

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Mairie de La Frette sur Seine

Scolaire

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 28 août	mardi 29 août	mercredi 30 août	jeudi 31 août	vendredi 01 septembre
	<h1>VIVE</h1>	<h1>LA</h1>	<h1>RENTREE !!!</h1>	<p>EMINCE DE DINDE SAUCE DU CHEF</p> <p>RIZ AUX PETITS LEGUMES</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE BIO </p> <p>PASTEQUE</p>

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Mairie de La Frette sur Seine

Scolaire

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 04 septembre	Repas végétarien 	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	Menu de rentrée & cocktail
lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
TOMATES BIO VINAIGRETTE 	OMELETTE A LA PROVENCALE	SAUTE DE PORC CAROTTES THYM (SAUTE DE DINDE)	SALADE DE RIZ	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE 
CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	COURGETTES BIO BRAISEES 	SEMOULE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 	POULET ROTI
PETITS POIS AUX OIGNONS	TOMME NOIRE	BUCHE MI CHEVRE	RATATOUILLE	FRITES
GLACE TIMBALE	YAOURT ARÔMATISÉ	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Mairie de La Frette sur Seine

Scolaire

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
SAUTE DE DINDE AUX OLIVES	CONCOMBRE A LA CREME	TOMATES A LA FETA	Repas végétarien PASTIQUE HVE 	ROTI DE PORC AU JUS (Rôti de dinde)
GRATIN DE COURGETTES BIO & PDT 	COLOMBO DE POISSON MSC 	STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE	PASTA PARTY sauce tomate aux pois chiches	HARICOTS BEURRE BIO PERSILLES 
GOUDA	RIZ BIO PILAF	POMMES BOULANGERES	TORTIS BIO 	CAMEMBERT
TIMBALE DE GLACE	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	CREME DESSERT CHOCOLAT	CAKE AUX POMMES CAMELISEES DU CHEF

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Mairie de La Frette sur Seine

Scolaire

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien 				
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
HOUMOUS ET SES CROUTONS	SAUCISSON A L'AIL (crudités)	MELON HVE 	SAUTE DE BOEUF AUX OIGNONS	CHAMPIGNONS A LA CREME
PAELLA VEGETARIENNE	PILON DE POULET ROTI MARINE	HOT-DOG (BAGUETTE) (saucisse de volaille)	BROCOLIS BIO GRATINES 	CARBONARA DE POISSON MSC 
RIZ BIO DE LA PAELLA 	RATATOUILLE BIO 	FRITES	MIMOLETTE	COQUILLETES BIO 
CREME VANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE	GATEAU AUX MIRABELLES DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO 

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Mairie de La Frette sur Seine

Scolaire

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le Mexique

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	MELON HVE 	BRANDADE DE POISSON DU CHEF	SALADE MEXICAINE (Haricots rouges mais avocat tomate)	SALADE DE TOMATES AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE
NUGGETS DE POISSON MSC 	TORTILLA OEUFS PDT EMMENTAL TOMATE	SALADE VERTE	ENCHILADAS (crêpe fajitas - viande haché - sauce salsa - fromage)	JAMBON BLANC (Jambon de dinde)
SEMOULE BIO SAUCE TOMATE 	EPINARDS BIO A LA CREME 	FROMAGE	SALADE VERTE	FRITES
FRUIT DE SAISON BIO 	POT GLACE	FRUIT DE SAISON BIO 	TORTA DE CIELO (Gâteau aux amandes)	POIRE AU CHOCOLAT

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Mairie de La Frette sur Seine

Scolaire

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE 	SAUCISSE DE VOLAILLE	SALADE DE BLE A LA TOMATE	CELERI BIO AUX POMMES BIO 	FRIAND AU FROMAGE
POMME DE TERRE HVE VAPEUR 	HARICOTS VERTS BIO AU FOUR 	QUICHE LORRAINE (Omelette)	PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES	SAUTE DE BOEUF AUX POIVRONS
SAMOS	EMMENTAL	SALADE VERTE	-	GRATIN DE POTIRON BIO RÔTI 
FRUIT DE SAISON BIO 	CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 	GATEAU AU YAOURT	FRUIT DE SAISON BIO 

