





Menus Juillet Août 2019

Sarcelles



lundi 8 juillet 2019	mardi 9 juillet 2019	mercredi 10 juillet 2019	jeudi 11 juillet 2019	vendredi 12 juillet 2019
Gaufre au chocolat Jus de pomme	Petit beurre Lait fraise	Madeleine Lait	Etoile marbrée au chocolat Jus d'orange	Moelleux à la fraise Lait chocolaté
Haricots verts et maïs vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Coquillettes au surimi sauce cocktail	Menu Végétarien Salade Texane (haricots rouges, tomate, maïs)	Tomate et vinaigrette huile d'olive
*** Suprême de colin sauce vierge	*** Burger de veau sauce barbecue S/V : Pané de fromage	*** Rôti de bœuf froid  au jus S/V : Pizza tomate et fromage	*** Fondant au fromage de brebis	*** Filet de hoki  sauce provençale
*** Blé	*** Petits pois	*** Gratin de courgette	*** Salade Iceberg	*** Tortis
*** Fromage blanc nature et sucre bio CE	*** Saint Nectaire AOP	*** Petit filou	*** Saint Paulin	*** Pointe de brie
*** Fruit de saison	*** Eclair au chocolat	*** Fruit de saison	*** Glace cône chocolat	*** Flan vanille nappé au caramel
Baguette Stick de mimolette Sirop de menthe	Brioche Fruit Jus d'orange	Gaufre au sucre Yaourt nature et sucre Sirop de fraise	Baguette viennoise Barre de chocolat Lait	Génoise fourrée à l'abricot Fruit Jus multifruit

Les compotes allégées en sucre sont sans édulcorant








Les gélatines utilisées dans les desserts sont d'origine végétale



Menus Juillet Août 2019

Sarcelles



lundi 15 juillet 2019	mardi 16 juillet 2019	mercredi 17 juillet 2019	jeudi 18 juillet 2019	vendredi 19 juillet 2019
Gâteau fourré chocolat Lait nature	Sablés Jus multifruit	Moelleux citron Lait chocolaté	Etoile marbrée chocolat Jus de raisin	Madeleine Jus d'ananas
Taboulé	Salade iceberg, croûtons vinaigrette moutarde à l'ancienne	Menus BIO Betteraves rouges vinaigrette	Tartine œuf et ciboulette	Pastèque
*** Bœuf mode 	*** Emincé de porc  sauce aigre douce S/P et S/V : Dés de poisson sauce citron	*** Omelette  basquaise	*** Aiguillettes de poulet au jus S/V : Crêpe au fromage	*** Poisson meunière  et citron
S/V : Crispidor	Sauce citron	*** Coquillettes ***	*** Purée d'épinards  ***	*** Haricots verts ***
*** Duo de carottes ***	*** Pommes noisette ***	*** Emmental	Petit cotentin	Yaourt brassé aux fruits
Yaourt aromatisé	Camembert	*** Fruit de saison	*** Fruit de saison	*** Muffin vanille et pépites de chocolat
*** Fruit de saison	*** Panna cotta et nappage fruits  rouges 			
Baguette Samos Jus de pomme	Gaufrette vanille Fruit Lait	Croissant Petit fromage frais et sucre Sirop citron	Baguette viennoise Confiture Lait	Goûter fourré au chocolat Mister freeze Sirop de grenadine






Les compotes allégées en sucre sont sans édulcorant
Les gélatines utilisées dans les desserts sont d'origine végétale



