

2020	LUNDI 31 août	MARDI 1 septembre	MERCREDI 2 septembre	Menu Végétarien	Menu du mois de l'Europe Europe de l'Est	LUNDI 7 septembre	Menu végétarien	MERCREDI 9 septembre	Menu du mois de l'Europe Europe du Nord	VENDREDI 11 septembre	
Entrée 1		Salade de tomate	Pomelos	Melon	Betterave à la russe	Pêche au thon	Carottes râpées	Salade verte aux dés d'emmental	Salade de hareng au curry	Surimi à la mayonnaise	
Entrée 2		Salade verte au maïs et croûtons		Pastèque	Salade d'endives au chèvre et macis	Piémontaise à la dinde	Œuf mayonnaise		Salami danois sur lit de salade verte	Salade de tomate, maïs et pousses de soja	
Plat 1		Grillardin de bœuf sauce au poivre		Omelette au fromage	Goulash de porc	Emincé de volaille sauce curry	Chili veggie	Escalope viennoise	Kalops (ragout de viande scandinave)	Cuisse de poulet sauce échalotte	
Plat 2		Filet de colin au cheddar	Filet de hoki meunière	Pané blé tomate mozzarella	Saucisse vegan sauce voronoff	Steak fromager			Filet de saumon à la crème	Omelette à l'ail et aux fines herbes	
Féculent		Frites	Blé aux herbes	Pâtes	Pomme de terre vapeur	Pépinettes aux lentilles corail	Riz	Purée Crécy	Pomme de terre hasselback	Poêlée vendéenne (moquette de Vendée label rouge, carotte, haricot vert, basilic et thym)	
Légumes		Salade verte	Haricot vert à la tomate	Poêlée de légumes du soleil	Chou fleur à la polonaise	Carotte rondelle	Salade verte	Brocolis au jus	Ratatouille		
Produit laitier		Yaourt	Produit laitier	Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage	Produit laitier	Yaourt	Fromage	
Dessert		Fruit de saison	Dessert	Pâtisserie	Coupe viennoise glacée	Fruit de saison	Entremet	Dessert	Short cake	Fruit de saison	
2020	LUNDI 14 septembre	Menu du mois de l'Europe Europe de l'Ouest		MERCREDI 16 septembre	Menu végétarien	Menu du mois de l'Europe Europe du Sud		MARDI 22 septembre	MERCREDI 23 septembre	Repas Bio	Menu végétarien
		MARDI 15 septembre		JEUDI 17 septembre	VENDREDI 18 septembre	LUNDI 21 septembre			JEUDI 24 septembre	JEUDI 24 septembre	
Entrée 1	Avocat à la vinaigrette	Salade bretonne (pdt, chou fleur, artichaut, crevette, tomate)	Salade de pomme de terre	Jambon à la russe	Pizza	Samoussa sur lit de salade verte (europe méridionale)	Radis beurre	Salade Marco Polo (pâtes, surimi, concombre, tomate)	Carotte râpée	Feuilleté au fromage	
Entrée 2	Avocat à la mayonnaise	Pâté en crouste sur lit de salade verte		Salade gaspacho (concombre, tomate, maïs, carotte, sauce gaspacho)			Salade de lentilles au chou chinois		Taboulé maison		
Plat 1	Paupiette de veau sauce canatdou	Boulette d'agneau sauce irlandaise		Filet de poulet sauce béarnaise		Moussaka (Grèce)	Carbonde flamande		Bolognaise de bœuf		
Plat 2	Filet de colin meunière	Boulette végétale sauce irlandaise	Tarte chèvre basilic	Filet de poisson sauce du soleil	Risotto	Brandade de morue (Portugal)	Filet de thon à la provençale	Filet de colin pané	Bolognaise végétale	Semoule et loubia marocain (h blanc, carotte, oignon, tomate, coriandre, épices)	
Féculent	Farfale	Blé à la tomate		Pomme de terre rissolée			Cœur de blé au duo de lentilles et poivron	Boullgour	Torti		
Légumes	Salsif à la crème	Gratin de brocolis	Salade verte	Haricot plat	Salade verte	Salade verte	Beignet de brocolis	Gratin d'épinard	Salade verte	Salade verte	
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Yaourt	Yaourt	
Dessert	Fruit de saison	Compote et biscuit	Dessert	Entremet	Fruit au sirop	Panetone (Italie)	Fruit de saison	Dessert	Compote et biscuit	Cube de pomme croquant sauce chocolat	

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 ...)

