

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 45

Semaine du 04 au 08 Novembre 2019

api

SAINT OUEN L'AUMON

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Céleri râpé sauce fromage blanc</p> <p>Filet de lieu sauce citronnée</p> <p>Pâtes coquillettes</p> <p>Bûchette vache chèvre</p> <p>Clémentine</p>	<p>Repas Asiatique Fêtes des lumières en Thaïlande</p> <p>Salade asiatique (carottes, chou blanc, soja, vinaigrette au sésame)</p> <p>Rôti de porc* sauce au caramel <i>Rôti de dinde sauce caramel</i></p> <p>Riz Cantonnais* <i>Riz Cantonnais sans viande</i></p> <p>Fromage blanc à la noix de coco</p> <p>Ananas (à couper sur place)</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Boulettes végétales sauce aux pruneaux</p> <p>Semoule</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote de pomme coing</p>	<p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Sauté de poulet sauce moutarde</p> <p>Haricots verts vapeurs</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau du chef à la vanille</p>	<p>Pois chiches vinaigrette coriandre</p> <p>Moelleux de boeuf au jus</p> <p>Chou fleur béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Orange</p>

Goûters ALSH	<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Galettes bretonnes</p> <p>Jus de pomme (litre)</p>	<p>Pain</p> <p>Emmental (portion)</p> <p>Jus d'orange (litre)</p>	<p>Briquette lait nature</p> <p>Petit beurre</p> <p>Poire</p>	<p>Lait nature (litre) + sirop de fraise</p> <p>Madeleine aux œufs</p> <p>Pomme</p>	<p>Flan chocolat</p> <p>Quadro</p> <p>Jus d'orange (litre)</p>
Goûters Etudes	<p>Yaourt à boire</p> <p>Galettes bretonnes</p> <p>Briquette de jus de pomme</p>	<p>Pain</p> <p>Emmental (portion)</p> <p>Briquette de jus d'orange</p>	<p>Briquette lait nature</p> <p>Madeleine aux œufs</p> <p>Pomme</p>	<p>Briquette lait nature</p> <p>Madeleine aux œufs</p> <p>Pomme</p>	<p>Yaourt à boire</p> <p>Quadro</p> <p>Briquette de jus d'orange</p>

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

*sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique



Produit locaux



Produit maison



Produit végétarien



Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 46

Semaine du 11 au 15 Novembre 2019

api

SAINT OUEN L'AUMON

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE

Haricots vert
vinaigrette à l'échalote

Poisson pané

Purée de panais
pomme de terre

Gouda

Pomme

Salade verte
vinaigrette

Tortillas

Yaourt nature et sucre

Clémentines

Menu CHTI

Salade iceberg
vinaigrette
Fricadelle*

Saucisse de volaille

Frites

Maroilles en dégustation

Gâteau du chef
au speculoos

Chou blanc à l'ananas et
vinaigrette

Filet de hoki
sauce crème

Riz

Pointe de Brie

Mousse au chocolat
au lait

Goûters ALSH

Lait nature (litre) + sirop de
grenadine

Petit beurre

Compote

Pain

Gouda (portion)

Briquette de jus de pomme

Lait nature (litre)

Palets bretons

Poire

Lait chocolat

Plumetis vanille

Pomme

Goûters Etudes

Briquette de lait nature

Petit beurre

Compote Gourde

Briquette de lait nature

Palets bretons

Poire

Briquette de lait chocolat

Plumetis vanille

Pomme

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

*sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique



Produit locaux



Produit maison



Produit végétarien





Menus des écoles et accueils de loisirs

api

Semaine 47

Semaine du 18 au 22 Novembre 2019

SAINT OUEN L'AUMON

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Betterave vinaigrette</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Purée de  pommes de terre</p> <p>Suisse nature et sucre</p> <p> Poire</p>	<p> Carottes râpées vinaigrette à l'orange</p> <p>Boulettes à l'agneau  sauce tomate</p> <p>Légumes couscous  Semoule</p> <p>Carré de Ligeuil</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Menu Russe</p> <p>Salade russe  (pommes de terre, oignons, cornichons, mayonnaise)</p> <p> Boeuf façon strogonoff  morceaux de colin façon stogonoff</p> <p>Petits pois </p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Gâteau du chef au miel et à la noisette </p>	<p> Lentilles vinaigrette à la coriandre </p> <p> Omelette</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Pointe de Brie</p> <p>Kiwi</p>	<p>Carottes cuites à la Grecque</p> <p> Emincé de poulet sauce aux 4 épices</p> <p>Boulghour </p> <p>C'est moi qui choisis :  Yaourt nature  et sucre <i>ou</i> corn flakes Quart de lait (95)</p> <p>Banane</p>

Goûters ALSH	Lait chocolat (litre)	Fromage blanc aromatisé	Briquette lait nature	Flan vanille	Pain
	Madeleine aux œufs	Pompon	Pain au lait	Quadro	Emmental (portion)
	Compote	Jus d'orange (litre)	Pomme	Jus d'orange (litre)	Jus de pomme (litre)
Goûters Etudes	Briquette lait chocolat	Yaourt à boire		Yaourt à boire	Pain
	Madeleine aux œufs	Pompon		Quadro	Emmental (portion)
	Compote Gourde	Briquette de jus d'orange		Briquette de jus d'orange	Briquette de jus de pomme


Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.


Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

*sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique 

Produit locaux 

Produit maison 

Produit végétarien 



Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 48

Semaine du 25 au 29 Novembre 2019

api

SAINT OUEN L'AUMON

LUNDI

Salade mélange vinaigrette

Paupiette de veau au jus

Purée de courgette

Tomme noire

Mousse au chocolat au lait

MARDI

Carottes râpées et maïs vinaigrette à l'huile d'olive

Riz cuisiné au colin façon à la reine

Bûchette vache chèvre

Orange

MERCREDI

C'est moi qui choisit :

Endives vinaigrette aux croûtons à l'ail ou aux croûtons naturels (à couper sur place)

Pizza tomate chèvre du chef

Suisse nature et sucre

Poire

JEUDI

Repas du Moyen Age

Œuf dur mayonnaise

Le Brouet de volaille
Haut de cuisse de poulet sauce aux pommes, miel et épices

Pommes de terre rissolées

Fromage blanc et coulis de fruits rouges

Biscuit Oublie :
Galette St Michel

VENDREDI

Chou rouge aux pommes vinaigrette

Dos de colin sauce oseille

Purée de carottes et pomme de terre

Camembert

Banane

Goûters ALSH

Lait nature (litre)

Quatre quart

Poire

Lait chocolat (litre)

Boudoirs

Compote

Yaourt à boire

Galettes bretonnes

Briquette de jus de pomme

Lait nature (litre)

Pain / beurre

Pomme

Flan chocolat

Sablé des Flandres

Jus d'orange (litre)

Goûters Etudes

Briquette de lait nature

Plumetis vanille

Poire

Briquette lait chocolat

Boudoirs

Compote gourde

Briquette lait nature

Petit beurre

Pomme

Yaourt à boire

Sablé des Flandres

Briquette de jus d'orange

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

*sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique



Produit locaux



Produit maison



Produit végétarien
























Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 49

Semaine du 02 au 06 Décembre 2019

api

SAINT OUEN L'AUMON

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Chou blanc vinaigrette</p> <p> Dos de colin sauce tomate</p> <p> Semoule</p> <p> Carré de Ligueil</p> <p> Compote pomme ananas</p>	<p><i>Reine des Neiges</i></p> <p> Le met préféré de Sven le Renne Carottes râpées à la vinaigrette au fromage blanc</p> <p> Normandin de veau sauce Arendelle sauce brune échalote aïrelles</p> <p> Ana et Elsa Purée de potiron et pdt</p> <p> L'île d'Olaf le bonhomme de neige lle flottante et crème anglaise</p>	<p> Salade de maïs en vinaigrette</p> <p> Rôti de dinde au jus</p> <p> Chou fleur béchamel</p> <p> Mimolette</p> <p> Pomme</p>	<p> Betterave vinaigrette</p> <p> Jambon blanc</p> <p> Jambon de dinde</p> <p> Pâtes Coquillettes</p> <p> Yaourt nature et sucre</p> <p> Banane</p>	<p> Salade iceberg vinaigrette</p> <p> Hachis parmentier de soja végétarien</p> <p> -</p> <p> Emmental râpé</p> <p> Crème dessert chocolat</p>

Goûters ALSH	Lait nature (litre)	Lait chocolat (litre)	Yaourt à boire	Pain	Lait nature (litre) + sirop de fraise
	Pain / barre de chocolat	Brioche tranchée	Palets bretons	Gouda (portion)	Madeleine
	Clémentines	Pomme	Briquette de jus d'orange	Jus de pomme (litre)	Poire
Goûters Etudes	Briquette de lait nature	Briquette de lait chocolat		Pain	Briquette de lait nature
	Pain / barre de chocolat	Brioche tranchée		Gouda (portion)	Madeleine
	Clémentines	Pomme		Briquette de jus de pomme	Poire

