

Menu déjeuner 2020/2021

Lundi
30/08/2021

Mardi
31/08/2021

Mercredi
01/09/2021

Jeudi
02/09/2021

Vendredi
03/09/2021

ENTRÉES

Melon
Pas d'allergènes

Salade verte vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Tomate et vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Carottes râpées vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Salade azur (haricots verts, tomate, maïs) et vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Salade verte vinaigrette
Moutarde, Sulfites

PLATS

Croustillants de poisson
Poissons, Gluten

Cuisse de poulet rôti  au jus
Pas d'allergènes

Filet de saumon sauce oseille
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Oeuf dur sauce mornay
Oeufs, Gluten, Lait

GARNITURES

Aubergine au four
Gluten

Purée de pomme de terre
Lait

Gratin de chou fleur 
Gluten, Lait

Riz  créole
Pas d'allergènes

PRODUITS LAITIERS

Kiri
Lait

Rondelé ail et fines herbes
Lait

Saint moret
Lait

Yaourt brassé aux fruits mixés
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

DESSERTS

Compote allégée pomme fraise
Pas d'allergènes

Corbeille de fruits été
Pas d'allergènes

Smoothie orange et mangue
Pas d'allergènes

Ananas
Pas d'allergènes

Pêche
Pas d'allergènes

Salade d'agrumes
Pas d'allergènes

Menu déjeuner 2020/2021

Lundi 06/09/2021	Mardi 07/09/2021	Mercredi 08/09/2021	Jeudi 09/09/2021	Vendredi 10/09/2021
E N T R É E S				
Salade de concombre à la menthe <i>Moutarde, Sulfites</i>	Carottes râpées vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Crêpes au fromage <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Oeuf dur sauce cocktail <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>
Salade de tomates et pois chiches <i>Moutarde, Sulfites</i>	Melon <i>Pas d'allergènes</i>	Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		Pâté de campagne et cornichon <i>Gluten, Lait, Moutarde, Soja</i>
Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Tarte aux tomates et moutarde <i>Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>		Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>
P L A T S				
Côte d'échine de porc francilien grillée <i>Pas d'allergènes</i>	Portion de filets de merlu sauce nantua <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Sulfites</i>	Clafoutis printanier pomme de terre et mozzarella <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Emincé de dinde sauce forestière <i>Gluten, Lait, Sulfites</i>	Patata à la parisienne <i>Gluten, Lait</i>
Samoussas de légumes et sauce fromage blanc aux fines herbes <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Steak haché de boeuf sauce ketchup du chef <i>Sulfites</i>	Filet de colin d'alaska sauce tomate <i>Poissons</i>	Portion de filets de hoki sauce dieppoise <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Mollusques, Sulfites</i>	Patata aux légumes du sud <i>Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S				
Epinards à la crème masala <i>Lait</i>	Courgette et son crumble de parmesan <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Blé tendre <i>Gluten</i>	Poelée de légumes racines <i>Pas d'allergènes</i>	Poêlée italienne (h. vert, chou romanesco, épinard, carotte) <i>Pas d'allergènes</i>
Macaroni <i>Gluten</i>	Frites <i>Pas d'allergènes</i>	Julienne de légumes <i>Céleri</i>	Riz pilaf <i>Pas d'allergènes</i>	
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Croc'lait <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>	Buchette lait de mélange <i>Lait</i>	Fromage blanc et sucre <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>
Edam <i>Lait</i>	Fromage blanc sucré <i>Lait</i>	Fromage carré <i>Lait</i>	Petit fromage frais sucré <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>
Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Pont l'évêque <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Yaourt à boire aromatisé à la fraise <i>Lait</i>	Six de savoie <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Compote allégée pomme <i>Pas d'allergènes</i>	Cône glacé vanille <i>Gluten, Fruits à coque, Lait</i>	Corbeille de fruits été <i>Pas d'allergènes</i>	Eclair parfum chocolat <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Corbeille de fruits été <i>Pas d'allergènes</i>
Corbeille de fruits été <i>Pas d'allergènes</i>	Corbeille de fruits été <i>Pas d'allergènes</i>	Pomme <i>Pas d'allergènes</i>	Tarte façon tatin <i>Gluten</i>	Smoothie à la fraise et pastèque <i>Pas d'allergènes</i>

