






Du 2 au 6 Septembre 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VIVE LA RENTRÉE !				Repas végétarien
Tomates et vinaigrette au basilic	Concombre vinaigrette	Steak haché de veau sauce forestière	Salade verte local 	Galette Tex Mex
Lasagne bolognaise et salade verte	Omelette	Printanière de légumes	Aiguillette de colin meunière 	Pommes sautées
	Purée épinards et pomme de terre		Riz safrané	Yaourt nature sucré
Mousse au chocolat	Cake à la vanille et crème anglaise 	Coulommiers	Fromage frais aux fruits	Fruit de saison
	Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison
GOUTERS				
Madeleine Fromage frais aux fruits	Fruit Gaufre fantasia	Compote de pomme Fourrandise au chocolat	Fruit Rocher coco	Pain au lait Barre de chocolat

Plats préférés des enfants 

Poisson MSC 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 





Du 9 au 13 Septembre 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Trio de crudités vinaigrette	Crêpe au fromage	Tomates vinaigrette	Melon jaune	Boulettes d'agneau sauce tajine
Pavé de colin aux herbes de provences 	Cordon bleu	Rôti de bœuf sauce civet 	Sauté de dinde dijonnaise 	Semoule 
Pomme de terre ronde et carottes	Haricots verts et flageolets	Macaronis et emmental râpé	Riz pilaf	Saint Nectaire AOC
Yaourt de Viltain local	Fruit de saison	Fromage blanc à la framboise et brisure d'Oréo 	Crème dessert au caramel	Raisin blanc
GOUTERS				
Fruit Biscuit nappé au chocolat BIO	Fourrandise à la fraise Yaourt nature sucré	Pain au lait Barre de chocolat	Fruit Gaufre liégeoise	Pompom Fromage frais aux fruits

Plats préférés des enfants 

Poisson MSC 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 





Du 16 au 20 Septembre 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Miettes de thon sauce aux olives	Tomates vinaigrette	Salade Gourmande (boulgour, surimi, lentilles) Taboulé	Salade verte et croutons	Steak haché de bœuf au jus
Riz pilaf	Escalope de poulet et son jus	Rôti de veau farçi au jus	Saucisse de Francfort *Francfort de volaille	Tortis et emmental râpé
Petit Louis	Ratatouille et blé BIO	Haricots beurre	Purée de carotte et pdt	Tomme noire
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré	Liégeois au chocolat	Fruit de saison
GOUTERS				
Croissant Fromage frais sucré	Fruit Madeleine BIO	Compote pomme fraise Prince au chocolat	Fruit Pompom	Pain au lait Barre de chocolat

Plats préférés des enfants

Poisson MSC

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs





Du 23 au 27 Septembre 2019



POISSY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Boulettes de veau au jus	Tomates et mozarella 	Friand au fromage	Bâtonnets de carottes sauce fromage blanc ciboulette	 Jambon de Paris <i>*Blanc de poulet</i>
Semoule	Omelette	Poisson gratiné aux fromages	 Coquillettes à la romagnola <i>(Bœuf haché, courgettes, sauce tomate)</i>	 Purée de pomme de terre locale 
Petit moulé nature	Pommes rissolées	Haricots verts	Mousse au chocolat	Fromage frais sucré
Fruit de saison	Tarte aux poires fraîche	Salade de fruit fraîche		Fruit de saison
GOUTERS Moelleux caramel Fromage frais aux fruit	Baguette Tablette de chocolat	Fromage blanc nature Corn Flakes	Fruit Gaufre de liège	Compote pomme fraise Fourrandise à l'abricot

Plats préférés des enfants 

Poisson MSC



Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

elior 



Du 30 Septembre au 4 Octobre 2019



POISSY

Repas BIO

LUNDI

Salade verte **locale** à l'emmental

Colin à la napolitaine

Dés de carottes braisées

Cake aux pépites de chocolat

GOUTERS

Fruit
Madeleine

Plats préférés des enfants



MARDI

Hachis Parmentier maison (purée **BIO**)