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

*sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique



Produit locaux



Produit maison



Produit végétarien



Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 50

Semaine du 09 au 13 Décembre 2019

api

SAINT OUEN L'AUMON

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Céleri rémoulade </p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p> Camembert</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p> Chou blanc vinaigrette au cumin </p> <p> Bouchées de porc sauce aigre douce </p> <p>Boulettes végétariennes sauce aigre douce</p> <p>Riz </p> <p>Fromage frais Petit moulé</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Haricots verts vinaigrette aux fines herbes </p> <p> Nuggets de blé végétariens </p> <p> Purée de patates douces et carottes </p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Ananas (à couper sur place)</p>	<p> Chou rouge vinaigrette </p> <p>Filet de lieu sauce crème </p> <p>Pâtes Pennes </p> <p>Emmental râpé </p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Menu Alsacien</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Tarte facon Alsacienne (porc*) </p> <p> Tarte au fromage</p> <p>-</p> <p> Yaourt nature au lait entier et sucre Ferme de Viltain (78)</p> <p>Tranche de pain d'épices</p>



Goûters ALSH	Lait nature (litre)	Lait nature (litre) + sirop de grenadine	Pain au lait	Lait chocolaté (litre)	Lait nature (litre)
	Galettes bretonnes	Plumetis chocolat	Barre de chocolat	Sablé de Retz	Quadro
	Pomme	Poire	Briquette de jus de pomme	Banane	Clémentines
Goûters Etudes	Briquette de lait nature	Briquette de lait nature		Briquette de lait au chocolat	Briquette de lait nature
	Galettes bretonnes	Plumetis chocolat		Sablé de Retz	Quadro
	Pomme	Poire		Banane	Clémentines

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

*sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique

Produit locaux

Produit maison

Produit végétarien






Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 51

Semaine du 16 au 20 Décembre 2019

api

SAINT OUEN L'AUMON

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette aux agrumes (à couper sur place)  Colombo de porc* Colombo de volaille Pâtes Tortis Fromage fondu Carré fondu Flan nappé caramel	Macédoine de légumes vinaigrette Brandade de poisson - Suisse aromatisé Kiwi	Œuf dur mayonnaise  Pané fromager + ketchup Semoule Yaourt aromatisé  Banane	REPAS DE FIN D'ANNEE Mousse de canard <i>Médaille de surimi et mayonnaise</i> Médaille de saumon sauce hollandaise citronnée Pommes pin Pointe de brie Bûche de Noël et chocolat de Noël	Salade iceberg vinaigrette au sésame Raviolis de bœuf - C'est moi qui choisis : Fromage blanc nature et sucre ou miel Orange



Goûters ALSH	Lait nature (litre) Madelon au chocolat Poire	Pain Fromage Gouda (portion) Jus de pomme (litre)	Yaourt à boire Brioche tranchée Compote gourde	Lait nature (litre) Galette Bretonnes Clémentines	Flan chocolat Petit beurre Jus d'orange (litre)
Goûters Etudes	Briquette de lait nature Madelon au chocolat Poire	Pain Fromage Gouda (portion) Briquette de jus de pomme		Briquette de lait nature Galette Bretonnes Clémentines	Yaourt à boire Petit beurre Briquette de jus d'orange

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

*sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique



Produit locaux



Produit maison



Produit végétarien



Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 52

Semaine du 23 au 27 Décembre 2019

api

SAINT OUEN L'AUMON

LUNDI

 Lentilles vinaigrette
à l'échalote

 Jambon blanc*

Jambon de dinde

Carottes persillées


Suisse nature et sucre

Orange

MARDI


REPAS DU REVEILLON

Salade verte aux pommes
vinaigrette balsamique

Sauté de poulet
aux épices de Noël 

Potatoes

Crème anglaise

Gâteau chocolat et
pépites de chocolat 

MERCREDI



JEUDI

Salade iceberg
vinaigrette

 Chili Sin carne 

Riz 

Fromage fondu
Carré fondu

 Poire

VENDREDI

Saucisson à l'ail et cornichons
Coupelle de pâte de volaille

Poisson meunière

Purée crécy 

Suisse aromatisé

 Pomme

Goûters ALSH

Yaourt à boire

Briquette de lait nature

Briquette de lait chocolat

Pain

Pain / barre de chocolat

Sablé des Flandres

Petit beurre

Fromage Emmental (portion)

Briquette de jus de pomme

Clémentines

Briquette de jus d'orange

Briquette de jus de pomme


Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

*sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique 

Produit locaux 

Produit maison 

Produit végétarien 



Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 01

Semaine du 30 Décembre 2019 au 03 Janvier 2020

api

SAINT OUEN L'AUMON

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betterave vinaigrette
à la framboise



Lieu sauce citronné



Pâtes Tortis



Bûchette vache chèvre



Pomme

Chou blanc vinaigrette au
cumin ou coriandre



Nuggets de blé
végétariens



Haricots verts

Mimolette

Mousse au chocolat au lait



Goûters ALSH

Yaourt à boire

Moelleux au chocolat

Briquette de jus d'orange

Briquette de lait nature

Quadro

Poire

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

*sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique



Produit locaux



Produit maison



Produit végétarien

