

## Semaine du 05 au 09 novembre 2018

| Lundi   | Mardi  | Mercredi                       | Jeudi   | Vendredi                             |
|---|--|--------------------------------|---|--------------------------------------|
| Salade de boulgour                              | Dips carotte houmous pesto                                       | Pomelos et sucre               | Potage de légumes                                 | Rillettes saumon ciboulette          |
| Croustillant de poisson et citron               | Croziflette<br>s/p : croziflette de dinde                        | Rôti de bœuf au jus            | Boulettes de mouton sauce catalane                | Moelleux de poulet sauce aigre douce |
| Haricots beurre                                 |  | Carottes et blé                | Haricots blancs sauce tomate                      | Cordiale de légumes et riz           |
| Brie  | Tomme noire  | Petit cotentin                 | Chanteneige                                       | Yaourt aromatisé                     |
| Fruit de saison                                 | Compote de pommes  | Chou vanille                   | Fruit de saison                                   | Fruit de saison                      |
| Groûter   | Groûter  | Groûter                        | Groûter   | Groûter                              |
| Galette géante<br>Lait<br>Compote pomme abricot | Baguette & barre de chocolat<br>Fromage frais sucré<br>Fruit BIO | Madeleine<br>Lait<br>Fruit BIO | Croissant<br>Fromage blanc sucré<br>Jus de raisin | Baguette<br>Gouda<br>Jus d'orange    |

\*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMIRON



Plat végétarien



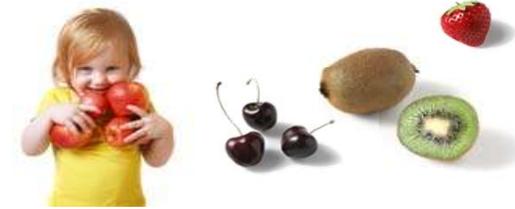
Plat du chef



Nouvelle recette

SALADE DE BOULGOUR : BOULGOUR, TOMATE, CONCOMBRE, VINAIGRETTE, CITRON, BASILIC  
 DIPS CAROTTE HOUMOUS PESTO : DIPS DE CAROTTE, YAOURT NATURE, POIS CHICHE, SAUCE PESTO, AIL, HUILE D'OLIVE ET TOURNESOL, CITRON  
 CROZIFLETTE : PATE CROZET, FROMAGE A TARTIFLETTE, CREME, OIGNON, LARDON  
 RILLETTE SAUMON CIBOULETTE : SAUMON, LEGUMES BRUNOISE, MAYONNAISE, FROMAGE BLANC, KETCHUP, CIBOULETTE, HUILE D'OLIVE ET TOURNESOL  
 SAUCE AIGRE DOUCE : CONCENTRE DE TOMATE, KETCHUP, CIBOULETTE, SUCRE

# Menus scolaires - CC Pays de France



## Semaine du 12 au 16 novembre 2018

| Lundi  | Mardi   | Mercredi  | Jeudi   | Vendredi   |
|--|---|---|---|--|
| Betteraves sauce philadelphia  | Carottes râpées vinaigrette                           | Friand au fromage                                 | Chou blanc vinaigrette                                      | Salade iceberg vinaigrette   |
| Saucisse de Strasbourg<br>s/p : saucisse de volaille                                     | Tajine de bœuf  | Suprême de colin sauce citron                     | Omelette  | Brandade de poisson au potiron<br>(purée de pommes de terre BIO)                                   |
|  Tortis | Semoule   | Epinards sauce blanche                            | Pommes noisette   |  |
| Yaourt aromatisé   | Vache picon   | Saint Nectaire AOP                                | Tomme blanche   | Fromage frais fruité   |
| Fruit de saison  | Mousse au chocolat                                    | Fruit de saison                                   | Compote pomme banane  |  Cake au daim |
| Groûter  | Groûter   | Groûter   | Groûter   | Groûter  |
| Gâteau fourré au cacao<br>Lait<br>Compote pomme cassis                                   | Baguette & beurre<br>Yaourt nature sucré<br>Fruit BIO | Madeleine<br>Fromage blanc sucré<br>Jus de pommes | Baguette & pâte à tartiner<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit BIO | Sablé<br>Lait<br>Fruit   |

