit issu de l'agriculture biologique
Produit local et de saison