

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 36

Semaine du 02 au 06 Septembre 2019



api

SAINT OUEN L'AUMON

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI


 Carottes râpées vinaigrette 


Filet de poulet au jus 

 Pâtes Coquillettes 

Brie

Compote pomme


 Betteraves vinaigrette au vinaigre de framboise


Filet de lieu sauce oseille 

Boulghour 

Fromage frais Chantailou ail et fines herbes

Pêche

Salade de pomme de terre vinaigrette 

 Rôti de bœuf et ketchup

Courgettes béchamel 

Suisse aromatisé


Nectarine




Menu de la rentrée

"confort food"

Salade iceberg vinaigrette

Pizza au fromage du chef 

 Yaourt au lait entier nature et sucre Ferme de Viltain (78)

Banane

Apéritif rentrée : jus de pomme
Emploi du temps en cadeau

Œuf dur mayonnaise

Poisson meunière

Pomme de terre vapeurs

Fromage blanc nature et sucre (4g)

Pastèque

Goûters ALSH

Lait nature (litre) + sirop de grenadine

Petit beurre

Poire

Yaourt nature sucré

Pain / confiture

Jus de pomme (litre)

Yaourt à boire

Croissant

Briquette de jus de raisins

Lait nature (litre)

Carré Cacao

Compote

Pain


Emmental (portion)

Jus d'orange (litre)


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 37

Semaine du 09 au 13 Septembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SAINT OUEN L'AUMON	Chou Fleur sauce vinaigrette moutarde à l'ancienne	Tomate vinaigrette balsamique	Menu du sud Croquettes râpées vinaigrette coriandre	Tomate vinaigrette	Salade verte vinaigrette
	Dos de colin sauce tomate	Gratin de tortis aux légumes d'été	Boulettes d'agneau sauce tajine	Haut de cuisse de poulet rôti	Brandade de poisson
	Purée de pomme de terre et courgettes	-	Semoule au curcuma	Epinards et pomme de terre béchamel	
	Fromage frais Petit Moulé Nature	Emmental râpé	Mimolette	Yaourt nature et sucre	Edam
	Pomme	Mousse au chocolat au lait	Poire	Clafoutis pomme poire du chef	Flan vanille nappé caramel

Goûters ALSH	Suisse nature sucré	Lait nature (litre)	Yaourt à boire	Lait nature (litre) + sirop de fraise	Lait chocolaté
	Madeleine aux œufs	Pain / beurre	Galettes bretonnes	Pain / barre de chocolat	Sablé de Retz
	Jus d'orange (litre)	Prunes	Briquette de jus de pomme	Banane	Pomme
Goûters Etudes	Yaourt à boire	Briquette de lait nature		Briquette de lait nature	Briquette de lait chocolaté
	Madeleine aux œufs	Petit beurre		Pain / barre de chocolat	Sablé de Retz
	Briquette de jus d'orange	Prunes		Banane	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 38

Semaine du 16 au 20 Septembre 2019

SAINT OUEN L'AUMON

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon
(à couper sur place)

Emincé de poulet
sauce brune

Semoule

Brie

Mousse au chocolat au lait

MENU DU SPORTIF

(coupe du monde rugby)

Salade vitaminé

carottes, betterave, soja, vinaigrette...



Bolognaise aux
épices italiennes

Pâtes coquillettes
Emmental râpé

Suisse nature et sucre

Barre de céréales



Salade iceberg vinaigrette

Steak haché de bœuf au jus
et ketchup

Pommes de terre noisette

C'est moi qui choisis :
Yaourt nature
et sucre
ou et corn flakes

Poire

Tomate vinaigrette
au poivron

Poisson pané

Haricots verts
à l'estragon

Camembert

Compote de pomme abricot

Entrée du bout des doigts
(emmental, mimolette, tomate cerises)

Colin sauce crème

Purée de pomme
de terre et carotte

Suisse nature et sucre

Crème dessert vanille

Goûters ALSH

Yaourt nature sucré

Brioche tranchée

Jus de pomme (litre)

Lait nature (litre)

Palets breton

Pomme

Pain

Gouda (portion)

Briquette de jus d'orange

Lait chocolaté (litre)

