

Lundi	Mardi	Mercredi (repas végétarien)	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Friand au fromage	Concombre vinaigrette	Melon	Carottes râpées
<i>Escalope de veau milanaise</i>	<i>Emincé de bœuf sauce raviqote</i>	<i>Pizza au fromage</i>	<i>Steak haché</i>	<i>Dos de colin</i>
<i>Spaghetti</i>	<i>Petits pois</i>	Salade verte	<i>Frites et ketchup</i>	Riz
Fromage	Laitage AB	Laitage	Fromage kiri	Yaourt
Tiramisu au nutella	Fruit frais	Smoothie	Glace	Compote pomme banane AB



Goûter

Pain, barre de chocolat et sirop	Yaourt, biscuit, jus de fruits et sirop	Glace et fruit et sirop	Croissant, fruit et sirop	Baguette, confiture et fruit
----------------------------------	---	-------------------------	---------------------------	------------------------------

SEMAINE DU 6 au 12 Septembre 2021

Lundi (repas végétarien)	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade estivale (crudités)	Rosette	Cake au jambon	Concombre	Coleslaw
<i>Pâtes aux légumes végétarien</i>	<i>Sauté de bœuf</i>	<i>Fajitas de volaille</i>	<i>Dos de cabillaud sauce armoricaine</i>	<i>Jambon braisé sauce madère</i>
	<i>Carottes vichy</i>	Salade verte	<i>Haricots verts ail et persil</i>	<i>Pommes de terre vapeur</i>
Yaourt	Petit suisse	Emmental AB	Camembert	Edam
Fruit frais* AB	Glace	Tartelette au chocolat	Chou à la crème	Fruit frais*

Goûter

Viennoise, confiture et verre de lait	Baguette, pâte à tartiner et fruit	Glace et biscuit	Gâteau maison et fruit	Pain, beurre, fromage et sirop
---------------------------------------	------------------------------------	------------------	------------------------	--------------------------------

SEMAINE DU 13 au 19 Septembre 2021

lundi	Mardi (repas végétarien)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf sauce cocktail	Pomelos	Melon*	Capuccino de betteraves	Taboulé
<i>Cuisse de poulet romarin citron</i>	<i>Pennes et chou fleur au curry</i>	<i>Chili con carne</i>	<i>Lieu noir sauce nantua</i>	<i>Nuggets de volaille</i>
<i>Purée de carottes</i>		Salade verte	<i>Frites</i>	<i>Petits pois carottes</i>
Edam	Brie AB	Emmental	Laitage	Petit suisse
Fruit frais*	Flan nappé au caramel	Ile flottante	Fruit frais* AB	Moelleux coco maison

Goûter

Yaourt, biscuit et jus de fruits	Pain, confiture et fruit	Gâteau maison et jus de fruits	Croissant, lait et barre de chocolat	Pain, beurre, miel et fruit frais
----------------------------------	--------------------------	--------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------------

SEMAINE DU 20 au 26 Septembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (repas végétarien)	vendredi
Salade du chef (crudités)	Salade de laitue et cheddar	Mesclun de salade	Melon	Concombre en vinaigrette
<i>Jambon grillé sauce moutarde à l'ancienne</i>	<i>Paëlla de poisson</i>	<i>Hamburger " maison"</i>	<i>Quiche aux légumes et salade</i>	<i>Sauté de dinde</i>
<i>Pennes</i>	<i>Riz</i>	<i>Potatoes</i>		<i>Purée d'épinards</i>
Laitage AB	Fromage	Laitage	Laitage	Fromage
Fruit frais	Glace	Fruit frais AB	Fondant au chocolat	Pêche rôti au thym

Goûter

Pain au lait, confiture et fruit	Petit suisse gâteau sec et fruit	Pain perdu au chocolat et lait	Baguette, pâte à tartiner et jus de fruits	Viennoise, beurre et fruit
----------------------------------	----------------------------------	--------------------------------	--	----------------------------

SEMAINE DU 27 Septembre au 3 Octobre 2021

Lundi (repas végétarien)	Mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
Salade indienne (chou blanc, raisin sec et curry)	Concombre à la menthe	Mousse de canard	Tomate vinaigrette	Céleri rémoulade
<i>Bolognaise végétarienne</i>	<i>Cordon bleu</i>	<i>Feuilleté de la mer & salade</i>	<i>Couscous à l'oriental</i>	<i>Moules</i>
<i>(spaghettis)</i> AB	<i>Gratin de brocoli</i>		<i>légumes couscous</i>	<i>Frites</i>
Emmental	Yaourt	Laitage AB	Edam	Camembert
Liégeois	Fruit frais	Gâteau maison	Glace	Compote pomme banane AB

Goûter

Pain, pâte à tartiner et lait	Yaourt à boire, madeleine et sirop	Pain au chocolat et fruit	Compote, biscuit et sirop	Pain, beurre, confiture et fruit
-------------------------------	------------------------------------	---------------------------	---------------------------	----------------------------------

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

PRODUITS LOCAUX

Le Pain : Fournil Diamanda 2 rue du Plateau La Frette sur seine & ART du pain 119 Boulevard de Pontaise La Frette sur seine

Produit Bio

