



Poissy (Elémentaire)

Menus du 05/03/2018 au 09/03/2018



Menu de la semaine

Lundi

Carottes râpées
Salade verte aux croûtons
vinaigrette à l'échalote

Sauté de veau sauce diablo
Jardinière de légumes et pommes
de terre lamelles

Yaourt brassé à la vanille de la
fromagerie Maurice

Mardi

Pavé de colin sauce niçoise
(tomate, olive, basilic, câpres)
Penne rigate

Saint Paulin
Saint Nectaire aop

Pomme de producteur local

Mercredi

Potage de poireaux et pommes de
terre
et mozzarella

Escalope de dinde au jus
Haricots blancs coco sauce
tomate

Fruit
au choix

Croissant
Fromage blanc nature
Jus d'oranges

Jeudi

Emincé d'endives
Chou rouge
vinaigrette moutarde

Bifteck haché charolais au jus
Purée de potiron et pommes de
terre

Emmental râpé

Eclair parfum chocolat

Vendredi

***Amuse-bouche : cake au
curcuma***

Pâté breton *
Galantine de volaille
et cornichon

Pain de poisson (colin) du chef
Courgettes à la provençale et riz

Fromage blanc nature
Fromage blanc aromatisé

: cake au curcuma

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Plat du chef



la cantine pas pareille



Poissy (Elémentaire)
Menus du 12/03/2018 au 16/03/2018



Menu de la semaine

Lundi

Chou blanc
Carottes râpées
vinaigrette moutarde

Bolognaise de canard
Coquillettes

Flan au chocolat
Flan à la vanille nappé caramel

Mardi

Potage de tomate
et dés d'emmental

Sauté de porc* CTF sauce
hongroise

Sauté de dinde sauce hongroise
Haricots verts et semoule

Fruit
au choix

Mercredi

Menu végétarien

Salade verte
vinaigrette moutarde

Veg - Parmentier végétal du
chef

Purée de pommes de terre du
chef

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

Prince chocolat
Petit fromage frais sucré
Fruit

Jeudi

Mission anti-gaspi

Concombre local en cubes
et gouda
Vinaigrette au miel et moutarde à
l'ancienne

Poisson pané frais
et quartier de citron
Duo de carottes à la tomate et
basilic

Doughnut

Vendredi

Rôti de boeuf cuit au jus
Blé sauce tomate

Petit Cotentin

Assiette de fruits frais

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Plat du chef

la cantine pas pareille



Poissy (Elémentaire)

Menus du 19/03/2018 au 23/03/2018



Menu de la semaine

Lundi

Chou rouge
Salade iceberg
vinaigrette au cidre

Boeuf façon bourguignon
(champignon, oignon, tomate, vin rouge, persil)
Pommes noisette

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Dosette de sucre
Coupelle de confiture de fraises
Coupelle de confiture d'abricot

Mardi

Boulettes de mouton sauce tomate

Torti
Fromage des Pyrénées
Cantal aop
Fruit
au choix

Mercredi

Potage de légumes variés
et cheddar

Dés de volaille aux petits légumes
sauce Mornay (béchamel avec
emmental râpé)
Brocolis et riz

Fruit
au choix

Pain au chocolat
Coupelle de compote de pommes
et fraises allégée en sucre
Lait demi écrémé

Jeudi

Carottes râpées
Emincé d'endives
et dés de mimolette
vinaigrette moutarde

Echine de porc* cuite au jus
Rôti de dinde au jus
Lentilles locales mijotées

Purée de pommes et poires du
chef

Vendredi

A l'écoute de ma planète

Radis roses
et beurre
Salade verte
vinaigrette moutarde

Thon à la tomate et au basilic
Courgettes et pommes de terre
Emmental râpé

Gâteau aux pommes du chef
(farine locale)

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille



Appellation d'Origine
Protégée



Plat du chef





Poissy (Elémentaire)

Menus du 26/03/2018 au 30/03/2018



Menu de la semaine

Lundi

Menu issu de l'agriculture biologique

 Omelette bio

 Purée d'épinards et pommes de terre bio

 Tomme de pays bio
Baguette aux céréales

 Fruit bio

Mardi

Salade verte
Chou blanc
Vinaigrette d'agrumes au romarin

Pavé de hoki sauce tomate
Riz

Yaourt nature local de Sigy

Mercredi

Emincé de dinde au curry
Tortis tricolores au bouillon de légumes

 Pont l'Evêque aop
Camembert

Assiette de fruits frais

Baguette viennoise
Barre de chocolat
Petit fromage frais sucré
Jus d'orange

Jeudi

Salade de mâches et betteraves rouges
Salade verte
vinaigrette moutarde

Rôti de veau cuit au romarin
Haricots beurre et boulgour

Flan à la vanille nappé caramel
Flan à la vanille

Vendredi

Animation : Les pas pareille

Salade de penne au thon et pesto rouge
Salade de pommes de terre aux herbes et édam

Poisson meunière frais et quartier de citron
Carottes fraîches et crumble nature (chapelure nature)
Carottes fraîches ou crumble au fromage (chapelure au fromage italien)

