



# Menus Septembre Octobre 2019

## Sarcelles



lundi 2 septembre 2019	mardi 3 septembre 2019	mercredi 4 septembre 2019	jeudi 5 septembre 2019	vendredi 6 septembre 2019
Gaufre au chocolat Jus de pomme	Petit beurre Lait fraise	Madeleine Lait	Etoile marbrée au chocolat Lait chocolaté	Moelleux à la fraise Jus d'orange
Tomate vinaigrette	Betteraves rouges  Haricots verts vinaigrette ***	Concombre vinaigrette crèmeuse ciboulette	<b>Menu de Bienvenue</b> Sirop de grenadine	Œuf dur sauce cocktail
Salade iceberg ***	Crispidor à l'emmental ***	Sauté de veau  sauce forestière s/v : Pizza au fromage ***	Pastèque  Melon ***	Surimi sauce cocktail ***
Pavé de merlu  sauce provençale ***	Purée de courgette  huile olive ***	Carottes au jus  ***	Steak hâché de bœuf  au jus s/v : Omelette ***	Suprême de colin beurre citronné ***
Blé  ***	Fromage blanc nature et sucre CE Fromage frais aux fruits ***	Fourme d'Ambert  ***	Pommes noisette et ketchup ***	Ratatouille, macaroni ***
Coulommiers	Fruit de saison au choix	Choux à la crème	Fromage fondu  Fromage frais demi sel ***	Yaourt aromatisé
Carré ***			Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	Yaourt nature et sucre ***
Compote de pomme et banane			Génoise fourrée à l'abricot	 Pomme  Poire
Compote de pomme			Fruit	Baguette viennoise
Brioche	Baguette	Gaufre au sucre	Jus multifruit	Confiture
Yaourt nature et sucre	Stick de mimolette	Fruit		Lait
Sirop de menthe	Jus d'orange	Sirop de fraise		

Les compotes allégées en sucre sont sans édulcorant

Les gélatines utilisées dans les desserts sont d'origine végétale



lundi 9 septembre 2019	mardi 10 septembre 2019	mercredi 11 septembre 2019	jeudi 12 septembre 2019	vendredi 13 septembre 2019
Gâteau fourré chocolat Lait nature	Etoile marbrée chocolat Jus multifruit	Moelleux citron Lait chocolaté	Sablés Jus de raisin	Madeleine Jus d'ananas
Taboulé Salade de coquillettes au pesto *** Bœuf bourguignon s/v : Tarte au fromage *** Haricots beurre *** Fromage frais au fruit Fromage blanc et sucre *** Fruit de saison au choix Baguette Samos Jus de pomme	Tomate vinaigrette miel moutarde à l'ancienne *** Boulette de mouton sauce catalane s/v : Boulette de soja au jus *** Semoule et son jus *** Vache picon Cantadou ail et fines herbes *** Flan vanille nappé au caramel Gélifié à la vanille Croissant Fruit Sirop de citron	Macédoine mayonnaise *** Rôti de dinde au jus s/v : Dés de poisson sauce citron *** Purée de pommes de terre *** Emmental *** Fruit de saison Baguette viennoise Barre au chocolat Jus d'orange	Salade verte vinaigrette Carottes râpées vinaigrette *** Hâché de poulet aux herbes s/v : Croustillant de poisson *** Chou fleur béchamel *** Petit fromage frais sucré Petit filou *** Cake au chocolat (farine locale) du chef Gaufrette vanille Fruit Lait	Tartine chèvre et poivron Tartine surimi paprika *** Marmite de colin sauce persanne (carotte, oignon, crème, ciboulette, persil) *** Riz *** Brie Camembert *** Fruit de saison au choix Goûter fourré au chocolat Yaourt nature et sucre Sirop de grenadine

