
















Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 36

Semaine du 1er au 4 Septembre 2020

Saacy sur Marne

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Tomates vinaigrette balsamique Chipolatas* + ketchup  S/viande-S/porc : nuggets végétariens  Semoule BIO  Yaourt aromatisé		<i>Repas de la Rentrée</i>  <i>Pizza tomate chèvre</i>   Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain 78(seau) + sucre  <i>Banane Bio</i>	Cordon bleu S/viande : filet de poisson meunière et citron  Choux de bruxelles à l'ail et pommes de terre Vache qui rit BIO  Pêche
Produit biologique 	Produit locaux 	Produit maison 	Viande française 	

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.



















 *Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.*

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 37

Semaine du 07 au 11 Septembre 2020

Saacy sur Marne

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade verte BIO vinaigrette au miel 	 Tomates vinaigrette			 Haricots vert BIO vinaigrette 
 Filet de lieu sauce tomate	 Gratin de tortis aux légumes d'été 		Nuggets de poisson	 Aiguillettes de poulet sauce aux 4 épices
-	-		-	S/viande : filet de merlu sauce armoricaine
 Riz pilaf	-		Ratatouille	 Epinards béchamel
Carré de Ligueil	 Yaourt nature au lait entier BIO - (seau) Quart de lait (95) + sucre		Yaourt aromatisé	Vache Picon
			 Banane BIO	
<i>Produit biologique</i> 	<i>Produit locaux</i> 	<i>Produit maison</i> 	<i>Viande française</i> 	

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.


























Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 38

Semaine du 14 au 18 Septembre 2020

Saacy sur Marne

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Italien			
	 Tomates et mozzarella vinaigrette		 Potage brocolis onctueux 	 Salade verte BIO et croûtons vinaigrette 
 Moelleux de bœuf au jus 	 Bolognaise à l'italienne  S/viande, bolognaise au thon		 Gratin de pommes de terre au jambon*	 Filet de merlu blanc sauce crème
S/viande: nuggets végétariens	Coquillettes BIO 		S/viande-S/porc : gratin de pommes de terre au fromage	-
 Carottes au miel et romarin	 Fromage blanc (seau) façon straciattela 		-	 Purée de courgettes
 Camembert BIO			 Vache qui rit BIO	Gouda
Eclair au chocolat				
Produit biologique 	Produit locaux 	Produit maison 	Viande française 	

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.






















Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 39

Semaine du 21 au 25 Septembre 2020

Saacy sur Marne

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de poisson pané et citron	 Tomates vinaigrette  Chipolatas* LR filière opale du Grand Ouest grillées sauce niçoise 		Repas pour la planète  Riz Bio cuisiné façon à la reine au soja   Maasdam Bio  Banane Bio	 Aiguillettes de poulet sauce indienne S/viande : filet de lieu sauce indienne  Haricots vert Crème anglaise  Gâteau croquant à la noisette et au miel du chef 
 Choux fleur béchamel Yaourt sucré  Poire BIO	 Semoule Yaourt aromatisé			
Produit biologique 	Produit locaux 	Produit maison 	Viande française 	

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

















 *Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.*

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 40

Semaine du 28 Septembre au 02 Octobre 2020

Saacy sur Marne

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Haricots vert BIO   Merguez + ketchup S/viande : boulettes végétariennes sauce tomate	Cordon bleu S/viande : beignet de calamar  Coquillettes BIO  Vache Picon Prunes		 Filet de merlu blanc sauce armoricaine -  Haricots vert  Yaourt fraise au lait entier de la ferme de Sigy (77)  Banane BIO	Nuggets de poisson -  Epinards béchamel  Edam BIO Beignet chocolat
Produit biologique 	Produit locaux 	Produit maison 	Viande française 	

*Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
 Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.*

























Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.

Menus des Ecoles et des accueils de Loisirs

Semaine 41

Semaine du 05 au 09 Octobre 2020

Saacy sur Marne

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Betteraves BIO vinaigrette 		  Salade verte BIO vinaigrette   Quich'obolo  S/viande : Quicho'thon Suisse aromatisé	 Chili sin carné 	
 Filet de lieu sauce citronnée	 Burger de veau au jus				
	S/viande: quenelle nature sauce tomate				
 Tortis	 Carottes au quatre épices				 Riz BIO 
Bûchette vache chèvre	Yaourt sucré				Vache Pichon
 Pomme BIO					 Crème dessert chocolat de la ferme de Sigy (en seau)
<i>Produit biologique</i> 	<i>Produit locaux</i> 	<i>Produit maison</i> 	<i>Viande française</i> 		

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.




















Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 42

Semaine du 12 au 16 Octobre 2020

Saacy sur Marne

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Aiguillettes de poulet sauce crème	 Jambon* et ketchup		 Mignon de poulet sauce tomate	Repas montagnard  Tartiflette à la dinde S/viande : tartiflette au fromage Fromage blanc et confiture de myrtille Galette St Michel BIO
S/viande: omelette	S/viande-S/porc : médaillon de surimi mayonnaise		S/viande : filet de poisson meunière et citron	
 Haricots vert	 Coquillettes BIO 		 Semoule	
Yaourt sucré	 Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77)		Petit moulé	
 Poire BIO	Raisins		 Banane BIO 	
<i>Produit biologique</i> 	<i>Produit locaux</i> 	<i>Produit maison</i> 	<i>Viande française</i> 	

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.



Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.