

2023	JOURNÉE MONDIALE DU VEGETARIANISME		MARDI 3 OCTOBRE	MERCREDI 4 OCTOBRE	JEUDI 5 OCTOBRE	VENDREDI 6 OCTOBRE	SEMAINE DU GOUT " Les herbes aromatiques et les épices "				
	LUNDI 2 OCTOBRE						LUNDI 9 OCTOBRE	MARDI 10 OCTOBRE	MERCREDI 11 OCTOBRE	JEUDI 12 OCTOBRE	VENDREDI 13 OCTOBRE
Entrée 1	Céleri remoulade	Salade de betterave	Menu selon stock	Menu selon stock	Salade verte des emmental	Surimi mayonnaise	Salade de concombre et ciboulette	Macédoine au canladou ail et fine herbes	Menu selon stock	Salade de lentilles à la moutarde à l'ancienne	Coleslaw au persil
Entrée 2	Carotte râpée	Macédoine de légumes			Salade de chou rouge	Œuf vinaigrette	Salade de tomate au basilic	Guacamole et tortillas		Salade de riz de cour de palmier	Toast de rilette de thon à l'origan
Plat 1	Croustillant fromage	Manchon de canard			Boulettes végétariennes sauce du soleil	Rougail saucisse	Merguez	Sauté d'agneau à la sarriette		Emincé végétarien au romarin	Emincé de bœuf sauce chumichurri
Plat 2	Galette de Jacques	Omelette			Rougail poisson	Rougail poisson	Marguerite de millet à l'orientale	Filet de poisson à la libanaise		Omelette aux herbes	Filet de colin à l'aneth
Féculent	Gratin de pomme de terre	Riz safran			Blé aux herbes	Riz basmati	Semoule aux épices	Moquette de Vendée		Frites	Riz safrané
Légumes	Brocolis et champignon	Carottes aux herbes			Gratin d'épinard	Haricot vert à l'ail	Courgette au thym	Carotte Vichy à l'estragon		Haricot plat à la coriandre	Ratatouille
Produit laitier	Yaourt	Fromage			Produit laitier	Brique de lait équilibré au chocolat	Fromage	Fromage persillé ou au poivre		Yaourt	Produit laitier
Dessert	Entremet	Fruit de saison	Dessert	Fruit de saison	Compote fraiche et biscuit	Compote pomme canelle et biscuit	Fruit de saison	Dessert	Pâtisserie maison	Fruit de saison	
2023	LUNDI 16 OCTOBRE	MARDI 17 OCTOBRE	MERCREDI 18 OCTOBRE	MENU HALLOWEEN JEUDI 19 OCTOBRE	VENDREDI 20 OCTOBRE	LUNDI 6 NOVEMBRE	MARDI 7 NOVEMBRE	MERCREDI 8 NOVEMBRE	JEUDI 9 NOVEMBRE	VENDREDI 10 NOVEMBRE	
Entrée 1	Œuf mayonnaise	Salade de chou à l'emmental	Menu selon stock	Menu selon stock	Velouté de butternut et polmarcon	Taboulé maison	Salade verte aux croûtons	Velouté du potager	Salade d'endive et feta	Asperge à la vinaigrette	
Entrée 2	Rosette sur lit de salade verte	Salade de fenouil			Pêche au thon	Mousse de betterave aux pommes	Salade de chou rouge	Salade de chou fleur à la vinaigrette	Salade de mache	Salade Niçoise (riz, thon, tomate, haricot vert, olive)	
Plat 1	Chili de porc				Boulette d'agneau sauce sang	Blanquette de volaille	Tomate farcie veggie sauce tomate	Emincé de poulet l'andouisi	Carbonara de dinde	Carbonade flamande	
Plat 2	Filet de poisson meunière	Cari de pois chiche, épinard au lait de coco et pomme de terre			Boulette végétarienne sauce sang	Blanquette de poisson	Pépinière	Tomato fish	Carbonara de saumon	Omelette	
Féculent	Riz				Frite de patate douce	Riz	Carottes aux herbes	Purée de pomme de terre	Pâtes	Semoule	
Légumes	Haricot rouge				Haricot vert aux estives	Petits légumes	Chou romanesco	Salade verte	Brocolis à l'ail		
Produit laitier	Fromage	Yaourt			Produit laitier	Fromage blanc fantôme	Fromage	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage
Dessert	Salade de fruits frais	Pâtisserie	Dessert	Salade d'yeux ensanglantés (litchi au coulis de fruits rouges)	Poire belle Hélène	Fruit de saison	Compote et biscuit	Dessert	Entremet	Fruit de saison	

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous condition d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison ...)