Menu déjeuner 2020/2021

Lundi 13/09/2021	Mardi 14/09/2021	Mercredi 15/09/2021	Jeudi 16/09/2021	Vendredi 17/09/2021
E N T R É E S				
Coeur d'artichaut & vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Carottes râpées vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade à la grecque <i>Lait</i>	Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Cake andalou (farine lcl, lait ☹) <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
Salade palmito (salade, coeur palmier et tomate) <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade asiatique (carotte, haricot mungo et poivron) <i>Moutarde, Sulfites</i>		Quiche aux légumes (lait ☹) <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Tomate et vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>
P L A T S				
Emincé de boeuf charolais sauce brune <i>Gluten</i>	Aiguillettes de cabillaud panées <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Escalope de dinde viennoise <i>Oeufs, Gluten</i>	Parmentier de légumes provençaux <i>Gluten, Lait</i>	Filet de dorade crumble parmesan moutarde sauce safranée <i>Poissons, Gluten, Fruits à coque, Lait, Moutarde, Sulfites</i>
Oeufs ☹ brouillés aux fines herbes <i>Oeufs, Lait</i>	Rougail saucisses <i>Gluten</i>	Saumonette sauce armoricaine <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Sulfites</i>	Portion de filets de merlu sauce nantua <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Sulfites</i>	Steak haché de veau 🚫 pizzaiolo <i>Lait</i>
G A R N I T U R E S				
Epinards en branche <i>Pas d'allergènes</i>	Haricots verts <i>Pas d'allergènes</i>	Brocolis <i>Pas d'allergènes</i>	Ratatouille <i>Pas d'allergènes</i>	Coquillettes 🚫 <i>Gluten</i>
Pommes de terre vapeur <i>Pas d'allergènes</i>	Riz créole <i>Pas d'allergènes</i>	Tortis tricolores <i>Gluten</i>	Semoule <i>Gluten</i>	Courgette 🚫 et son crumble de parmesan <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Coulommiers <i>Lait</i>	Yaourt aux fruits <i>Lait</i>	Fromage blanc et coulis de fruits rouges <i>Lait</i>	Délice chèvre <i>Lait</i>	Bleu 🚫 <i>Lait</i>
Fromage carré <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré <i>Lait</i>	Fromage blanc et sucre <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Fondu vache qui rit <i>Lait</i>
Tartare nature <i>Lait</i>			Pointe de brie <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Corbeille de fruits hiver <i>Pas d'allergènes</i>	Corbeille de fruits hiver <i>Pas d'allergènes</i>	Corbeille de fruits hiver <i>Pas d'allergènes</i>	Corbeille de fruits hiver <i>Pas d'allergènes</i>	Prunes 🚫 ☹ des yvelines <i>Pas d'allergènes</i>
	Crumble aux pommes et chocolat (farine ☹) <i>Gluten, Fruits à coque, Soja</i>	Beignet à la pomme <i>Oeufs, Gluten</i>	Liégeois chocolat <i>Lait</i>	

Menu déjeuner 2020/2021

Lundi
20/09/2021

Mardi
21/09/2021

Mercredi
22/09/2021

Jeudi
23/09/2021

Vendredi
24/09/2021

ENTRÉES

Salade de chou rouge et vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Salade verte vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Assiette de crudités (carotte, tomate,
 concombre)
Moutarde, Sulfites

Concombre à l'aneth
Moutarde, Sulfites

Salade verte vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Céleri râpé rémoulade
Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

Pomelo et sucre
Pas d'allergènes

Tomate et vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Salade verte vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Salade verte vinaigrette
Moutarde, Sulfites

PLATS

Beignets de calamars sauce tartare
Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfites

Chili con carne (boeuf) 
Pas d'allergènes

Nuggets de poulet
Gluten

Pané du fromager
Oeufs, Gluten, Lait

Emincé de porc  sauce dijonnaise
Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Chili sin carne
Oeufs, Lait

