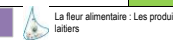
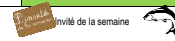
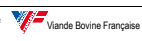


Ville de St Leu d'Esserent - MATERNELLES



JOUR	Semaine du 04 au 08 Mars 2019	Semaine du 11 au 15 Mars 2019	Semaine du 18 au 22 Mars 2019	Semaine du 25 au 29 Mars 2018	Semaine du 01 au 05 Avril 2019	Semaine du 22 au 26 Avril 2019				
LUNDI	Rôti de dinde sauce jus de romarin Sv: Carré de fromage fondu Pomme vapeur Carottes vichy Camembert BIO Flan saveur chocolat	Macédoine mayonnaise Sauté de dinde façon waterzooï Sv: Waterzooï de poisson Coquillettes BIO Crème dessert chocolat	Rôti de porc* sauce bercy Sp: Rôti de dinde sauce bercy Sv: Steak fromage emmental Haricots verts BIO - Pommes boulangère Vache picon Yaourt aromatisé	Omelette Gratin de chou-fleur et pommes de terre St Paulin Purée de pomme BIO	Potage du jour BIO Chipolata* grillée sauce dijonnaise Sp: Saucisse de volaille sauce dijonnaise Sv: Poisson pané Lentilles aux carottes Crème dessert chocolat	FERIE				
	MARDI	Maïs vinaigrette Sauté de bœuf à la milanaise Sv: Thon sauce tomate Macaronis Poire BIO	Omelette Piperade Pommes vapeur Petit suisse sucré Orange BIO	Pâté* et cornichons Sp/Sv: Œuf dur mayonnaise Brandade de poisson Salade iceberg St Paulin BIO	Coleslaw BIO Rôti de dinde Sv: Pépité doré aux 3 céréales Semoule Ratatouille Orange		Egréné de bœuf à la bolognaise Sv: Boulette de soja tomate basilic sauce tomate Tortis BIO Camembert Ecrasé de pomme maison	Maïs vinaigrette Jambon blanc* Sp: Jambon de dinde Sv: Samoussa aux légumes Farfalles - Fromage râpé Pomme BIO		
		MERCREDI	Concombres BIO sauce ciboule Sauté de porc* sauce bercy Sp: Sauté de dinde Sv: Galette de quinoa à la provençale Pommes de terre noisettes Coulommiers	Blanquette de veau à l'ancienne Sv: Steak de soja aux petits légumes Riz BIO Poêlée de carottes à la crème Chantaillou Tarte au chocolat	Potage du jour BIO Haché au veau sauce napolitaine Sv: Galette de lentilles, boulgour et légumes Semoule Pêche au sirop		Corcarde tricolore Sauté de bœuf sauce brune Sv: Pané blé fromage épinard Purée crécy BIO Flan saveur chocolat	Concombres à la crème BIO Rôti de veau sauce forestière Sv: Œuf napolitaine Gratin dauphinois Salade de fruits frais	Taboulé oriental Boulettes de bœuf sauce curry Sv: Baigan pakora Gratin de brocolis et chou-fleur Brie BIO	
			JEUDI	Boulettes de bœuf sauce au curry Sv: Falafel (pois chiches) sauce crème Semoule Poêlée de légumes BIO Petit suisse aux fruits Pomme	Mortadelle et cornichon Sp: Roulade de volaille et cornichons Sv: Roulade de surimi mayonnaise Colin pané Purée de brocolis et pommes de terre écrasée Yaourt nature sucré BIO		BANQUET AU TEMPS DE LA GRECE ANTIQUE Salade grecque Stifado (Bœuf bourguignon à la Grecque) Sv: Fatayer épinard chèvre Pâtes à l'aubergine Fromage blanc + miel	ELDORADO Moqueca de peixe (ragoût de poisson) Riz BIO Fromage frais aromatisé Beignet au pomme	Pizza royale* Sp/Sv: Quiche au fromage Poêlée de colin doré au beurre Poêlée rustique Dosette de ketchup Poire BIO	REPAS DU PRINTEMPS Œufs durs mayonnaise BIO Sauté de veau marenge Sv: Paupiette de saumon sauce crème Chevriers verts à la tomate Moka du chef et chocolat
				VENDREDI	Carottes râpées Pavé de hoki et quartier de citron Riz Epinards hachés à la crème Yaourt aromatisé BIO		Céleri rémoulade BIO Lasagne de bœuf Sv: Lasagne aux légumes Salade iceberg Banane	Taboulé Cordon bleu Sv: Pavé fromager Bouquetière de légumes ail et persil Kiwi BIO	Maïs vinaigrette Tortellini épinards ricotta Banane	Emincé de volaille sauce paprika Sv: Samoussa aux légumes Riz - Tomate rôtie Edam BIO Eclair au chocolat

