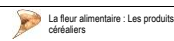
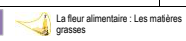
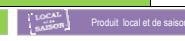
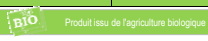
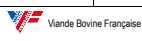


Ville de St Leu d'Esserent - MATERNELLES



JOUR	Semaine du 12 au 16 Novembre 2018	Semaine du 19 au 23 Novembre 2018	Semaine du 26 au 30 Novembre 2018	Semaine du 03 au 07 Décembre 2018	Semaine du 10 au 14 Décembre 2018	Semaine du 17 au 21 Décembre 2018	Semaine du 07 au 11 Janvier 2019				
LUNDI	REPAS COUSCOUS Rôti de dinde sauce tomate Sv: Samoussa aux légumes Semoule - Légumes couscous Coulommiers Crème dessert saveur chocolat BIO	 Pot au feu VBF Sv: Omelette Légumes du pot au feu Brie BIO Yaourt aromatisé	Omelette sauce napolitaine Pommes vapeur Haricots verts au beurre Tartare ail et fines herbes Purée de pomme BIO	Quiche au fromage Escalope de poulet à la crème Sv: Filet de hoki sauce citron Bouquetière de légumes Tomme BIO	 Salade de pâtes BIO Pilons de poulet rôti Sv: Boulette de soja tomate et basilic Petits pois à la provençale Spécialité pomme framboise	Chipolata* grillée sauce dijonnaise Sp: Saucisse de volaille sauce dijonnaise Sv: Roulé au fromage Pommes de terre Courgettes braisées BIO Chanteneige Yaourt aromatisé	Pavé de hoki sauce crème Pommes vapeur Fondue de poireaux Camembert BIO Spécialité pomme framboise				
	MARDI	Salade iceberg aux croûtons Haché au veau sauce poivrade Sv: Filet de poisson sauce aux herbes Pommes rissolées Carottes vichy BIO Yaourt aromatisé	Potage du jour Filet de limande meunière sauce citron Poêlée rustique Ananas BIO	Tomate et maïs Pavé de colin Riz Fondue de poireaux à la crème Mandarine BIO	Coleslaw Carbonade de bœuf VBF Sv: Carré fromage fondu Frites Salade Kiwis BIO	Macédoine mayonnaise Choucroute* Sp/Sv: Choucroute de la mer Chou choucroute Pommes vapeur Ananas BIO	Carottes râpées persillées Pépites de colin dorées aux 3 céréales Riz Epinards hachés sauce blanche Pomme BIO	Viande carbonara* Sp: Viande carbonara de dinde Sv: Boulette au soja tomate basilic sauce tomate Pâtes BIO Fromage râpé Mimolette Galette frangipane			
		MERCREDI	Concombres vinaigrette BIO Sauté de bœuf à la provençale Sv: Omelette sauce tomate Pâtes Tomates cuites Clémentines	Paupiette de veau sauce marchand Sv: Paupiette du pêcheur sauce dieppoise Beignets de chou-fleur Gouda Purée de pomme BIO	Sauté de veau façon blanquette Sv: Croisillon dubarry Pâtes BIO Poêlée de champignons Vache qui rit Tarte au chocolat	Boulettes d'agneau sauce chili Sv: Boulette au soja sauce tomate Haricots rouges aux poivrons Riz Camembert BIO Crème dessert saveur chocolat	Médaille de langue de bœuf sauce charcutière Sv: Galette de soja à la provençale Purée crécy BIO Brie Fromage blanc aux fruits	Rôti de bœuf VBF sauce brune Sv: Omelette sauce tomate Gratin de pommes de terre et blettes Mimolette Compote de pomme	Mais vinaigrette BIO Bœuf mode aux carottes Sv: Galette de soja à la provençale Purée de pommes de terre Fromage blanc et miel		
			JEUDI	REPAS MONTAGNARD Potage du jour BIO Jambon* blanc Sp/Sv: Gratin savoyard au fromage Pommes de terre / Fromage à raclette - Salade Fromage frais aromatisé	CHAUD LES MARRONS Rôti de porc* sauce aux marrons Sp: Roti de dinde sauce aux marrons Sv: Boulette au soja sauce aux marrons Purée écrasée de pommes de terre St Paulin BIO Fromage blanc et crème de marron aux pépites de chocolat	Salade verte et dés de gouda Cheese burger Sv: Cheese poisson Pommes rissolées dosette de ketchup Yaourt nature sucré BIO	Betteraves vinaigrette Egréné de bœuf VBF BIO à la bolognaise Sv: Pané blé fromage épinard sauce tomate Macaronis Fromage râpé Clémentines	Carottes râpées BIO Lasagne de poisson Salade Cake maison	NOËL SCANDINAVE Opéra de Saumon maison avec pain Suédois Aiguillette de canard sauce aux baies Sv: Steak fromage émental Pommes sourires - Haricots verts Bûche glacée Clémentines et petit chocolat de Noël	Carottes râpées vinaigrette Cassoulet* Sp: Cassolette de poisson blanc sauce ciboulette Sv: Cassolette de poisson blanc Haricots blancs à la tomate et pommes de terre Orange BIO	
				VENDREDI	Pâté* et cornichons Sp/Sv: Œuf durs mayonnaise Colin pané Riz Epinards hachés à la crème Orange BIO	Céleri rémoulade BIO Cordon bleu Sv: Nuggets au fromage Petits pois carottes Banane	Pâté de foie* et cornichons Sp: Roulade de volaille et cornichon Sv: Terrine de légumes sauce ciboulette Emincé de volaille BIO sauce crème Sv: Croquette mexicaine au curry Purée de potiron et pommes de terre Pomme	Potage du jour Filet de poisson meunière quartier de citron Gratin de chou-fleur et pommes de terre Yaourt nature sucré BIO	Salade iceberg aux croûtons Samoussa aux légumes Riz Sauce tomate Poire BIO	Haché au veau Sv: Galette de quinoa sauce tomate sauce tomate Pâtes BIO Camembert Flan saveur chocolat	Pizza au fromage BIO Tomate farcie sauce tomate Sv: Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce tomate Riz Crème dessert chocolat