Menus Juillet Août 2019

Sarcelles



lundi 22 juillet 2019	mardi 23 juillet 2019	mercredi 24 juillet 2019	jeudi 25 juillet 2019	vendredi 26 juillet 2019
Petit beurre Lait nature	Barre Bretonne Lait chocolaté	Crêpe fraise Jus d'ananas	Gâteau fourré au chocolat Lait fraise	Moelleux pomme Jus multifruit
Cœur de palmier, tomate	Concombre sauce tzatziki	Pâté de volaille et cornichon S/V : Terrine de légumes et mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Melon Charentais
*** Poulet rôti 	*** Couscous merguez et légumes	*** Chili con carne 	*** Rôti de veau sauce marengo	*** Suprême de merlu sauce ti' légumes 
S/V : Tarte au fromage	S/V : Couscous boulettes de soja	S/V : Chili sin carne	S/V : Croustillant de poisson	
*** Ratatouille et pommes de terre	*** Semoule et jus	*** Riz	*** Purée de courgettes à l'huile d'olive 	*** Penne
*** Pont l'évêque AOP	*** Edam	*** Fromage blanc et sucre	*** Cantadou ail et fines herbes	*** Coulommiers
*** Fruit de saison	*** Lacté au chocolat	*** Fruit de saison	*** Cake pêche et menthe 	*** Glace fusée framboise, ananas, orange
Brioche Yaourt nature et sucre Sirop de fraise	Moelleux citron Fruit Jus d'orange	Baguette viennoise Barre de chocolat Lait	Madeleine Fruit Jus de pommes	Etoile marbrée Fromage frais aromatisé Sirop de menthe

Les compotes allégées en sucre sont sans édulcorant

Les gélatines utilisées dans les desserts sont d'origine végétale









Menus Juillet Août 2019

Sarcelles






lundi 29 juillet 2019	mardi 30 juillet 2019	mercredi 31 juillet 2019	jeudi 1 août 2019	vendredi 2 août 2019
Gaufre au chocolat Lait chocolaté	Madeleine Jus d'orange	Sablés Lait fraise	Galette géante Jus d'ananas	Gâteau fourré chocolat Lait nature
Accras de Morue *** Bœuf  à la provençale S/V : Filet de hoki sauce basquaise *** Brocoli et pommes de terre *** Petit moulé *** Fruit de saison	Tomate vinaigrette à l'huile d'olive *** Fish burger et sa sauce tartare (buns, poisson pané)  *** Salade iceberg *** Cheddar *** Gâteau d'anniversaire Brownie	Céleri rémoulade *** Rôti de porc froid S/P et S/V : Tarte au fromage *** Purée de carotte  *** Mimolette *** Semoule au lait nappage caramel	Rillettes de sardine tomate à l'espagnole  *** Omelette *** Coquillettes *** Fromage frais aromatisé *** Fruit de saison	Salade de riz niçois *** Suprême de colin sauce citron *** Petits pois *** Pointe de brie *** Fruit de saison
Génoise fourrée fraise Yaourt aromatisé Jus de raisin	Baguette viennoise Confiture Lait	Gaufrette au chocolat Mister freeze Sirop grenadine	Baguette Petit cotentin Sirop de citron	Pain au chocolat Petit filou Jus multifruit



Menus Juillet Août 2019






Sarcelles



lundi 5 août 2019	mardi 6 août 2019	mercredi 7 août 2019	jeudi 8 août 2019	vendredi 9 août 2019
Petit beurre Lait fraise	Gaufre au sucre Jus de raisin	Moelleux pomme Jus d'ananas	Crêpe fraise Lait chocolaté	Barre bretonne Lait nature
Cœur de palmier et tomate	Salade coleslaw	Pastèque	Menus BIO Haricots verts	Salade Iceberg vinaigrette
*** Crispidor et ketchup	*** Jambon blanc	*** Sauté de veau sauce paprika S/V : Poisson meunière	*** Steak hâché de bœuf  au jus S/V : Galette végétale bio provençale	*** Dés de poisson sauce orientale
*** Blé aux petits légumes	*** Tortis sauce tomate	*** Courgettes à la provençale	*** Purée de pommes de terre 	*** Légumes tajine et semoule jus
*** Yaourt nature et sucre	*** Cantal AOP	*** Petit fromage frais nature et sucre	*** Edam	*** Bûchette de chèvre
*** Fruit de saison	*** Cocktail de fruits	*** Gâteau au yaourt 	*** Fruit de saison	*** Glace petit pot vanille et fraise
Baguette Stick de mimolette Jus d'orange	Brioche Yaourt aromatisé Sirop menthe	Gouter fourré au chocolat Fruit Lait	Génoise fourrée abricot Fromage blanc et sucre Jus de pomme	Baguette viennoise au chocolat Fruit Sirop de fraise

