

SEMAINE 3 DU 2 NOVEMBRE AU 6 NOVEMBRE 2020











	Lundi	Mardi	Jeudi Menu du chef	Vendredi
Entrée	Taboulé au surimi	Carottes râpées, maïs et thon vinaigrette	Falafels	Betterave à l'emmental
Plat Accompagnements	Nuggets de poulet Pennes aux petits légumes	Blanquette de veau Riz pilaf Haricots verts bio	Wrap crudités chèvre Frites de patate douce	Grillardin aux lentilles et riz Purée de pommes de terre Brocolis bio
Plat	Yaourt à boire	Vache qui rit	Tomme	Cantal
Dessert	Fruit de saison bio	Crêpe au chocolat	Fruit de saison bio	Fruit de saison bio
Pain	Pain aux céréales	Pain bio	Pain	Pain campagne

SEMAINE 4 DU 9 NOVEMBRE AU 13 NOVEMBRE 2020

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée				
	Tomate mozzarella	<b>Rillettes de poisson</b>	Concombre aux croûtons	<b>Filet de sardine citron</b>
	Blanquette de poisson	Cuisse de poulet paprika	Omelette au fromage	Bourguignon de bœuf
	Macaronis bio au beurre 	Blé bio au beurre 	<b>Riz</b>	Frites
	Aubergines	Brocolis bio 	Courgettes à la crème	Haricots beurre
	Edam	Velouté fruit	Brie	Yaourt sucré bio 
	Eclair à la vanille	Fruit de saison	<b>Crème dessert</b>	Fruit de saison bio 
Pain	Pain bio 	Pain aux olives	Pain bio 	Pain

SEMAINE 5 DU 16 NOVEMBRE 20 NOVEMBRE 2020

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri remoulade	Carottes rapées sauce cantadour	Salade de pâtes au thon <b>vinaigrette</b>	Pamplemousse au sucre
Plat Accompagnements	Escalope de veau sauce poivre	Saucisses Tex Mex végétarienne	Steack haché de bœuf sauce barbecue	Poisson meunière
	Petits pois	Semoule bio au beurre	Riz bio au beurre	Haricots blanc à la tomate
	Carottes bio	Ratatouille	Brunoise de légumes	Carottes jaunes
	Fromage blanc sucré	Saint Nectaire	Saint Morêt	Gouda bio
	Fruit de saison	Compote de pommes d'Ile de France	Fruit de saison	Ile flottante
Pain	Pain	Pain	Pain bio	Pain aux sésames

Légendes	
	Produit issu de l'Agriculture Biologique (local ou non)
	Produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées dans une même zone géographique (AOP : certification Européenne)
	Produit dont au moins une étape de fabrication est réalisée dans une zone géographique définie.
	Produit de qualité supérieur par rapport au produit similaire
	Aliment issu d'une exploitation engagée dans une démarche particulièrement respectueuse de l'environnement
	Recette confectionnée par le Chef à partir de produits frais.
	Viande issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France
	Produits issus de la région ultra périphérique (DOM TOM)
	Produit pouvant convenir à une alimentation végétarienne
	Aliment cultivé et produit en Essonne

*Ces menus sont donnés à titre indicatif et tiennent compte de l'éducation au goût. Des modifications peuvent être apportées par le Chef de cuisine, si le plan alimentaire est respecté (cruautés/cruautés, cuillères/cuillères, entrées à plus de 15% de lipides / entrées à plus de 15% de lipides ...). Le respect de la saisonnalité des menus est important afin que les élèves bénéficient des qualités nutritionnelles et organoleptiques des fruits et légumes de saison. Les produits de saison sont moins onéreux que les autres. Cette différence peut permettre d'améliorer l'ensemble de la qualité des repas servis. Suivant l'organisation de vos productions, ces menus peuvent être adaptés. N'hésitez pas à me contacter.*