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

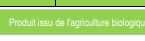
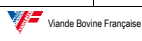


Ville de St Leu d'Esserent - PRIMAIRES



JOUR	Semaine du 12 au 16 Novembre 2018	Semaine du 19 au 23 Novembre 2018	Semaine du 26 au 30 Novembre 2018	Semaine du 03 au 07 Décembre 2018	Semaine du 10 au 14 Décembre 2018	Semaine du 17 au 21 Décembre 2018	Semaine du 07 au 11 Janvier 2019			
LUNDI	REPAS COUSCOUS Betteraves vinaigrette Rôti de dinde sauce tomate Sv: Samoussa aux légumes Semoule - Légumes couscous Coulommiers Crème dessert saveur chocolat BIO	Salade mexicaine Pot au feu VBF Sv: Omelette Légumes du pot au feu Brie BIO Yaourt aromatisé	Salade de lentilles Omelette et sauce napolitaine Pommes vapeur Haricots verts au beurre Tartare ail et fines herbes Purée de pomme BIO	Quiche au fromage Escalope de poulet à la crème Sv: Filet de hoki sauce citron Bouquetière de légumes Tomme BIO Délicatesse aux fruits	Salade de pâtes BIO Pilons de poulet rôti Sv: Boulette de soja tomate et basilic Petits pois à la provençale Cantafrais Spécialité pomme framboise	Salade de pâtes aux petits légumes Chipolata* grillée sauce dijonnaise Sp: Saucisse de volaille sauce dijonnaise Sv: Roulé au fromage Pommes de terre - Courgettes braisées BIO Chanteneige Yaourt aromatisé	Haricots verts vinaigrette Pavé de hoki sauce crème Pommes vapeur Fondue de poireaux Camembert BIO Spécialité pomme framboise			
	MARDI	Salade iceberg aux croûtons Haché au veau sauce poivrade Sv: Filet de poisson sauce aux herbes Pommes risolées Carottes vichy BIO Fraidou Yaourt aromatisé	Potage du jour Filet de limande meunière sauce citron Poêlée rustique St Morêt Ananas BIO	Tomate et maïs Pavé de colin Riz Fondue de poireaux à la crème Carré frais Mandarine BIO	Coleslaw Carbonade de bœuf VBF Sv: Carré fromage fondu Frites Salade Carré frais Kiwis BIO	Macédoine mayonnaise Choucroute* Sp/Sv: Choucroute de la mer Chou choucroute Pommes vapeur Emmental Ananas BIO	Carottes râpées persillées Pépites de colin dorées aux 3 céréales Riz Epinards hachés sauce blanche Brie Pomme BIO	Potage du jour Viande carbonara* Sp: Viande carbonara de dinde Sv: Boulette au soja tomate basilic sauce tomate Pâtes BIO - Fromage râpé Mimolette Galette frangipane		