Menus validés

Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande et volaille de France



Préparation faite "Maison"



Viande de porc



Produit local



Plat végétarien



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

2020	Journée mondiale du végétarisme					Menu végétarien				Menu proposé par les élèves
	LUNDI 28 septembre	MARDI 29 septembre	MERCREDI 30 septembre	JEUDI 1 octobre	VENDREDI 2 octobre	LUNDI 5 octobre	MARDI 6 octobre	MERCREDI 7 octobre	JEUDI 8 octobre	VENDREDI 9 octobre
Entrée 1	Rillettes sur lit de salade verte	Macédoine de légumes	Pani smile	Œuf mayonnaise	Salade de pépinettes (pépinette, maïs, thon, poivron, tomate)	Taboulé maison	Crêpe emmental sur lit de salade verte	Salade piémontaise	Salade de hareng au curry	Menu proposé par les élèves
Entrée 2	Salade de concombre	Salade de betterave		Asperge vinaigrette	Salade de tomate mimosa	Pâté en croûte de volaille sur lit de salade verte			Duo de céleri carotte	
Plat 1	Spicy de poulet	Cordon bleu	Raviolis maison bœuf	Pavé végétal à la tomate	Colombo de volaille	Côte de porc sauce moutarde	Œuf poché		Tajine d'agneau	
Plat 2	Nuggets de poisson	Paupiette de poisson sauce dieppoise	Raviolis maison légumes	Steak fromager sauce tomate	Filet de colin sauce nantua	Tomato fish		Filet de hoki meunière	Omelette au fromage	
Féculent	Blé à la tomate	Semoule aux pois chiche		Pomme de terre campagnarde	Riz aux petits légumes	Purée de pomme de terre	Pâtes	Gratin de pâtes	Pomme vapeur	
Légumes	Beignet de chou-fleur	Gratin d'épinard	Salade verte	Haricot plat		Carotte au beurre	Ratatouille	salade verte	Poêlée de légumes du soleil	
Produit laitier	Yaourt	Fromage	Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage	
Dessert	Fruit de saison	Entremet	Dessert	Tarte normande	Fruit de saison	Compote et biscuit	Fruit de saison	Dessert	Fruit de saison	
2020	Semaine du goût sur le thème de la nature et des produits locaux					LUNDI 2 novembre	MARDI 3 novembre	MERCREDI 4 novembre	JEUDI 5 novembre	VENDREDI 6 novembre
Entrée 1	Pizza	Salade buffalo (h. rouge, salade, maïs, oignon rouge)	Tarte au fromage	Salade d'endive locale	Salade de lentilles de l'Essonne	Pâté en croûte sur lit de salade verte	Macédoine de légumes au thon	Salade de pâtes (pâtes, maïs, tomate, olive et thon)	Salade acharde de légumes (h. vert, carotte, chou blc, oignon, épices)	Céleri remoulade
Entrée 2		Salade tomate		Saucisson sec sur lit de salade verte	Carotte râpée	Salade de pois chiche	Pomelos		Coleslaw	Salade verte aux noix
Plat 1	Pavé végétal au fromage	Poulet grillé local	Saucisse de volaille	Blanquette de volaille	Chipolata de la Sarthe	Boulette de bœuf sauce tomate	Indian veggie mix (pois chiche, lentille, carotte, h ; vert, petits pois)		Tartiflette	Cuisse de poulet
Plat 2	Omelette épinard et ricotta	Filet de poisson aux oignons frits		Blanquette de poisson	Saucisse végétal de la Seine et Marne	Boulette végétale sauce tomate		Brochette de poisson	Poisson pané	Beignet de calmar sauce gribiche
Féculent	Purée de patate douce	Céréales à l'asiatique	Petits pois et carottes	Riz aux petits légumes	Pâtes de la Ferme De Voisin de l'Essonne	Semoule aux épices	Riz	Spaghetti	Gratin de pomme de terre	Mezze penne
Légumes	Haricot vert persillé	Haricot beurre	Salade verte			Crosne à la crème	Salade verte		Salade verte	Flan de courgettes
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Produit laitier	Fromage	Yaourt d'Argenteuil	Yaourt	Fromage	Produit laitier	Yaourt	Fromage
Dessert	Salade de fruits locale	Fruit de saison	Dessert	Pâtisserie	Compote de pomme d'Ile de France	Fruit de saison	Compote et biscuit	Dessert	Fruit de saison	Poire sauce chocolat

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 ...)

Menus validés

Produit issu de l'Agriculture Biologique



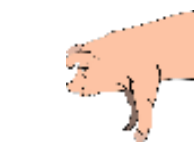
Viande et volaille de France



Préparation faite "Maison"



Viande de porc



Produit local



Plat végétarien



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