Composante principale issue de l'Agriculture Biologique



Viande et volaille de France



Préparation élaborée sur l'UCPD95



Viande de porc



Produit local



Plat végétarien



Produits	Produits frais maison	Produits surgelés cuisinés maison	Produits frais prêts à consommer
----------	-----------------------	-----------------------------------	----------------------------------

2023	LUNDI 13 NOVEMBRE	MARDI 14 NOVEMBRE	MERCREDI 15 NOVEMBRE	JEUDI 16 NOVEMBRE	VENDREDI 17 NOVEMBRE	LUNDI 20 NOVEMBRE	JOURNÉE MONDIALE DE LA REDUCTION DES DECHETS ET DU DEVELOPPEMENT DURABLE	MERCREDI 22 NOVEMBRE	BIO AUTOMNE 2023	VENDREDI 24 NOVEMBRE		
							MARDI 21 NOVEMBRE		JEUDI 23 NOVEMBRE			
Entrée 1	Velouté de légumes	Salade coleslaw	Menu selon stock	Surimi mayonnaise	Feuilleté à l'emmental	Pêche au thon	Salade coleslaw	Menu selon stock	Velouté gourmand aux carottes et lentilles corail	Perle de blé aux crevettes		
Entrée 2	Salade Piémontaise	Céleri remoulade		Jambon à la russe	Feuilleté à l'emmental	Taboulé maison	Salade verte		Salade de pois chiche	Rosette sur lit de salade		
Piat 1	Sauté de porc moutarde	Semoule et loubia marocain (haricot blc, carotte, oignon, tomate, coriandre, épices)		Bœuf façon bourguignon		Filet de poisson à la bordelaise	Emincé de volaille sauce curry coco		Emincé de bœuf aux oignons	Croustillant fromager	Donut's de poulet	
Piat 2	Filet de colin au corn flakes			Bâtonnet de blé et carotte	Quenelle à la bechamel	Emincé de pois à la crème	Pâtes		Pomme de terre persillée			
Féculent	Pomme de terre vapeur	Riz		Pâtes	Semoule	Riz basmati	Riz basmati		Pâtes	Pomme de terre persillée		
Légumes	Salsif à la crème	Salade verte		Poêlée de légumes	Brocolis et champignon	Courgette à la provençale	Haricot beurre		Ratatouille	Gratin d'épinard		
Produit laitier	Yaourt	Fromage		Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage		Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt
Piat 1	Fruit de saison	Pâtisserie		Dessert	Salade de fruit	Fruit de saison	Fruit de saison		Compote et biscuit	Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison
2023	LUNDI 27 NOVEMBRE	MARDI 28 NOVEMBRE		MERCREDI 29 NOVEMBRE	JEUDI 30 NOVEMBRE	VENDREDI 1 DECEMBRE	LUNDI 4 DECEMBRE		MARDI 5 DECEMBRE	MERCREDI 6 DECEMBRE	JEUDI 7 DECEMBRE	VENDREDI 8 DECEMBRE
Entrée 1	Carotte râpée	Poireau vinaigrette		Menu selon stock	Feuilleté au fromage	Salade de hareng au curry	Salade de mache		Salade coleslaw	Menu selon stock	Salade de pomme de terre à la volaille	Salade Acapulco
Entrée 2	Salade de betterave aux pommes	Potage d'asperge	Salami danois sur lit de salade verte		Salade de maïs	Panais râpé	Endive aux noix					
Piat 1	Colombo de volaille	Poquette de veau à la tomate	Escalope viennoise		Pavé végétal à la méditerranéenne	Boulettes de bœuf sauce tomate	Paupiette de veau sauce cantadou curry					
Piat 2	Colombo de poisson	Galette de lentilles	Recette végétarienne signature du Val d'Oise		Filet de poisson au beurre citronné	Omelette aux herbes	Boulette végétarienne au paprika	Paupiette de saumon sauce cantadou curry				
Féculent	Riz	Blé aux herbes	Pâtes		Pâtes	Semoule	Pomme de terre aux herbes					
Légumes	Poêlée de légumes	Haricot plat	Salade verte		Courgettes à la provençale	Haricot vert	Légumes couscous	Carotte rondelle	Gratin d'épinard			
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Produit laitier		Yaourt	Fromage	Fromage	Yaourt	Produit laitier		Yaourt	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Pâtisserie	Dessert		Fruit au sirop	Fruit de saison	Entremet	Fruit de saison	Dessert		Fruit de saison	Compote et biscuit

N.B. : Les menus peuvent être amenés à évoluer pour diverses raisons sous condition d'en informer les établissements (problème d'approvisionnement, stock, problème à la livraison ...)

Composante principale issue de l'Agriculture Biologique Viande et volaille de France Préparation élaborée sur l'UCPD95 Viande de porc Produit local Plat végétarien

Produits	Produits frais maison	Produits surgelés cuisinés maison	Produits frais prêts à consommer
----------	-----------------------	-----------------------------------	----------------------------------