		MERCREDI	Concombres vinaigrette BIO Sauté de bœuf à la provençale Sv: Omelette sauce tomate Pâtes Tomates cuites Vache picon Clémentines	Salade d'Automne Paupiette de veau sauce marchand Sv: Paupiette du pêcheur sauce dieppoise Beignets de chou-fleur Gouda Purée de pomme BIO	Salade panachée Sauté de veau façon blanquette Sv: Croisillon dubarry Pâtes BIO Poêlée de champignons Vache qui rit Tarte au chocolat	Salade maïs vinaigrette Boulettes d'agneau sauce chili Sv: Boulette au soja sauce tomate Haricots rouges aux poivrons Riz Camembert BIO Crème dessert saveur chocolat	Œuf dur mayonnaise Sp/Sv: Roulade de surimi mayonnaise Médailillon de langue de bœuf sauce charcutière Sv: Galette de soja à la provençale Purée crécy BIO Brie Fromage blanc aux fruits	Demi pomelo BIO et sucre Rôti de bœuf VBF sauce brune Sv: Omelette sauce tomate Gratin de pommes de terre et blettes Mimolette Compote de pomme	Mais vinaigrette BIO Bœuf mode aux carottes Sv: Galette de soja à la provençale Purée de pommes de terre Vache picon Fromage blanc et miel	
			JEUDI	REPAS MONTAGNARD Potage du jour BIO Jambon* blanc Sp/Sv: Gratin savoyard au fromage Pommes de terre / Fromage à raclette - Salade Fromage frais aromatisé Spécialité pomme fraise	CHAUD LES MARRONS Potage du jour Rôti de porc* sauce aux marrons Sp: Rôti de dinde Sv: Boulette au soja Purée écrasée de pommes de terre St Paulin BIO Fromage blanc et crème de marron aux pépites de chocolat	Salade verte et dés de gouda Cheese burger Sv: Cheese poisson Pommes risolées dosette de ketchup Edam Yaourt nature sucré BIO	Betteraves vinaigrette Egréné de bœuf VBF BIO à la bolognaise Sv: Pané blé fromage épinard sauce tomate Macaronis - Fromage râpé Frippons Clémentines	Carottes râpées BIO Lasagne de poisson Salade St Paulin Cake maison	NOËL SCANDINAVE Opéra de Saumon maison avec pain Suédois Aiguillette de canard sauce aux baies Sv: Steak fromage emmental Pommes sourires - Haricots verts Bûche glacée Clémentines et petit chocolat de Noël	Carottes râpées vinaigrette Cassoulet* Sp: Cassolette de poisson blanc sauce ciboulette Sv: Cassolette de poisson blanc Haricots blancs à la tomate et pommes de terre Fromage frais aromatisé Orange BIO
				VENDREDI	Pâté* et cornichons Sp/Sv: Œuf durs mayonnaise Colin pané Riz Epinards hachés à la crème Petit moulu ail et fines herbes Orange BIO	Célière rémoulade BIO Cordon bleu Sv: Nuggets au fromage Petits pois carottes Chanteneige Banane	Pâté de foie* et cornichons Sp: Roulade de volaille et cornichon Sv: Terrine de légumes sauce ciboulette Emincé de volaille BIO sauce crème Sv: Croquette mexicaine au curry Purée de potiron et pommes de terre Fraidou Pomme	Potage du jour Filet de poisson meunière quartier de citron Gratin de chou-fleur et pommes de terre Edam Yaourt nature sucré BIO	Salade iceberg aux croûtons Samoussa aux légumes Riz Sauce tomate St Morêt Poire BIO	Potage du jour Haché au veau Sv: Galette de quinoa sauce tomate sauce tomate Pâtes BIO Camembert Flan saveur 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 - SELF