Repas végétarien 

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Mairie de La Frette sur Seine

Scolaire

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien

lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
RENCONTRES DU GOUT 2023 - DELICIEUSEMENT BAS CARBONE				
SALADE DE PERLES AU SURIMI	GALETTE DE COURGETTES (délicieusement bas carbone)	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS (Crudités)	POTAGE DE LEGUMES	TOAST AU CHEVRE ET SALADE
QUENELLE DE POISSON MSC GRATINEE 	FRITES BIO 	BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA	BOLOGNAISE VEGETARIENNE	MOUSSAKA DE DINDE AUX LEGUMES (délicieusement bas carbone)
POELEE DE LEGUMES DU CHEF	BRIE	SALADE VERTE	TORTIS BIO 	-
FRUIT DE SAISON BIO 	POT DE GLACE	FRUIT DE SAISON BIO 	CAKE AUX FLAGEOLETS ET CAROTTES (délicieusement bas carbone)	SALADE DE FRUITS BIO DU CHEF 

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Mairie de La Frette sur Seine

Scolaire

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien 		Dessert Halloween		
lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
CREPE AUX CHAMPIGNONS	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCES	POTAGE DE LEGUMES DU CHEF	BUTTERNUT RAPE AU FROMAGE BLANC	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
BOULETTES DE SOJA A LA TOMATE ET BASILIC	PENNE BIO 	PIZZA DU CHEF	TORTELLINIS BOSCONI (EPINARDS SAUCE EMMENTAL)	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
BOULGOUR PILAF	ST PAULIN	SALADE VERTE	-	HARICOTS VERTS BIO AU FOUR 
FRUIT DE SAISON BIO 	FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON BIO 	CAROT CAKE GLAÇAGE ARAIGNÉE 	FRUIT DE SAISON BIO 

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Mairie de La Frette sur Seine

Scolaire

VACANCES TOUSSAINT

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 23 octobre	Repas végétarien 	mercredi 25 octobre	jeudi 26 octobre	vendredi 27 octobre
CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE 	TORTILLA AUX PETITS POIS	SAUTE DE BOEUF CAROTTES	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	BEIGNET DE CALAMARS SAUCE TARTARE DU CHEF
CARBONARA DE CHAMPIGNONS DE PARIS & JAMBON	EPINARDS BIO A L'AIL 	P. DE TERRE	SAUTE DE DINDE AUX OLIVES	HARICOTS VERTS BIO A L'AIL 
SPAGHETTIS BIO	TOMME NOIRE	FROMAGE	RIZ AUX PETITS LEGUMES	BUCHE MI-CHEVRE
FRUIT DE SAISON	BANANE AU CHOCOLAT ET AMANDES	FRUIT DE SAISON BIO 	ROULÉ DU CHEF À LA CONFITURE D'ABRICOT	YAOURT AUX FRUIT

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2023

Mairie de La Frette sur Seine

Scolaire

VACANCES TOUSSAINT

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

	Menu Halloween	Férial		Repas végétarien
lundi 30 octobre	mardi 31 octobre	mercredi 01 novembre	jeudi 02 novembre	vendredi 03 novembre
COUSCOUS (MERGUEZ/CHIPO)	SALADE DE COQUILLETES BIO SANGUINOLANTE ET LE BALAI DE LA SORCIERE		FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE	PIZZA AU FROMAGE DU CHEF
SEMOULE	HOT-DOG ET SON DOIGT SAIGNANT		COURGETTES BIO BRAISEES	CHAKCHOUKA AUX OEUFS
YAOURT NATURE SUCRE	FRITES		AIL & FINES HERBES	TORTIS BIO
FRUIT DE SAISON BIO	GATEAU DE LA PEUR (BETTERAVES ROUGES)		FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE POMME CASSIS

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.