

MENUS Juillet 2021



	Jeudi 1 ^{er}	Vendredi 2	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14		Jeudi 15 Menu grec	Vendredi 16
Hors d'œuvre	Pastèque	Carottes râpées vinaigrette au citron	Betteraves vinaigrette		Iceberg vinaigrette	Melon	Œuf dur mayonnaise	Macédoine vinaigrette				Salade grecque	Lentilles à l'antillaise
Plat principal et garniture	Boulettes de bœuf sauce tomate Frites	Émincé de bœuf aux haricots rouges Semoule	Omelette nature Carottes sauce crème et pommes de terre	Colombo de poulet Purée de patate douce	Duo de saumon et colin sauce crème citron Mini penne	Rôti de dinde froid mayonnaise Haricots beurre à la châtaigne	Sauté de veau Marengo Duo de courgettes et pommes de terre	Sauté de bœuf sauce provençale Duo de carottes et pommes de terre	Pilons de poulet enrobage aux herbes Potatoes ketchup			Émincé de dinde et pain pita Salade iceberg sauce crème ciboulette citron	Riz semi complet
Fromage Laitage	Gouda	Tome des Pyrénées	Yaourt aromatisé	Emmenthal	Saint Paulin	Fromage frais aux fruits	Camembert	Comté	Yaourt nature			Cantal	Fromage blanc aux fruits
Dessert	Dés d'ananas au sirop léger	Flan chocolat	Fruit *	Pastèque	Liégeois au chocolat	Tarte grillée aux abricots	Melon jaune	Fruit *	Fruit *			Flan à la vanille nappé caramel	Fruit *
Goûter	Pain - miel - fruit *	Pain au lait - jus de raisin - purée de pomme	Pain aux céréales - barre de chocolat - purée de pomme	Galettes au beurre - petit-suisse - jus multifruits	Pain au lait - barre de chocolat - fruit *	Pain - confiture d'abricots - fruit *	Pain viennois aux pépites de chocolat - lait nature - fruit *	Pain au lait - barre de chocolat - purée de pomme fraise	Pain viennois - petit-suisse aux fruits - jus d'orange			Madeleine - yaourt nature - fruit *	Pain - confiture de fraises - yaourt à boire
	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29 Menu belge	Vendredi 30	<p><i>En route pour les Jeux Olympiques de Tokyo 2021.</i></p>		
Hors d'œuvre	Tomate vinaigrette	Salade de pommes de terre olives et maïs	Pastèque	Carottes râpées vinaigrette	Ratatouille	Tomate à croquer ou tomate vinaigrette	Lentilles à l'échalote	Carottes râpées sauce vinaigrette	Salade verte sauce vinaigrette	Pastèque			
Plat principal et garniture	Émincé de bœuf aux carottes Mini penne	Filet de lieu sauce armoricaine Julienne de légumes	Saucisses de volaille Écrasé de pommes de terre	Rôti de dinde sauce au miel Épinards	Duo de boulgour quinoa	Couscous de légumes et boulettes de bœuf Semoule	Omelette nature Duo de courgettes à la tomate	Rôti de bœuf froid sauce tartare Duo de haricots verts et flageolets	 Mouclade à la crème Frites	Escalope viennoise Fleurètes de brocolis			
Fromage Laitage	Fourme d'Ambert	Petit-suisse nature	Yaourt aromatisé	Emmenthal	Tome des Pyrénées	Fromage frais aromatisé	Camembert	Saint-nectaire	Mimolette	Yaourt nature			
Dessert	Purée de pomme pêche	Melon		Moelleux au chocolat	Fruit *		Fruit *	Île flottante	Gaufre liégeoise	Tarte aux pommes			
Goûter	Pain aux céréales - barre de chocolat - fruit *	Galettes au beurre - lait nature - fruit *	Pain au lait - barre de chocolat - purée de pomme fraise	Pain - confiture d'abricots - yaourt nature	Pain viennois pépites de chocolat - lait nature - purée pomme poire	Pain au lait - barre de chocolat - fruit *	Pain viennois - petit-suisse aux fruits - fruit *	Pain de campagne - barre de chocolat noir - fruit *	Madeleine - yaourt nature - fruit *	Pain - confiture de fraises - purée de pomme banane			



: produit issu de l'agriculture biologique



: production agricole francilienne ou provenant d'un rayon de moins de 300 km



: produit d'indication géographique protégée



: produit d'appellation d'origine protégée



: viande française



: produit label rouge



: produit issu du commerce équitable

Fruits de saison

- Abricot • Melon •
- Nectarine • Pastèque •
- Pêche • Poire • Prune

Pain bio à tous les repas et aux goûters pour les villes de :

Brou-sur-Chantereine,
Choisy-le-Roi, La Queue-en-Brie et
Mitry-Mory.