Fruit au choix

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poissy (Elémentaire)
Menus du 02/04/2018 au 06/04/2018



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade verte aux croûtons
vinaigrette moutarde

Braisé de dinde Vallée d'auge
Petits pois extra fins

Yaourt aromatisé
Yaourt nature
Boudoirs

Pavé de colin basquaise
Purée de pommes de terre

Vache qui rit
Cantafrais

Fruit

Croissant
Fromage blanc nature
Jus de pommes

***Amuse-bouche : soupe de
petits pois à la menthe***

: soupe de petits pois à la menthe

Poulet rôti
Macaroni
à la tomate et basilic

Pointe de Brie
Coulommiers

Fruit
au choix

Dessert de printemps

Salade de tomates
Concombre en cubes
et gouda
vinaigrette à l'échalote

Navarin d'agneau
Légumes du jardin (haricots plats,
maïs, chou fleur)

Moelleux au chocolat et
pépites du chef
Chantilly

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Plat du chef

la cantine pas pareille



Poissy (Elémentaire)

Menus du 09/04/2018 au 13/04/2018



Menu de la semaine

Lundi

Salade verte
Chou blanc
vinaigrette moutarde

Daube de boeuf à la provençale
(tomate, olives)
Carottes et pommes de terre
persillées

Crème dessert chocolat de la
fromagerie Maurice

Mardi

Mission anti-gaspi

 Bifteck haché charolais au jus
Lentilles locales mijotées

Edam

 Saint Nectaire aop

Fruit
au choix

Mercredi

Rôti de dinde à la diable
Courgettes provençales et blé

Fromage blanc aromatisé
Fromage blanc nature

Assiette de fruits frais

Gaufrettes à la noisette
Coupelle de compote de pommes
et ananas allégée en sucre
Lait demi écremé

Jeudi

Concombre en cubes
Salade de tomates
et dés d'emmental
Vinaigrette au soja

Filet de saumon sauce velouté au
basilic
Purée Dubarry (chou fleur et
pommes de terre)

Roulé à la framboise

Vendredi

Saucisson à l'ail*
et cornichon
Oeuf dur
Mayonnaise

Cordon bleu
Coquillettes
Emmental râpé

Fruit
au choix

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Poissy (Elémentaire)

Menus du 16/04/2018 au 20/04/2018



Menu de la semaine

Lundi

Menu végétarien

Veg - Pané moelleux au gouda
Haricots verts et pommes de terre
à la tomate

Camembert

 Pont l'Evêque aop

Fruit

Pain de mie
Confiture de prunes
Fromage blanc nature
Jus d'orange

Mardi

Carottes râpées
Salade de tomates
vinaigrette moutarde

Filet de lieu sauce citron persillé

Riz

Yaourt sur lit de fruits de la
fromagerie Maurice

Pain au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

Mercredi

Concombre en cubes
Salade iceberg
vinaigrette moutarde

Jambon blanc*
Jambon de dinde
Pâtes Cavatappi

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Purée de pommes du chef

Madeleine
Petit fromage frais aux fruits
Fruit

Jeudi

Sauté de veau au romarin
Pommes noisette

Saint Paulin
Tomme grise

Fruit

Briochette aux pépites de chocolat
Coupelle de compote de pommes
allégée en sucre
Lait demi écrémé

Vendredi

Salade verte
Chou blanc
et dés de mimolette
vinaigrette à la provençale

Courmentier de poisson
Purée de courgettes et pommes
de terre

 Cake nature du chef

Baguette
Miel coupelle
Yaourt nature
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille



Appellation d'Origine
Protégée



Plat du chef



Poissy (Elémentaire)

Menus du 23/04/2018 au 27/04/2018



Menu de la semaine

Lundi

Menu issu de l'agriculture biologique

 Chili con carne et riz bio

 Riz bio

 Fromage fondu bio
Baguette aux céréales

 Fruit bio

Baguette
Beurre doux
Fromage blanc nature
Jus de pommes

Mardi

Chou rouge
Carottes râpées
et édam
vinaigrette moutarde

Macaronade de porc* CTF

Macaronade de dinde
Haricots beurre persillés

Beignet aux pommes

Gaufrettes au chocolat
Fruit
Petit fromage frais sucré

Mercredi

Menu Russe

Salade de betteraves rouges
et oeuf dur
vinaigrette moutarde

Pavé de saumon frais au citron
persillé

Gratin de pommes de terre

Fromage blanc
Coulis de fruits rouges
Meringue

Baguette viennoise
Barre de chocolat
Yaourt nature
Jus d'orange

Jeudi

Salade de tomates
vinaigrette au basilic

Rôti de boeuf cuit au jus
Carottes fraîches
au jus de légumes

Flan au chocolat
Flan à la vanille
Palmito

Pain au lait
Fruit
Fromage blanc nature

Vendredi

Animation : Les pas pareille

Omelette
Ratatouille niçoise et pâtes

 Cantal aop
et condiment poire
Cantal AOP
ou condiment pomme

Pomme de producteur local

Pain de mie
Confiture de fraises
Coupelle de compote de pommes
et bananes allégée en sucre
Lait demi écrémé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