Camembert **BIO**

Fruit de saison **BIO**

Compote pomme fraise
Moelleux citron

Poisson MSC



MERCREDI

Concombre et maïs

Pizza fromage

Salade verte

Stracciatella aux copeaux de chocolat

Baguette
Tablette de chocolat

Recettes développement durable



JEUDI

Steak haché de bœuf au jus

Pennes à l'emmental

Tomme blanche
Brie

Fruit de saison **local**

Fourrandise à la fraise
Fromage blanc sucré

Recettes d'ici et d'ailleurs



VENDREDI

Trio de crudités

Cordon bleu

Courgettes et blé **BIO**

Yaourt aromatisé

Fruit
Pain au chocolat

elior















Du 7 au 11 Octobre 2019



POISSY

CMJ : Repas Grecques

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Salade verte vinaigrette passion 	Céleri rémoulade	Batonnets de carottes sauce Grecques 	Pavé de merlu sauce homardine  
Boulette d'agneau sauce diablo 	Tortellinis ricotta spinaci sauce ciboulette  	Sauté de porc sauce caramel *Sauté de poulet sauce caramel 	Moussaka	Riz créole BIO
Poêlé de légumes sauce béarnaise		Polenta crémeuse à la carotte		Fromage blanc et sucre
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Stracciatella citron chocolat 	Cake des îles 	Fruit de saison local
GOUTERS				
Baguette Barre de chocolat	Fruit Prince chocolat	Fourrandise pépite choco Yaourt aromatisé	Fruit Gaufre fantasia	Compote de pomme Madeleine

Plats préférés des enfants 

Poisson MSC 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 










Du 14 au 18 Octobre 2019



Repas végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Escalope de porc au jus <i>*Escalope de dinde au jus</i>	Salade verte locale et croutons 	Parmentier de légumes	 Carottes râpées maison locale et emmental 	Boulettes de bœuf sauce mexicaine
	Omelette au fromage		Rôti de veau farçi aux olives	
Lentilles au jus	Pommes rissolées	Fromage blanc et sauce à la fraise	Printanière de légumes	Semoule
Mimolette	Mousse au chocolat		Tarte flan fraîche	Yaourt de Viltain local 
Fruit de saison		Fruit de saison		Fruit de saison
GOUTERS Moelleux caramel Fromage frais aux fruits	Fruit Barre Bretonne	Baguette Tablette de chocolat	Petit beurre Yaourt nature sucré	Compote pomme fraise Fourrandise fraise

Plats préférés des enfants 

Poisson MSC 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 





Du 21 au 25 Octobre 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Filet de limande meunière </p>	<p>Repas BIO</p> <p> Tortis BIO à la carbonara *Tortis BIO à la carbonara aux dés de dinde</p>	<p>Céleri rémoulade</p>	<p>Paupiette de veau au jus</p>	<p>Endives vinaigrette</p>
<p>Courgettes et riz</p>	<p>Tortis BIO à la carbonara *Tortis BIO à la carbonara aux dés de dinde</p>	<p> Rôti de bœuf au jus</p>	<p>Pommes smiles et ketchup, mayonnaise</p>	<p> Poulet rôti</p>
<p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Petit suisse aux fruit BIO </p>	<p>Purée de pomme de terre locale </p>	<p>Brie</p>	<p>Haricots beurre</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Ile flotante</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p> Brownies maison et crème anglaise</p>
<p>GOUTERS</p> <p>Cake aux fruit Compote pomme</p>	<p>Baguette Tablette de chocolat</p>	<p>Fruit Prince au chocolat</p>	<p>Barre Bretonne Yaourt aromatisé</p>	<p>Compote pomme fraise Fourrandise chocolat</p>

Plats préférés des enfants 

Poisson MSC 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 









Du 28 Octobre au 1er Novembre 2019



POISSY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cordon bleu	Taboulé	 Carré de porc fumé au jus *Rôti de dinde au jus	 Potage au potiron maison	FERIE
Ratatouille et riz	Tarte au fromage	Lentilles  BIO locales	 Steak haché de bœuf sauce dijonnaise	
Fraidou	Salade verte	Coulommiers	Macaronis et cheddar	
Fruits de saison	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Fromage blanc et sauce au caramel	
GOUTERS				
Baguette Barre de chocolat	Fruit Pompom au cacao	Yaourt nature sucré Bongâteau au chocolat	Fruit Madeleine	

Plats préférés des enfants 

Poisson MSC 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