MENUS

AOÛT 2021



Je m'entraîne pour ramener une médaille d'or.



Script LASER • Juin 2021

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12
Hors d'œuvre	Tomate à croquer ou tomate vinaigrette		Salade verte vinaigrette aux graines de courges	Carottes râpées vinaigrette	Gazpacho		Salade verte vinaigrette à la fête	Pastèque	Menu provençal Fromage à tartiner au thon et pain aux olives
Plat principal et garniture	Émincé de bœuf sauce aux poivrons Poêlée de légumes et pommes de terre	Jambon de dinde Coquillettes	Filet de poisson frais sauce beurre basilic Haricots verts	Pilons de poulet à la mexicaine Écrasé de pommes de terre	Salade de pépinettes, tomates, concombre et fromage	Sauté de veau Marengo Riz	Duo de céréales gourmandes et légumes du soleil	Poulet rôti Beignets de brocolis ketchup	Daube de bœuf à la provençale Ratatouille et pommes de terre
Fromage Laitage	Fromage frais aux fruits	Cantal	Yaourt aromatisé	Tome noire des Pyrénées	Camembert	Saint Paulin	Fromage crémeux	Yaourt nature	Buchette mi-chèvre
Dessert		Fruit	Banane	Melon	Riz au lait	Fruit	Moelleux au chocolat		Melon
Goûter	Pain aux céréales - barre de chocolat - fruit	Galettes au beurre - petit-suisse - jus multifruits	Pain au lait - barre de chocolat - purée de pomme fraise	Pain - confiture d'abricots - yaourt nature	Pain viennois aux pépites de chocolat - lait nature - fruit	Pain au lait - barre de chocolat - purée de pomme fraise	Pain viennois - petit-suisse aux fruits - fruit	Pain de campagne - barre de chocolat noir - jus multifruits	Madeleine - yaourt nature - jus d'orange

	Vendredi 13	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Hors d'œuvre	Salade de pâtes vinaigrette balsamique	Melon	Salade de pommes de terre vinaigrette	Tomate à croquer ou tomate vinaigrette	Pastèque	Raïta de concombre et pain de campagne	Tomate vinaigrette	Melon	Sardine à l'huile et citron	Menu anglais Salade coleslaw	Taboulé à l'orientale
Plat principal et garniture	Filet de poisson frais à la crème Comptée de légumes	Escalope de volaille au pesto d'herbes Coquillettes	Filet de colin au coulis de poivrons Cordiale de légumes	Rôti de dinde sauce tomate Céréales gourmandes	Salade de mini penne, fèves de soja et concombre vinaigrette à la sauce soja	Émincé de bœuf aux oignons Duo de courgettes	Filet de poisson frais sauce à l'estragon Riz pilaf aux épinards	Duo de haricots rouges et maïs Duo de boulgour quinoa	Rôti de bœuf froid mayonnaise Haricots verts	Fish & fries	Émincé de dinde sauce provençale Légumes du soleil
Fromage Laitage	Mimolette	Édam	Petit-suisse aux fruits	Comté	Fromage blanc	Camembert		Emmenthal	Petit-suisse aux fruits	Cheddar	Fromage fondu à tartiner
Dessert	Fruit	Nappé vanille	Fruit	Purée de pomme poire	Beignet au pomme	Semoule au lait	Yaourt aromatisé	Purée pomme banane exotiques	Banane	Cheese cake	Fruit
Goûter	Pain - confiture de fraises - yaourt à boire	Pain aux céréales - barre de chocolat - fruit	Galettes au beurre - petit-suisse - jus multifruits	Pain au lait - barre de chocolat - fruit	Pain - confiture d'abricots - fruit	Pain viennois - lait nature - fruit	Pain au lait - barre de chocolat - fruit	Pain viennois pépites de chocolat - petit-suisse aux fruits - fruit	Pain de campagne - barre de chocolat noir - jus multifruits	Madeleine - yaourt nature - fruit	Pain - confiture de fraises - yaourt à boire

Salade coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise, crème fraîche.

Taboulé à l'orientale : semoule, tomate, poivrons, pois chiches, huile d'olive, menthe.

Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger.

La composition complète des menus (ingrédients et allergènes) est disponible en scannant ce qr code >>>



Les goûters proposés dans les menus ne concernent pas les villes de :

Brou-sur-Chantereine, Choisy-le-Roi, Cramoisy, Marly-la-Ville, Saint-Maximin et Saint-Vaast-les-Mello.