\*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette

SAUCE TAJINE : TOMATE, CAROTTE, MIEL, RAISIN, AIL, OIGNON, CORIANDRE, CANNELLE, CUMIN



## Semaine du 19 au 23 novembre 2018

| Lundi   | Mardi  | Mercredi                                     | Jeudi : Mission anti-gaspi   | Vendredi  |
|---|--|--|--|---|
| Chou blanc et raisins secs vinaigrette  | Terrine de légumes sauce cocktail                    | Salade verte vinaigrette                     |  Soupe de légumes racines et fromage râpé |  Carottes râpées vinaigrette à l'aneth |
| Nuggets de poulet   | Paëlla marine  | Sauté de porc arrabiata s/p : sauté de dinde | Rôti de bœuf à l'estragon  | Filet de merlu sauce créole   |
| Carottes et  <b>boulgour</b> | Riz paëlla   | Haricots beurre                              | Purée de pommes de terre   | Gnocchetti  |
| Coulommiers   | Cantal AOP   | Yaourt nature sucré                          |  | Cantafrais  |
| Flan nappé caramel  | Fruit de saison                                      | Flan pâtissier                               | Banane sauce chocolat  | Petit pot de glace vanille chocolat   |
| <i>Gôûter</i>   | <i>Gôûter</i>  | <i>Gôûter</i>                                | <i>Gôûter</i>  | <i>Gôûter</i>   |
| Baguette & pâte à tartiner<br>Fromage frais sucré<br>Fruit  | Pain au chocolat<br>Yaourt aromatisé<br>Jus d'orange | Galette géante<br>Lait<br><b>Fruit BIO</b>   | Gaufre<br>Lait<br>Compote de pommes  | Baguette & confiture<br>Fromage blanc sucré<br><b>Fruit BIO</b>   |

\*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU



Piat végétarien



Piat du chef



Nouvelle recette

ACHARD DE LEGUMES : CHOU BLANC, CAROTTE, HARICOTS VERTS, OIGNONS; MIEL, MOUTARDE, CURCUMA, PIMENT DOUX  
SAUCE ARRABIATA : BOUILLON, TOMATE PELEE, POIVRON, AIL, ECHALOTE, OIGNON, BASILIC  
POTAGE DE LEGUMES RACINES : CAROTTE, CHOUX-NAVET, CELERI RAVE ET PANAIS  
SAUCE CREOLE : SOUPE DE POISSON, CREME, CHAMPIGNON, POIVRON, CAROTTE, NOIX DE COCO, OIGNON, CURCUMA, SAFRAN



## Semaine du 26 au 30 novembre 2018

| Lundi  | Mardi   | Mercredi   | Jeudi : Le Texas  | Vendredi  |
|--|---|--|---|---|
| Salade de pomme de terre ravigote                    | Salade iceberg vinaigrette                        | Salade de riz aux olives                                       | Salade verte et maïs, vinaigrette guacamole, chips tortilla | Pâté de campagne et cornichon<br>s/p : galantine de volaille et cornichon |
| Burger de veau au jus                                | Farfalles aux légumes du sud                      | Daube provençale   | Aiguillettes de poulet tex mex                              | Filet de hoki à l'armoricaine   |
| Chou vert et carottes à la crème de thym             |   | Ratatouille et semoule   | Pommes de terre potatoes                                    | Purée de petits pois  |
| Saint Paulin   | Petit moulé ail et fines herbes                   | Camembert  | Fromage frais fruité  | Emmental  |
| Fruit de saison                                      | Compote de pommes                                 | Fruit de saison  | Gâteau texan au chocolat et noix de pécan                   | Fruit de saison   |
| Groûter  | Groûter   | Groûter  | Groûter   | Groûter   |
| Pain au lait<br>Yaourt nature sucré<br>Jus de pommes | Baguette & barre de chocolat<br>Lait<br>Fruit BIO | Petit beurre<br>Fromage frais sucré<br>Compote pomme framboise | Baguette & beurre<br>Lait<br>Fruit BIO                      | Madeleine<br>Fromage frais fruité<br>Jus d'orange                         |

\*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMIRON



Plat végétarien

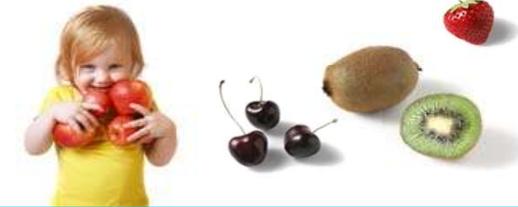


Plat du chef



Nouvelle recette

SAUCE RAVIGOTE : POMME DE TERRE, ECHALOTE, OIGNON, CAPRE, PERSIL, CERFEUIL, ESTRAGON, VINAIGRETTE  
 FARFALLES AUX LEGUMES DU SUD : FARFALLES, LEGUMES RATATOUILLE, EMMENTAL, FROMAGE DE BREBIS, COURGETTES, SAUCE TOMATE, SAUCE BLANCHE, OIGNONS, BASILIC  
 SAUCE PROVENCALE : BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE, AIL, OIGNON, PERSIL, HERBE DE PROVENCE  
 SAUCE TEX MEX : KETCHUP, MOUTARDE, VINAIGRE, OIGNON, EPICES MEXICAINES  
 SAUCE ARMORICAINE : CONCENTRE DE TOMATE, BECHAMEL, FUMET DE POISSON ET CRUSTACE, CREME, OIGNON, ESTRAGON