Les compotes allégées en sucre sont sans édulcorant

















Les gélatines utilisées dans les desserts sont d'origine végétale



# Menus Septembre Octobre 2019

























## Sarcelles



lundi 16 septembre 2019	mardi 17 septembre 2019	mercredi 18 septembre 2019	jeudi 19 septembre 2019	vendredi 20 septembre 2019
Petit beurre Lait nature	Barre Bretonne Lait chocolaté	Crêpe fraise Jus d'ananas	Gâteau fourré au chocolat Lait fraise	Moelleux pomme Jus multifruit
Concombre vinaigrette Tomate vinaigrette	Chou fleur et tomate sauce ravigote  Betteraves vinaigrette	Taboulé	s/p et s/v : Surimi mayonnaise Saucisson à l'ail et cornichon	Batavia vinaigrette Radis et beurre
*** Braisé de dinde  sauce suprême s/v : Omelette ***	*** Poisson meunière  et citron	*** Fondant au fromage de brebis 	*** Rôti de bœuf froid  et son jus chaud s/v : Pané de fromage ***	*** Pavé de merlu  sauce citron
*** Carottes au persil ***	*** Blé sauce tomate  ***	*** Salade verte  ***	 Purée de céleri  ***	*** Coquillettes  ***
Gouda  Edam  *** Donut	Cantafras Tartare *** Fruit de saison au choix	Yaourt nature (Ferme de Sigy)  et sucre  *** Cocktail de fruits	Carré Bûchette de chèvre *** Fruit de saison au choix	Mimolette Saint Nectaire  *** Liégeois au chocolat Liégeois au caramel
Brioche Fruit Sirop de fraise	Moelleux citron Fromage blanc nature et sucre Jus d'orange	Madeleine Fruit Lait	Baguette viennoise Confiture Jus de pomme	Etoile marbrée Fruit Sirop de menthe

Les compotes allégées en sucre sont sans édulcorant

Les gélatines utilisées dans les desserts sont d'origine végétale














lundi 23 septembre 2019	mardi 24 septembre 2019	mercredi 25 septembre 2019	jeudi 26 septembre 2019	vendredi 27 septembre 2019
Gaufre au chocolat Lait chocolaté	Madeleine Lait fraise	Sablés Jus d'orange	Galette géante Jus d'ananas	Gâteau fourré chocolat Lait nature
Salade de pommes de terre au pesto Salade de boulgour vinaigrette	Pastèque Melon	Tartine de caviar d'aubergine 	Cœur de palmier et tomate vinaigrette Haricots verts et maïs vinaigrette Rôti de porc au jus 	 Carottes râpées vinaigrette balsamique  Tomate vinaigrette
*** Bœuf  provençale s/v : Dés de colin sauce provençale *** Jardinière de légumes	*** Burger de veau sauce brune s/v : Crêpe au fromage	*** Omelette nature 	*** Rôti de porc au jus  s/v et s/p : Crispidor à l'emmental *** Haricots blancs sauce tomate	*** Poisson pané  et citron
*** Fromage blanc nature et sucre	*** Riz 	*** Piperade et pommes de terre	*** Yaourt brassé nature et sucre 	*** Gratin de courgettes 
*** Fromage frais aux fruits	*** Camembert	*** Emmental 	*** Yaourt à la vanille 	*** Croc lait 
*** Fruit de saison  au choix	*** Coulommiers	*** Fruit de saison	*** Fruit de saison au choix	*** Délice de chèvre
Baguette Petit cotentin Sirop grenadine	*** Compote de pomme et framboise Compote de pomme et abricot	*** Gâteau aux pommes (farine locale) du chef   	*** Gâteau aux pommes (farine locale) du chef   	*** Gâteau aux pommes (farine locale) du chef   
Baguette Petit cotentin Sirop grenadine	Génoise fourrée fraise Yaourt aromatisé Jus de raisin	Pain au chocolat Petit filou Sirop citron	Baguette viennoise Barre au chocolat Lait	Génoise fourrée fraise Fruit Jus multfruit



# Menus Septembre Octobre 2019

## Sarcelles



lundi 30 septembre 2019	mardi 1 octobre 2019	mercredi 2 octobre 2019	jeudi 3 octobre 2019	vendredi 4 octobre 2019
Petit beurre Lait fraise	Gaufre au sucre Jus de raisin	Moelleux pomme Jus d'ananas	Crêpe fraise Lait chocolaté	Barre bretonne Lait nature
Thon et maïs vinaigrette Œuf dur et mayonnaise  *** Dés de colin sauce citron  ***  Riz et lentilles à l'indienne  *** Saint Paulin Edam *** Fruit de saison au choix	Concombre vinaigrette  Tomate vinaigrette *** Emincé de bœuf  strogonoff s/v : Pizza au fromage  *** Chou fleur et pommes de terre *** Petit fromage fondu  Fromage frais demi sel *** Gélifié au chocolat Gélifié à la vanille	Salade verte  vinaigrette  *** Aiguillettes de poulet vallée d'auge  s/v : Suprême de colin sauce crème *** Petits pois  *** Cantal  *** Roulé à la framboise	Céliéri rémoulade  Chou rouge  vinaigrette framboise *** Cordon bleu de volaille et ketchup Crispidor à l'emmental et ketchup *** Coquillettes  *** Camembert Fromy *** Compote de pomme et fraise Compote de pomme	Betteraves rouges vinaigrette Macédoine mayonnaise  Carmentier de poisson  (Purée de carottes)   *** *** Yaourt aromatisé Fromage blanc et sucre ***  Poire  Pomme
Baguette viennoise au chocolat Petit fromage frais et sucre Jus d'orange	Brioche Fruit Sirop fraise	Goûter fourré au chocolat Fruit Lait	Génoise fourrée abricot Yaourt nature et sucre Sirop menthe	Baguette Stick de mimolette Jus de pomme

