



Du 12 au 16 Novembre 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre vinaigrette Salade coleslaw		Chou rouge sauce enrobante échalote Salade verte et mimolette	 Carottes râpées locales maison et dés d'emmental 	Laitue iceberg et noix Pomelos et sucre
Saucisse de Francfort <i>*Saucisse de francfort de volaille</i>	Tomates farcies sauce tomate (sans porc)	 Rôti de bœuf au jus	 Sauté de dinde sauce Bercy	Steak de thon sauce cubaine
 Lentilles et carottes locales	Blé aux petits légumes	Purée de pomme de terre	Petit pois extra fins	Julienne de légumes et farfalles
	 Pont l'Evêque AOC			Fromage blanc caramel et spéculoos Fromage blanc sauce fraise
Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat	Fruits de saison	Fruits de saison	Beignet au chocolat	
GOUTERS				
Briquette de jus de pomme Roulé la framboise	Pain au lait Barre de chocolat 	Briquette de lait Gaufre liégeoise 	Fruit Croissant 	Banane BIO Madeleine BIO

Plats préférés des enfants 

Poisson MSC 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 





Du 19 au 23 Novembre 2018



POISSY

LUNDI	REPAS VEGETARIENS	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de carottes Salade harmonie vinaigrette	Salade de tortis au surimi et dés d'emmental Salade piémontaise sans porc et dés d'emmental	Potage Crécy local et emmental râpé		
Brochette de dinde au jus	Omelette au fromage	Rôti de veau sauce chasseur	Brandade de cabillaud et salade verte	Couscous boulette de bœuf
Pommes rissolées	Haricots verts	Purée de céleri et pomme de terre		
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré			Tomme noire	Cotentin Petit Louis
	Fruits de saison	Fruit de saison	Entremet vanille	Fruits de saison
GOUTERS				
Briquette de jus d'orange Gateau marbré	Pom'pot Cake nature BIO	Briquette de jus pomme Croissant	Fruit Pompom cacao	Briquette de lait Prince au chocolat

Plats préférés des enfants

Poisson MSC

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs





Du 26 au 30 Novembre 2018



POISSY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Trio de crudités Céleri rémoulade	REPAS BIO		Endives locales au bleu Salade verte et emmental	Carottes vinaigrette Chou rouge vinaigrette
Cordon bleu	 Penne BIO à l'italienne (lentille, brunoise, poivrons, olives)	 Carré de porc sauce milanaise <i>*Rôti de dinde sauce milanaise</i>	Steak de veau sauce ancienne	 Steak de colin sauce lentille corail
Courgettes et riz		Haricots blancs coco à la tomate	Petit pois miel orange	Haricots verts et pomme de terre cube
	 Camembert BIO	Tomme noire Mimolette		Fromage blanc et sucre Fromage blanc et miel
Liégeois à la vanille Flan nappé au caramel	 Fruits BIO	Fruit de saison	Roulé à la framboise	
GOUTERS				
Briquette de lait Quatre quart	Pom'pot Gaufre au chocolat	Briquette de jus de pomme Rocher coco	Fruit Cookie	Fruit Pain au chocolat

Plats préférés des enfants 

Poisson MSC 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 





Du 3 au 7 Décembre 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS VEGETARIENS	Céleri rémoulade Duo de carottes jaunes	THEME EUROPE ITALIE Tomate et mozzarella	Endives vinaigrette Salade du chef	Potage parmentier et emmental râpé
Galette basquaise	Colin gratiné au fromage	Pizza au fromage	 Axoa de bœuf	Jambon de Paris <i>*blanc de poulet</i>
Coquillettes	Epinards et pommes de terre	Salade verte	Riz pilaf	Gratin de choux fleur
Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré			 Yaourt de la ferme de Viltain	
Fruits de saison	Crème dessert au caramel Gélifié au chocolat	 Stracciatella au chocolat		Fruits de saison
GOUTERS				
Briquette de lait Roulé à l'abricot	Fruit BIO Madeleine BIO 	Baguette Tablette de chocolat 	Briquette de jus de pomme Pain au lait 	Pom'pot Fourrandise pépète chocolat