Samoussas de légumes et sauce fromage
 blanc aux fines herbes
Gluten, Lait, Soja

Sauté de dinde  au romarin
Gluten

GARNITURES

Riz  créole
Pas d'allergènes

Haricots plats
Pas d'allergènes

Ratatouille
Pas d'allergènes

Courgettes en persillade
Pas d'allergènes

Trio de légumes  (carotte, brocoli et chou
 fleur)
Pas d'allergènes

Semoule au coulis de tomate
Gluten

Lentilles  des yvelines aux carottes
Pas d'allergènes

PRODUITS LAITIERS

Camembert
Lait

Yaourt à boire aromatisé à la fraise
Lait

Edam
Lait

Coulommiers
Lait

Délice emmental
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Fromage carré
Lait

Gouda
Lait

Petit moulé noix
Fruits à coque, Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Tomme blanche
Lait

Six de savoie
Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits hiver 
Pas d'allergènes

Corbeille de fruits hiver
Pas d'allergènes

Corbeille de fruits hiver
Pas d'allergènes














Cake ananas (farine 
Oeufs, Gluten

Salade de fruits frais
Pas d'allergènes

Flan saveur vanille
Lait

Corbeille de fruits hiver
Pas d'allergènes

Menu déjeuner 2020/2021

Lundi 27/09/2021	Mardi 28/09/2021	Mercredi 29/09/2021	Jeudi 30/09/2021	Vendredi 01/10/2021
E N T R É E S				
Carottes râpées vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Betteraves mimosa <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Céleri râpé rémoulade <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Cake américain (lardon, cheddar, maïs) (farine et lait ) <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Gaspacho de tomate <i>Pas d'allergènes</i>	Pomelo et sucre <i>Pas d'allergènes</i>		Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>
Tomate et vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade verte vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade de pousses d'épinards aux croûtons et vinaigrette <i>Gluten, Moutarde, Sulfites</i>		Tarte aux poireaux <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
P L A T S				
Galette de lentilles verte  sauce tomate provençale <i>Gluten</i>	Filet de limande sauce tomate <i>Poissons</i>	Kefta au mouton à l'orientale <i>Gluten, Soja</i>	Spaghetti bolognaise (boeuf ) <i>Gluten</i>	Portion de filets de hoki sauce dieppoise <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Mollusques, Sulfites</i>
Roti de boeuf  jus aux oignons <i>Pas d'allergènes</i>	Omelette (oeufs ) au fromage <i>Oeufs, Lait</i>	Quiche aux légumes <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Spaghetti duo de poissons à la tomate <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Steak haché de veau  pizzaiolo <i>Lait</i>
G A R N I T U R E S				
Bouquetière de légumes <i>Pas d'allergènes</i>	Purée de pomme de terre <i>Lait</i>	Ratatouille <i>Pas d'allergènes</i>	Blettes béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Boulgour  <i>Gluten</i>
Farfalle <i>Gluten</i>	Tian de légumes <i>Pas d'allergènes</i>	Riz créole <i>Pas d'allergènes</i>		Brocolis  <i>Pas d'allergènes</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Kiri <i>Lait</i>	Yaourt nature   des yvelines (bergerie rambouillet) <i>Lait</i>	Fromage blanc de campagne et sucre <i>Lait</i>	Fromage carré <i>Lait</i>	Fondu vache qui rit <i>Lait</i>
Rondelé ail et fines herbes <i>Lait</i>			Pointe de brie <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>
Yaourt nature sucré <i>Lait</i>			Pont l'évêque  <i>Lait</i>	
D E S S E R T S				
Compote allégée pomme <i>Pas d'allergènes</i>	Raisin noir <i>Sulfites</i>	Eclair parfum café <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Glace  78 de la maison alperel <i>Lait</i>	Corbeille de fruits d'été  <i>Pas d'allergènes</i>
Corbeille de fruits hiver <i>Pas d'allergènes</i>	Salade de fruits frais <i>Pas d'allergènes</i>	Prunes <i>Pas d'allergènes</i>		
		Rose des sables <i>Gluten, Soja</i>		