Quadro

Prunes

Lait nature (litre) + sirop de
grenadine

Pain / barre de chocolat

Banane

Goûters
Etudes

Yaourt à boire

Brioche tranchée

Briquette de jus de pomme

Briquette de lait nature

Palets breton

Pomme

Briquette de lait chocolat

Quadro

Prunes

Briquette de lait nature

Pain / barre de chocolat

Banane

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 39

Semaine du 23 au 27 Septembre 2019



SAINT OUEN L'AUMON

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette Haut de cuisse de poulet rôti au jus d'herbes Salsifis persillés Fromage fondu Carré fondu Compote de pomme	Salade méele vinaigrette Chipolatas grillée* sauce Niçoise Merguez Semoule Brie Flan nappé caramel	Haricots beurre vinaigrette à l'échalote Normandin de veau à l'indienne (curry et poivrons) Frites au four Suisse nature et sucre Poire	<p><i>Menu pour la planète</i></p> Betterave BIO vinaigrette à l'ail Pois BIO cuisinés au poisson façon à la reine Yaourt nature LOCAL BIO et sucre Quart de lait (95) Pomme BIO	Salade de tomate et mozzarella vinaigrette à l'huile d'olive Sauté de bœuf façon bourguignon Pâtes tortis Yaourt nature et sucre Gâteau du chef à la vanille

Goûters ALSH	Lait nature (litre) + sirop de fraise Pain / beurre Kiwi	Lait chocolaté (litre) Quatre Quart Pomme	Yaourt à boire Moelleux au citron Briquette de jus de pomme	Pain Emmental (portion) Jus d'orange (litre)	Lait nature (litre) Quadro Banane
Goûters Etudes	Briquette de lait nature Petit beurre Kiwi	Briquette de lait chocolat Galette bretonne Pomme		Pain Emmental (portion) Briquette de jus d'orange	Briquette de lait nature Quadro Banane

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 40

Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2019

api

SAINT OUEN L'AUMON

LUNDI

Salade de chou blanc et carottes vinaigrette

Boulettes de bœuf au jus

Purée de pomme de terre

Edam

Mousse au chocolat au lait

MARDI

Céleri au fromage blanc au cumin

Cordon bleu

Petits pois au romarin

Fromage frais Petit moulé

Banane

MERCREDI

Repas de ma grand-mère

Salade verte vinaigrette

Rôti de bœuf au jus

Carottes persillées

Suisse nature et sucre

Pomme

JEUDI

Œuf dur mayonnaise

Emincés de dinde sauce crème

Haricots verts

Duo de fromage blanc et compote, pépites de speculoos

VENDREDI

Brocolis sauce vinaigrette au fromage blanc

Filet de colin meunière et citron

Epinards et pommes de terre béchamel

Brie

Pomme

Goûters ALSH

Lait nature (litre) + sirop de grenadine

Sablé de Retz

Poire

Flan vanille

Madeleine aux œufs

Jus de pomme (litre)

Pain

Mimolette (portion)

Compote gourde

Lait chocolat (litre)

Galette bretonne

Orange

Suisse nature sucré

Pain / confiture

Jus de pomme (litre)

Goûters Etudes

Briquette de lait nature

Sablé de Retz

Poire

Yaourt à boire

Madeleine aux œufs

Briquette de jus de pomme

Briquette de lait chocolat

Galette bretonne

Orange

Yaourt à boire

Pain / confiture

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

api

Semaine 41

Semaine du 07 au 11 Octobre 2019



SAINT OUEN L'AUMON

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles à l'échalote	Salade verte aux dés de mimolette	Taboulé à la menthe	HAPPY TARTERIE Concombre vinaigrette Quich'o bolo du chef Salade mélée vinaigrette Suisses aux fruits Banane	Endives sauce fromage blanc (à couper sur place)
Emincés de dinde sauce caramel	Poisson pané et kechup	Filet de poulet au jus		Dos de colin aux aromates
Carottes aux quatre-épices	Semoule	Chou fleur béchamel		Brocolis et pommes de terre
Suisse nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Mimolette		Fromage fondu Carré fondu
Pomme	Beignet aux pommes	Pomme		Crème dessert caramel

Goûters ALSH	Lait chocolat (litre) Sablé des Flandres Compote	Lait nature (litre) Pain / barre de chocolat Poire	Yaourt à boire Gaufre liégeoise Briquette de jus d'orange	Flan chocolat Pain / beurre Jus de pomme	Lait nature (litre) + sirop de fraise Pain / barre de chocolat Prunes
Goûters Etudes	Briquette chocolaté Sablé des Flandres Compote gourde	Briquette de lait nature Pain / barre de chocolat Poire		Yaourt à boire Petit beurre Briquette de jus de pomme	Briquette de lait nature Pain / barre de chocolat Prunes