Plats préférés des enfants 

Poisson MSC

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs





Du 10 au 14 Décembre 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw Pomelos et sucre		Carottes râpées locales maison		Mâche et betteraves Laitue iceberg et croustons
Cordon bleu	Hoki pané et citron	Façon tartiflette aux lardons <i>*Façon tartiflette aux dés de dinde</i>	Sauté de bœuf sauce mironton	Saucisse de Francfort <i>*saucisse de volaille</i>
Pommes rissolées	Ratatouille et blé		Riz aux petits légumes	Purée de panais local et de pomme de terre
Fromage blanc aux fruits Fromage blanc sucré	Montboissier Edam		Carré de l'est Brie	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé
	Fruits de saison	Fromage blanc sauce fraise	Fruits de saison	
GOUTERS				
Fruit Gaufre fantasia	Briquette de jus de raisin Prince au chocolat	Briquette de lait fraise Croissant	Briquette de jus de pomme BIO Bongâteau à la fraise	Fruit Gateau marbré

Plats préférés des enfants

Poisson MSC

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs






Du 17 au 21 Décembre 2018



POISSY

Menu de Noël

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri local mayonnaise Carottes râpées	Endives et croutons Chou rouge vinaigrette			Crêpe au fromage Friand au fromage
Steak de veau sauce grand-mère	Calamar à la romaine			 Colin brésilienne
Tortis saveur soleil	Petits pois et carotte	Lasagne bolognaise et salade verte		Courgettes mexicaine
Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Fromage fondu président Croc lait		
		Fruits de saison		Fruits de saison
GOUTERS				
Briquette de jus de pomme Gaufre de liège	Fruit BIO Madeleines BIO 	Baguette Barre de chocolat 	Fruit Roulé au chocolat 	Briquette de jus d'orange Pain au lait

Plats préférés des enfants 

Poisson MSC 

Recettes développement durable 








Recettes d'ici et d'ailleurs 





Du 24 au 28 Décembre 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>REPAS BIO</p>	<p>NOEL</p>	<p>Mâche et croustons Salade verte et maïs</p>	<p>Carottes râpées Pomelos et sucre</p>		
<p>Omelette BIO</p> 		<p>Saucisse de Toulouse <i>*Saucisse pure volaille</i></p>		 <p>Aiguillettes de colin meunière</p>	
<p>Epinards BIO et pomme de terre BIO</p> 			<p>Pommes rissolées</p>	 <p>Farfalles à la bolognaise</p>	<p>Courgettes et riz</p>
<p>Petit suisse aux fruits BIO</p> 				<p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p>	<p>Fondu Président Petit moulé ail et fines herbes</p>
<p>Fruits BIO</p> 			<p>Crêpe moelleuse sucrée</p>		 <p>Fruits de saison local</p>
<p>GOUTERS Briquette de jus de pomme BIO Madeleine BIO</p>			<p>Fruit Fourrandise à la fraise</p>	<p>Fruit Gaufre fantasia</p>	<p>Briquette de lait Pain au chocolat</p>

Plats préférés des enfants 

Poisson MSC 

Recettes développement durable 



Recettes d'ici et d'ailleurs 





Du 31 Décembre au 4 Janvier 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées et emmental Salade verte et mimolette	JOUR DE L'AN		Céleri rémoulade Salade coleslaw	Potage courgette et emmental râpé
 Steak haché de cabillaud sauce cubaine		Hachis parmentier et salade verte	Jambon de Paris <i>*blanc de poulet</i>	 Rôti de bœuf au jus
Choux-fleurs et pomme de terre		Purée de carotte et patate douce	Pêlé môle provençal et penne	
		Croc lait Fromage frais au sel de Guérande		
Tarte normande		Fruits de saison	Crème dessert à la vanille Mousse au chocolat	Fruits de saison
GOUTERS		Pom'pot Barre bretonne	Fruit BIO Madeleine BIO	Briquette de jus de raisin Rocher coco

Plats préférés des enfants 

Poisson MSC 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