## Semaine du 03 au 07 décembre 2018

| Lundi   | Mardi   | Mercredi  | Jeudi  | Vendredi  |
|---|---|---|--|---|
|  <b>Taboulé</b><br>(semoule <b>BIO</b> ) | <b>Méli-mélo de salade verte</b><br>vinaigrette                                 |  <b>Tartine œuf ciboulette</b> |  <b>Potage de légumes</b> | <b>Carottes râpées vinaigrette</b><br>citron                                    |
| <b>Poisson pané et citron</b>   | <b>Parmentier de bœuf aux</b><br>haricots verts                                 | <b>Blanquette de poisson aux petits</b><br>légumes  | <b>Rôti de bœuf</b>  | <b>Jambon</b><br>s/p : jambon de dinde  |
| <b>Mélange légumes racines</b>  |   |  <b>Riz pilaf</b>              | <b>Jardinière de légumes et</b><br>pommes vapeur   | <b>Purée de pommes de terre</b>   |
| <b>Yaourt aromatisé</b>   | <b>Carré</b>  | <b>Fromage frais sucré</b>  | <b>Vache Picon</b>   | <b>Edam</b>   |
| <b>Fruit de saison</b>  | <b>Lait gélifié saveur vanille</b>  | <b>Fruit de saison</b>  | <b>Fruit de saison</b>   | <b>Flan nappé caramel</b>   |
| <b>Groûter</b>  | <b>Groûter</b>  | <b>Groûter</b>  | <b>Groûter</b>   | <b>Groûter</b>  |
| <b>Baguette</b><br><b>Gouda</b><br><b>Jus d'orange</b>  | <b>Gâteau fourré chocolat</b><br><b>Fromage frais sucré</b><br><b>Fruit BIO</b> | <b>Croissant</b><br><b>Lait</b><br><b>Compote de pommes</b>   | <b>Petit beurre</b><br><b>Lait</b><br><b>Compote pomme banane</b>  | <b>Baguette &amp; beurre</b><br><b>Fromage frais fruité</b><br><b>Fruit BIO</b> |

\*MENU CONSEILLÉ ET CONFORME AU



Plat végétarien



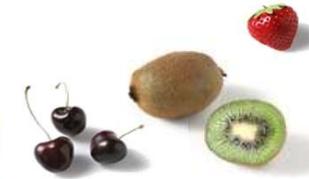
Plat du chef



Nouvelle recette

MELANGE LEGUMES RACINES : CAROTTE, CHOUX-NAVET JAUNE, CELERI RAVE ET PANAIS  
 PARMENTIER DE BŒUF AUX HARICOTS VERTS : EGRENE DE BŒUF, PUREE DE HARICOTS VERTS  
 TARTINE ŒUF CIBOULETTE : PAIN DE MIE, FROMAGE FRAIS, FROMAGE BLANC, ŒUF, CIBOULETTE  
 BLANQUETTE DE POISSON AUX PETITS LEGUMES : POISSON, FUMET POISSON, CREME, BECHAMEL, CHAMPIGNON, AIL, OIGNON, JULIENNE DE LEGUMES  
 JARDINIERE DE LEGUMES : CAROTTE, NAVET, PETIT POIS, HARICOT VERT, FLAGEOLET

# Menus scolaires - CC Pays de France



## Semaine du 10 au 14 décembre 2018

| Lundi   | Mardi   | Mercredi   | Jeudi  | Vendredi  |
|---|---|--|--|---|
| Haricots beurre vinaigrette   | Pommes de terre vinaigrette<br>échalote   |  Soupe du géant | Pomelos et sucre   | Salade verte et croûtons<br>vinaigrette   |
| Marmite de fruits de mer  |  Fondant carotte potiron brebis<br>cumin  | Echine demi-sel<br>s/p : rôti de dinde au jus  | Carbonade de bœuf  | Filet de merlu sauce citron   |
|  Riz |   | Lentilles mijotées   | Pommes noisette  | Chou-fleur sauce blanche  |
| Mimolette   | Rondelé nature  | Saint Paulin   | Tomme blanche  |  Yaourt nature sucré |
| Fruit de saison   | Fruit de saison   | Fruit de saison  | Mousse au chocolat au lait                               | Gâteau basque   |
| Goûter  | Goûter  | Goûter   | Goûter   | Goûter  |
| Baguette & pâte à tartiner<br>Lait<br>Compote de poires                               | Sablé<br>Yaourt nature sucré<br>Jus de pommes   | Madeleine<br>Yaourt aromatisé<br>Jus de raisin   | Baguette & confiture<br>Fromage blanc sucré<br>Fruit BIO | Céréales chocolat<br>Lait<br>Fruit BIO  |