Les compotes allégées en sucre sont sans édulcorant

Les gélatines utilisées dans les desserts sont d'origine végétale






lundi 12 août 2019	mardi 13 août 2019	mercredi 14 août 2019	jeudi 15 août 2019	vendredi 16 août 2019
Galette géante	Madeleine	Etoile marbrée chocolat		Moelleux au citron
Lait	Jus d'orange	Lait fraise		Jus d'ananas
Œuf dur et mayonnaise	Concombre vinaigrette à la tomate	Melon jaune		Crêpe au fromage
*** Braisé de dinde  au romarin S/V : Dés saumon sauce crème aneth ***	***  Rôti de bœuf  froid et son jus chaud S/V : Boulettes de soja au jus	*** Tomate farcie s/porc S/V : Thon sauce tomate		*** Croustillant  de poisson
Coquillettes	*** Purée de courgettes  à l'huile d'olive ***	*** Riz		*** Petits pois et carottes
*** Yaourt brassé à la pulpe de fruits	*** Emmental	*** Pointe de brie		*** Vache picon
*** Fruit de saison	*** Mousse au chocolat au lait	*** Smoothie abricot, pomme et banane		*** Fruit de saison
Baguette	Gaufre	Croissant		Pain au lait
Pâte à tartiner	Fruit	Mister freeze		Yaourt nature et sucre
Jus multifruit	Lait	Jus de pomme		Sirop de fraise



Menus Juillet Août 2019

Sarcelles



lundi 19 août 2019	mardi 20 août 2019	mercredi 21 août 2019	jeudi 22 août 2019	vendredi 23 août 2019
Gaufre au sucre Lait	Gâteau fourré chocolat Lait fraise	Sablés Jus multifruit	Barre bretonne Lait chocolaté	Moelleux à la pomme Jus de raisin
Menu Végétarien Salade de pommes de terre et thon vinaigrette *** Tarte au fromage *** Salade verte *** Yaourt nature et sucre *** Pêche au sirop	Gaspacho  et ses croûtons *** Paëlla au poisson avec fruits de mer *** Riz safrané *** Gouda *** Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette crémeuse et ciboulette *** Bœuf à la catalane  S/V : Nuggets de pois chiches et ketchup *** Haricots beurre *** Petit filou *** Gâteau d'anniversaire Cake citron et pavot	Pizza tomate et fromage *** Hâché de poulet au jus S/V : Œuf dur sauce mornay *** Purée d'épinards  *** Pont l'évêque AOP  *** Fruit de saison	Tomate vinaigrette huile d'olive *** Pavé de merlu  sauce provençale *** Penne *** Cantadou ail et fines herbes *** Glace cône vanille
Gaufrette vanille Fruit Sirop de grenadine	Baguette viennoise Confiture Jus d'orange	Brioche Fruit Lait	Madeleine Yaourt aromatisé Jus de pomme	Muffin vanille et pépites au chocolat Fruit Sirop de citron




Les compotes allégées en sucre sont sans édulcorant
Les gélatines utilisées dans les desserts sont d'origine végétale



Menus Juillet Août 2019

Sarcelles



lundi 26 août 2019	mardi 27 août 2019	mercredi 28 août 2019	jeudi 29 août 2019	vendredi 30 août 2019
Gaufre chocolat Jus d'orange	Galette géante Lait nature	Madeleine Jus d'ananas	Petit beurre Lait chocolaté	Moelleux citron Lait fraise
Haricots verts vinaigrette *** Omelette	Tartine thon et ciboulette  *** Sauté de dinde sauce Esterel (tomate, poivron, olive) S/V : Boulettes de soja sauce tomate *** Blé *** Mimolette *** Fruit de saison	Concombre vinaigrette *** Burger de veau sauce brune S/V : Dés de poisson sauce citron *** Purée de carotte *** Camembert *** Choux à la crème nappage chocolat	Taboulé *** Emincé de bœuf aux oignons  S/V : Pané de fromage *** Gratin de chou fleur *** Yaourt aromatisé *** Fruit de saison	Salade Iceberg vinaigrette *** Colin pané et citron  *** Riz *** Saint Paulin *** Compote de pomme abricot
Baguette Fraidou Sirop de fraise	Etoile marbrée Fromage blanc nature et sucre Jus multifruit	Barre bretonne Fruit Lait	Baguette viennoise Barre de chocolat Jus d'orange	Croissant Mister Freeze Sirop de menthe

Les compotes allégées en sucre sont sans édulcorant

Les gélatines utilisées dans les desserts sont d'origine végétale