JOUR	Semaine du 12 au 16 Novembre 2018	Semaine du 19 au 23 Novembre 2018	Semaine du 26 au 30 Novembre 2018	Semaine du 03 au 07 Décembre 2018	Semaine du 10 au 14 Décembre 2018	Semaine du 17 au 21 Décembre 2018	Semaine du 07 au 11 Janvier 2019			
LUNDI	REPAS COUSCOUS Betteraves vinaigrette / Macédoine vinaigrette Rôti de dinde sauce tomate Sv: Samoussa aux légumes Semoule - Légumes couscous Coulommiers / Carré Frais Crème dessert saveur chocolat BIO	Salade mexicaine / Chou rouge vinaigrette et mimolette Pot au feu VBF Sv: Omelette Légumes du pot au feu Brie BIO Yaourt aromatisé / Yaourt nature sucré	Salade de lentilles / Salade de pois chiches vinaigrette Omelette et sauce napolitaine Pommes vapeur Haricots verts au beurre Tartare ail et fines herbes / Pont l'Evêque Purée de pomme BIO	Quiche au fromage Escalope de poulet à la crème Sv: Filet de hoki sauce citron Bouquetière de légumes Tomme BIO Délicatesse aux fruits / Yaourt aromatisé	Salade de pâtes BIO Pilons de poulet rôti Sv: Boulette de soja tomate et basilic Petits pois à la provençale Cantafrais / Pont l'Evêque Spécialité pomme framboise / Purée pomme cassis	Salade de pâtes aux petits légumes / Salade de pois chiches vinaigrette Chipolata* grillée sauce dijonnaise Sp: Saucisse de volaille sauce dijonnaise Sv: Roulé au fromage Pommes de terre - Courgettes braisées BIO Chanteneige / Tartare ail et fines herbes Yaourt aromatisé / Yaourt aux fruits	Haricots verts vinaigrette / Salade sojanade Pavé de hoki sauce crème Pommes vapeur Fondue de poireaux Camembert BIO Spécialité pomme framboise / Spécialité pomme banane			
	MARDI	Salade iceberg aux croûtons / Céleri rémoulade Haché au veau sauce poivrade Sv: Filet de poisson sauce aux herbes Pommes risolées Carottes vichy BIO Fraidou / Pavé 1/2 sel Yaourt aromatisé / Yaourt nature sucré	Potage du jour / Salade piémontaise à la volaille Filet de limande meunière sauce citron Poêlée rustique St Morêt / Fraidou Ananas BIO	Tomate et maïs / Emincé de chou rouge rémoulade Pavé de colin Riz Fondue de poireaux à la crème Carré frais / Tomme pyrénéenne Mandarine BIO	Coleslaw / Demi pomelo et dosette de sucre Carbonade de bœuf VBF Sv: Carré fromage fondu Frites Salade Carré frais / Brie Kiwis BIO	Macédoine mayonnaise / Potage du jour Choucroute* Sp/Sv: Choucroute de la mer Chou choucroute Pommes vapeur Emmental / Rondelé nature Ananas BIO	Carottes râpées persillées / Emincé de chou rouge rémoulade Pépites de colin dorées aux 3 céréales Riz Epinards hachés sauce blanche Brie / Petit moulé ail et fines herbes Pomme BIO	Potage du jour Viande carbonara* Sp: Viande carbonara de dinde Sv: Boulette au soja tomate basilic sauce tomate Pâtes BIO - Fromage râpé Mimolette / Frippons Galette frangipane		
		MERCREDI	Concombres vinaigrette BIO Sauté de bœuf à la provençale Sv: Omelette sauce tomate Pâtes Tomates cuites Vache picon / Chantailou Clémentines / Pomme	Salade d'Automne / Salade fantaisie Paupiette de veau sauce marchand Sv: Paupiette du pêcheur sauce dieppoise Beignets de chou-fleur Gouda / Frippons Purée de pomme BIO / Spécialité pomme poire	Salade panachée / Salade sucrée Sauté de veau façon blanquette Sv: Croisillon dubarry Pâtes BIO Poêlée de champignons Vache qui rit / Carré croc'lait Tarte au chocolat	Salade maïs vinaigrette / Carottes râpées aux pommes Boulettes