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 42

Semaine du 14 au 18 Octobre 2019

SAINT OUEN L'AUMON

LUNDI

Salade verte vinaigrette

Filet de lieu sauce rouge

Pommes de terre vapeurs persillées



Camembert

Compote pomme abricot

MARDI

Betterave vinaigrette

Rôti de bœuf sauce aux champignons

Pâtes Farfalles

Brie

Pomme

MERCREDI

Salade iceberg vinaigrette

Nuggets de poulet

Petits pois au jus

Suisse nature et sucre

Gâteau du chef aux poires pépites de chocolat

JEUDI

Salade de pomme de terre aux cornichons et vinaigrette à l'échalote

Paupiette de veau sauce paprika

Salsifis en persillade (ail, persil)

Yaourt nature et sucre

Raisins

VENDREDI

Repas Montagnard

Salade verte vinaigrette



Tartiflette*

Gratin de pomme de terre au fromage tartiflette

Fromage blanc et confiture de mytilles



Madeleine

Goûters ALSH

Lait nature (litre)

Quadro

Prunes

Goûters Etudes

Briquette de lait nature

Quadro

Prunes

Pain

Emmental (portion)

Jus de d'orange (litre)

Pain

Emmental (portion)

Briquette de jus d'orange

Briquette de lait nature

Pain au chocolat

Poire

Flan au chocolat

Madeleines

Jus de pomme (litre)

Yaourt à boire

Madeleines

Briquette de jus de pomme

Lait chocolat (litre)

Petit beurre

Banane

Briquette de lait chocolat

Petit beurre

Banane

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 43



Semaine du 21 au 25 Octobre 2019

api

SAINT OUEN L'AUMON

LUNDI

Macédoine de légumes
mayonnaise

 Sauté de porc*
sauce moutarde 

Sauté de dinde
sauce moutarde


Pommes de terres
persillées

Fromage fondu
Vache qui rit

Liégeois vanille

MARDI

Haricots beurre
à l'échalote

Filet de lieu
sauce oseille 

Riz 

Yaourt nature et sucre

Ananas
(à couper sur place)

MERCREDI

Œuf dur mayonnaise

Saucisse fumée* 

Pané fromager

Lentilles 

Bûchette vache chèvre

Poire

JEUDI

Taboulé libanais 

 Moelleux de bœuf
aux quatres épices 

Ratatouille 

Suisse nature et sucre

Banane



VENDREDI


Couleur D'automne
Salade verte aux marrons
vinaigrette

Poisson pané et citron



Carottes et panais persillés 

Fromage blanc
nature et sucre

Gâteau du chef 
à la crème de marron

Goûters ALSH

Briquette de lait nature

Palet breton

Pomme

Pain

Gouda (portion)

Briquette de jus d'orange

Briquette de lait chocolat

Carré Cacao

Briquette de jus de pomme

Yaourt à boire

Pain / barre de chocolat

Briquette de jus d'orange

Briquette de lait nature

Brioche tranchée

Kiwi


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 44

Semaine du 28 Octobre au 01 Novembre 2019

api

SAINT OUEN L'AUMON

LUNDI

-  Chou blanc vinaigrette 
- Filet de poulet sauce aux champignons 
- Pâtes tortis 
- Carré de Ligueil
- Compote pomme banane



MARDI

-  Salade de lentilles vinaigrette 
- Dos de colin sauce estragon 
- Haricots verts
- Gouda
- Poire

MERCREDI

- Repas du NORD**
Salade iceberg vinaigrette
-  Sauté de bœuf façon carbonade 
 - Frites
 - Suisse nature et sucre
 - Sablé des flandres

JEUDI

- Salade de pomme de terre et cornichons vinaigrette à l'échalote 
- Poisson meunière et citron
- Carottes au miel 
- Fromage frais Petit moulé
- Orange

VENDREDI

FERIE



Goûters ALSH

- Briquette de lait chocolaté
- Galettes bretonnes
- Prunes

- Yaourt à boire
- Madeleines
- Briquette de jus d'orange


- Pain
- Emmental (portion)
- Briquette de jus de pomme

- Briquette de lait nature
- Petit beurre
- Compote gourde

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 