\*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette

MARMITE DE FRUITS DE MER : POISSON CUBE, MOULE, CREVETTE, SAUCE BLANCHE, CREME, EMENTAL  
 FONDANT CAROTTE POTIRON BREBIS CUMIN : FARINE DE BLE, FROMAGE BLANC, FROMAGE DE BREBIS, LAIT, ŒUF, CAROTTE, PUREE DE POTIRON, CUMIN  
 SOUPE DU GEANT : HARICOTS VERTS, EPINARDS, POMME DE TERRE  
 SAUCE CARBONADE : FOND BRUN, CAROTTE, OIGNON, PAIN D'EPICES, THYM, LAURIER

# Menus scolaires - CC Pays de France



## Semaine du 17 au 21 décembre 2018

| Lundi  | Mardi  | Mercredi  | Jeudi : Repas de fin d'année          | Vendredi                                      |
|--|--|---|---------------------------------------|---|
| Potage de légumes                                    | Salade d'endives vinaigrette                           | Œuf dur mayonnaise  |                                       | Salade verte vinaigrette                      |
| Couscous boulettes bœuf                              | Marmite de poisson sce persane                         | Bœuf bourguignon  | Joyeux                                | Cordon bleu                                   |
| Semoule et légumes couscous                          | Gnocchetti   | Carottes et pommes vapeur   |                                       | Purée de potiron                              |
| Vache picon  | Gouda  | Brie  | Noël                                  | Fromage blanc et sucre                        |
| Compote de pommes                                    | Flan nappé caramel                                     | Fruit de saison   |                                       | Fruit de saison                               |
| Groûter  | Groûter  | Groûter   | Groûter                               | Groûter                                       |
| Baguette & confiture<br>Fromage frais sucré<br>Fruit | Gaufrette au chocolat<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit BIO | Baguette & barre de chocolat<br>Yaourt nature sucré<br>Jus d'orange | Pain au chocolat<br>Lait<br>Fruit BIO | Petit beurre<br>Lait<br>Compote pomme abricot |

\*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRON



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette

SAUCE PERSANE : FUMET DE POISSON, BECHAMEL, CREME, CURRY, ERSATZ DE SAFRAN, OIGNON, ABRICOT SEC, CAROTTE

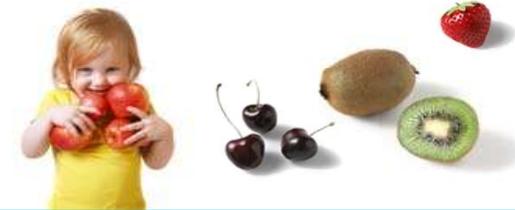
# Menus scolaires - CC Pays de France



## Semaine du 24 au 28 décembre 2018

| Lundi  | Mardi | Mercredi | Jeudi  | Vendredi |
|--------|-------|----------|--------|----------|
|        |       |          |        |          |
|        |       |          |        |          |
|        |       |          |        |          |
| Gôûter |       | Gôûter   | Gôûter | Gôûter   |

# Menus scolaires - CC Pays de France



## Semaine du 31 décembre 2018 au 4 janvier 2019

| Lundi   | Mardi   | Mercredi  | Jeudi   | Vendredi   |
|---|---|---|---|--|
| Dips de carotte sauce fromage blanc menthe  |    | <br>Betteraves vinaigrette | Taboulé   | Velouté de carottes  |
| Aiguillettes de poulet sauce pain d'épices et crumble   |    | Chipolata<br>s/p : saucisse de volaille   | Steak haché de bœuf au jus                        | Sauce duo de poisson à la tomate   |
| Pommes de terre rissolées   |   | Purée crécy   | Petits pois                                       | <br>Penne |
| Yaourt aromatisé  |   | Petit moulé ail et fines herbes   | Camembert   | Gouda  |
| <br>Gâteau au chocolat épice |  | Fruit de saison   | Fruit de saison                                   | Lait gélifié saveur vanille  |
| Groûter   | Groûter   | Groûter   | Groûter   | Groûter  |
| Galette géante<br>Lait<br>Fruit BIO   |   | Madeleine<br>Lait<br>Compote de pommes  | Croissant<br>Fromage blanc sucré<br>Jus de raisin | Baguette & confiture<br>Yaourt aromatisé<br>Jus d'orange                                     |

\*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMIRN