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

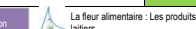
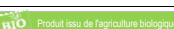
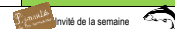
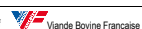
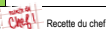


Ville de St Leu d'Esserent - PRIMAIRES



JOUR	Semaine du 04 au 08 Mars 2019	Semaine du 11 au 15 Mars 2019	Semaine du 18 au 22 Mars 2019	Semaine du 25 au 29 Mars 2018	Semaine du 01 au 05 Avril 2019	Semaine du 22 au 26 Avril 2019
LUNDI	Potage du jour	Macédoine mayonnaise	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour BIO	FERIE
	Rôti de dinde sauce jus de romarin	Sauté de dinde façon waterzooï	Rôti de porc* sauce bercy Sp: Rôti de dinde sauce bercy	Omelette	Chipolata* grillée sauce dijonnaise	
	Sv: Carré de fromage fondu	Sv: Waterzooï de poisson	Sv: Steak fromage emmental	Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Sp: Saucisse de volaille sauce dijonnaise Sv: Poisson pané	
	Pomme vapeur - Carottes vichy	Coquillettes BIO	Haricots verts BIO - Pommes boulangère	St Paulin	Lentilles aux carottes	
	Camembert BIO	Coulommiers	Vache picon	Purée de pomme BIO	Rondelé nature	
Flan saveur chocolat	Crème dessert chocolat	Yaourt aromatisé		Crème dessert chocolat		
MARDI	Maïs vinaigrette	Salade verte et dés de mimolette	Pâté* et cornichons Sp/Sv: Œuf dur mayonnaise	Coleslaw BIO	Salade verte et dés de mimolette	Maïs vinaigrette
	Sauté de bœuf à la milanaise	Omelette	Brandade de poisson	Rôti de dinde	Egréné de bœuf à la bolognaise	Jambon blanc* Sp: Jambon de dinde
	Sv: Thon sauce tomate	Piperade	Salade iceberg	Sv: Pépite doré aux 3 céréales	Sv: Boulette de soja tomate basilic sauce tomate	Sv: Samoussa aux légumes
	Macaronis	Pommes vapeur	St Paulin BIO	Semoule - Ratatouille	Tortis BIO	Farfalles - Fromage râpé
	Emmental	Petit suisse sucré	Pomme	Carré de l'Est	Camembert	St Morét
Poire BIO	Orange BIO		Orange	Ecrasé de pomme maison	Pomme BIO	
MERCREDI	Concombres BIO sauce ciboule BIO	Salade composée	Potage du jour BIO	Corcarde tricolore	Concombres à la crème BIO	Taboulé oriental
	Sauté de porc* sauce bercy Sp: Sauté de dinde	Blanquette de veau à l'ancienne	Haché au veau sauce napolitaine	Sauté de bœuf sauce brune	Rôti de veau sauce forestière	Boulettes de bœuf sauce curry
	Sv: Galette de quinoa à la provençale	Sv: Steak de soja aux petits légumes	Sv: Galette de lentilles, boulgour et légumes	Sv: Pané blé fromage épinard	Sv: Œuf napolitaine	Sv: Baigan pakora
	Pommes de terre noisettes	Riz BIO - Poêlée de carottes à la crème	Semoule	Purée crécy BIO	Gratin dauphinois	Gratin de brocolis et chou-fleur
	Coulommiers	Chantailou	Mimolette	Petit cotentin nature	Gouda	Brie BIO
Spécialité pomme framboise	Tarte au chocolat	Pêche au sirop	Flan saveur chocolat	Salade de fruits frais	Cocktail de fruit	
JEUDI	Coleslaw	Mortadelle et cornichon Sp: Roulade de volaille et cornichons	BANQUET AU TEMPS DE LA GRECE ANTIQUE	ELDORADO	Pizza royale* Sp/Sv: Quiche au fromage	REPAS DU PRINTEMPS
	Boulettes de bœuf sauce au curry	Sv: Roulade de surimi mayonnaise	Salade grecque	Salade mexicaine	Poêlée de colin doré au beurre	Œufs durs mayonnaise BIO
	Sv: Falafel (pois chiches) sauce crème	Colin pané	Stifado (Bœuf bourguignon à la Grecque)	Moqueca de peixe (ragoût de poisson)	Poêlée rustique	Sauté de veau marengo Sv: Paupiette de saumon sauce crème
	Semoule - Poêlée de légumes BIO	Purée de brocolis et pommes de terre écrasée	Sv: Fatayer épinard chèvre	Riz BIO	Dosette de ketchup	Chevriers verts à la tomate
	Petit suisse aux fruits	Tomme blanche	Pâtes à l'aubergine	Fromage frais aromatisé	St Paulin	St Nectaire
Pomme	Yaourt nature sucré BIO	Brie BIO Fromage blanc + miel	Beignet au pomme	Poire BIO	Moka du chef et chocolat	
VENDREDI	Carottes râpées	Céleri rémoulade BIO	Taboulé	Maïs vinaigrette	Saucisson* à l'ail et cornichons Sp : Roulade de volaille Sv: Roulade de surimi mayonnaise	Salade Lorraine* Sp/Sv: Méli mélo de carottes râpées vinaigrette
	Pavé de hoki et quartier de citron	Lasagne de bœuf	Cordon bleu	Tortellini épinards ricotta	Emincé de volaille sauce paprika Sv: Samoussa aux légumes	Colin pané
	Riz	Sv: Lasagne aux légumes	Sv: Pavé fromager		Riz - Tomate rôtie	Sauce tartare
	Epinards hachés à la crème	Salade iceberg	Bouquetière de légumes ail et persil		Edam BIO	Ecrasé de pommes de terre
	Gouda	Edam	Gouda	Brie	Eclair au chocolat	Petit suisse aux fruits
Yaourt aromatisé BIO	Banane	Kiwi BIO	Banane		Banane BIO	

* 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 - SELF



JOUR	Semaine du 04 au 08 Mars 2019	Semaine du 11 au 15 Mars 2019	Semaine du 18 au 22 Mars 2019	Semaine du 25 au 29 Mars 2018	Semaine du 01 au 05 Avril 2019	Semaine du 22 au 26 Avril 2019
LUNDI	Potage du jour	Macédoine mayonnaise / Betterave vinaigrette	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour BIO	FERIE
	Rôti de dinde sauce jus de romarin	Sauté de dinde façon waterzooï	Rôti de porc* sauce berycy Sp: Rôti de dinde sauce berycy	Omelette	Chipolata* grillée sauce dijonnaise	
	Sv: Carré de fromage fondu	Sv: Waterzooï de poisson	Sv: Steak fromage emmental	Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Sp: Saucisse de volaille sauce dijonnaise Sv: Poisson pané	
	Pomme vapeur - Carottes vichy	Coquillettes BIO	Haricots verts BIO - Pommes boulangère	St Paulin / Rondelé ail et fines herbes	Lentilles aux carottes	
	Camembert BIO	Coulommiers / St Paulin	Vache picon / Edam	Purée de pomme BIO	Rondelé nature / Chantailou AFH	
Flan saveur chocolat	Crème dessert chocolat	Yaourt aromatisé / Yaourt aux fruits		Crème dessert chocolat		
MARDI	Maïs vinaigrette / Haricot beurre vinaigrette	Salade verte et dés de mimolette / Salade verte et dés de gouda	Pâté* et cornichons / Œuf dur mayonnaise	Coleslaw BIO	Salade verte et dés de mimolette / Salade verte et dés de gouda	Maïs vinaigrette / Betteraves vinaigrette
	Sauté de bœuf à la milanaise	Omelette	Brandade de poisson	Rôti de dinde	Egréné de bœuf à la bolognaise	Jambon blanc* Sp: Jambon de dinde
	Sv: Thon sauce tomate	Piperade	Salade iceberg	Sv: Pépète doré aux 3 céréales	Sv: Boulette de soja tomate basilic sauce tomate	Sv: Samoussa aux légumes
	Macaronis	Pommes vapeur	St Paulin BIO	Semoule - Ratatouille	Tortis BIO	Farfalles - Fromage râpé
	Emmental / Chantailou	Petit suisse sucré / Petit suisse aux fruits	Pomme / Poire	Carré de l'Est / Fripons	Camembert / Samos	St Morêt / Petit cotentin aux herbes
Poire BIO	Orange BIO		Orange / Pomme	Ecrasé de pomme maison / Purée pomme fraise	Pomme BIO	
MERCREDI	Concombres BIO sauce ciboule	Salade composée	Potage du jour BIO	Corcarde tricolore	Concombres à la crème BIO	Taboulé oriental
	Sauté de porc* sauce berycy Sp: Sauté de dinde	Blanquette de veau à l'ancienne	Haché au veau sauce napolitaine	Sauté de bœuf sauce brune	Rôti de veau sauce forestière	Boulettes de bœuf sauce curry
	Sv: Galette de quinoa à la provençale	Sv: Steak de soja aux petits légumes	Sv: Galette de lentilles, boulgour et légumes	Sv: Pané blé fromage épinard	Sv: Œuf napolitaine	Sv: Baigan pakora
	Pommes de terre noisettes	Riz BIO - Poêlée de carottes à la crème	Semoule	Purée crécy BIO	Gratin dauphinois	Gratin de brocolis et chou-fleur
	Coulommiers	Chantailou	Mimolette	Petit cotentin nature	Gouda	Brie BIO
Spécialité pomme framboise	Tarte au chocolat	Pêche au sirop	Flan saveur chocolat	Salade de fruits frais	Cocktail de fruit	
JEUDI	Coleslaw / Salade bulgare	Mortadelle et cornichon / Roulade de volaille et cornichons	BANQUET AU TEMPS DE LA GRECE ANTIQUE	ELDORADO	Pizza royale* Sp/Sv: Quiche au fromage	REPAS DU PRINTEMPS
	Boulettes de bœuf sauce au curry	Sv: Roulade de surimi mayonnaise	Salade grecque / Tomates fête	Salade mexicaine / Soupe de quinoa maison	Poêlée de colin doré au beurre	Œufs durs mayonnaise BIO
	Sv: Falafel (pois chiches) sauce crème	Colin pané	Stifado (Bœuf bourguignon à la Grecque)	Moqueca de peixe (ragoût de poisson)	Poêlée rustique	Sauté de veau marengo Sv: Paupiette de saumon sauce crème
	Semoule - Poêlée de légumes BIO	Purée de brocolis et pommes de terre écrasée	Sv: Fatayer épinard chèvre	Riz BIO	Dosette de ketchup	Chevriers verts à la tomate
	Petit suisse aux fruits / Petit suisse sucré	Tomme blanche / Petit cotentin nature	Pâtes à l'aubergine	Fromage frais aromatisé / Petit suisse sucré	St Paulin / St Nectaire	St Nectaire
Pomme / Banane	Yaourt nature sucré BIO	Brie BIO Fromage blanc + miel	Beignet au pomme	Poire BIO	Moka du chef et chocolat	
VENDREDI	Carottes râpées / Chou rouge vinaigrette	Céleri rémoulade BIO	Taboulé / Salade de pépinettes	Maïs vinaigrette / Haricots verts vinaigrette	Saucisson* à l'ail et cornichons Sp : Roulade de volaille Sv: Roulade de surimi mayonnaise	Salade Lorraine* / Méli mélo de carottes râpées vinaigrette
	Pavé de hoki et quartier de citron	Lasagne de bœuf	Cordon bleu	Tortellini épinards ricotta	Emincé de volaille sauce paprika Sv: Samoussa aux légumes	Colin pané
	Riz	Sv: Lasagne aux légumes	Sv: Pavé fromager	Brie / Carré frais	Riz - Tomate rôtie	Sauce tartare
	Epinards hachés à la crème	Salade iceberg	Bouquetière de légumes ail et persil	Banane / Ananas BIO	Edam BIO	Ecrasé de pommes de terre
	Gouda / Tomme grise	Edam / Camembert	Gouda / Camembert		Eclair au chocolat	Petit suisse aux fruits / Petit suisse sucré
Yaourt aromatisé BIO	Banane	Kiwi BIO			Banane BIO	

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