d'agneau sauce chili Sv: Boulette au soja sauce tomate Haricots rouges aux poivrons Riz Camembert BIO Crème dessert saveur chocolat	Œuf dur mayonnaise / Roulade de surimi mayonnaise Médailillon de langue de bœuf sauce charcutière Sv: Galette de soja à la provençale Purée crécy BIO Brie / Buche lait de mélange Fromage blanc aux fruits / Yaourt aromatisé	Demi pomelo BIO et sucre / Salade beaucaire Rôti de bœuf VBF sauce brune Sv: Omelette sauce tomate Gratin de pommes de terre et blettes Mimolette / Fraidou Compote de pomme / Spécialité pomme abricot	Mais vinaigrette BIO Bœuf mode aux carottes Sv: Galette de soja à la provençale Purée de pommes de terre Vache picon / Emmental Fromage blanc et miel	
			JEUDI	REPAS MONTAGNARD Potage du jour BIO Jambon* blanc Sp/Sv: Gratin savoyard au fromage Pommes de terre / Fromage à raclette - Salade Fromage frais aromatisé / Petit suisse sucré Spécialité pomme fraise / Spécialité pomme abricot	CHAUD LES MARRONS Potage du jour / Salade beaucaire Rôti de porc* sauce aux marrons Sp: Rôti de dinde Sv: Boulette au soja Purée écrasée de pommes de terre St Paulin BIO Fromage blanc et crème de marron aux pépites de chocolat	Salade verte et dés de gouda / Salade verte et dés de mimolette Cheese burger Sv: Cheese poisson Pommes risolées dosette de ketchup Edam / Carré de l'Est Yaourt nature sucré BIO	Betteraves vinaigrette / Haricots verts vinaigrette Egréné de bœuf VBF BIO à la bolognaise Sv: Pané blé fromage épinard sauce tomate Macaronis - Fromage râpé Frippons / Gouda Clémentines / Pomme	Carottes râpées BIO Lasagne de poisson Salade St Paulin / Vache picon Cake maison	NOËL SCANDINAVE Opéra de Saumon maison avec pain Suédois Aiguillette de canard sauce aux baies Sv: Steak fromage emmental Pommes sourires - Haricots verts Bûche glacée Clémentines et petit chocolat de Noël	Carottes râpées vinaigrette / Salade d'endives aux raisins secs Cassoulet* Sp: Cassolette de poisson blanc sauce ciboulette Sv: Cassolette de poisson blanc Haricots blancs à la tomate et pommes de terre Fromage frais aromatisé / Petit suisse sucré Orange BIO
				VENDREDI	Pâté* et cornichons / Œuf durs mayonnaise Colin pané Riz Epinards hachés à la crème Petit moulé ail et fines herbes / St Paulin Orange BIO	Céleri rémoulade BIO Cordon bleu Sv: Nuggets au fromage Petits pois carottes Chanteneige / Petit cotentin Banane / Kiwis	Pâté de foie* et cornichons Sp: Roulade de volaille et cornichon Sv: Terrine de légumes sauce ciboulette Emincé de volaille BIO sauce crème Sv: Croquette mexicaine au curry Purée de potiron et pommes de terre Fraidou / Camembert Pomme / Ananas	Potage du jour / Panais rémoulade Filet de poisson meunière quartier de citron Gratin de chou-fleur et pommes de terre Edam / Tomme noire Yaourt nature sucré BIO	Salade iceberg aux croûtons / Chou rouge vinaigrette et mimolette Samoussa aux légumes Riz Sauce tomate St Morêt / Edam Poire BIO	Potage du jour / Betteraves vinaigrette Haché au veau Sv: Galette de quinoa sauce tomate sauce tomate Pâtes BIO Camembert / Rondelé ail et fines herbes Flan saveur chocolat

* Présence de Parc
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 marées



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local et de saison



La fleur alimentaire : Les matières grasses



La fleur alimentaire : Les produits céréaliers