Les compotes allégées en sucre sont sans édulcorant















Les gélatines utilisées dans les desserts sont d'origine végétale



# Menus Septembre Octobre 2019

## Sarcelles



lundi 7 octobre 2019	mardi 8 octobre 2019	mercredi 9 octobre 2019	jeudi 10 octobre 2019	vendredi 11 octobre 2019
Galette géante	Madeleine	Galette géante	Etoile marbrée chocolat	Moelleux au citron
Lait	Jus d'orange	Lait fraise	Jus d'ananas	Lait chocolaté
<b>Croatie</b>	<b>USA</b>	<b>Suède</b>	<b>Italie</b>	<b>Afrique</b>
Tomate vinaigrette à l'huile d'olive 	Salade verte, oignons frits 	Rillettes de hareng et poisson blanc et pain polaire 	Tartine tomate fromage frais façon bruschetta  	Carottes râpées vinaigrette
***	***	***	***	***
 Bœuf façon pasticada s/v : Pané de fromage 	Fish Burger (pain bun, poisson pané, sauce tartare) 	Boulettes de bœuf sauce tomate s/v : Boulettes de soja sauce miel et cannelle 	 Emincé de dinde sauce arrabiata  s/v : Pizza au fromage	Pain de poisson à la patate douce sauce tomate   
***	***	***	***	***
Duo de haricots	Potatoes	Purée de courgette huile d'olive 	Tortis tricolores 	Riz 
***	***	***	***	***
Yaourt nature et sucre	Cheddar	Petit filou	Mozzarella râpé	Bûchette de chèvre
***	***	***	***	***
Gâteau façon pain d'épice (farine locale) du chef  	Purée de pomme 	Fruit de saison 	Fromage blanc façon straciatella  	Fruit de saison
***	***	***	***	***
Gaufre Fruit Sirop grenadine	Baguette viennoise Confiture Lait	Baguette Samos Jus multifruit	Croissant Fruit Sirop citron	Baguette Pâte à tartiner Jus de pomme











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



# Menus Septembre Octobre 2019

## Sarcelles



lundi 14 octobre 2019	mardi 15 octobre 2019	mercredi 16 octobre 2019	jeudi 17 octobre 2019	vendredi 18 octobre 2019
Gaufre au sucre Jus multifruit	Gâteau fourré chocolat Lait fraise	Sablés Lait	Barre bretonne Jus d'ananas	Moelleux à la pomme Lait chocolaté
Batavia vinaigrette Tomate vinaigrette  *** Omelette nature 	Tartine thon et ciboulette  Tartine œuf et ciboulette  *** Chipolatas s/p et s/v : Pavé de merlu sauce curry ***  Lentilles mijotées 	Haricots verts et maïs vinaigrette  *** Rôti de bœuf froid et son jus chaud  s/v : Beignet de calamar sauce tartare *** Purée de pommes de terre 	Endive vinaigrette au miel Chou blanc, raisins secs vinaigrette *** Galette jambon de dinde béchamel  s/v : Crêpe au fromage  *** Carottes persillées 	Taboulé vinaigrette  Coquillettes et surimi sauce cocktail *** Suprême de colin sauce portugaise (tomate, oignon et ail)  *** Epinards branches et pommes de terre *** Petit filou Petit fromage frais sucré *** Fruit de saison au choix
Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre *** Fruit de saison au choix	Gouda  *** Fruit de saison	Tartare Rondelé ail et fines herbes *** Ile flottante	Petit fromage frais sucré *** Fruit de saison au choix
Gaufrette vanille Fruit Lait	Baguette Fol épi Sirop de citron	Brioche Yaourt aromatisé Jus d'orange	Muffin vanille et pépites au chocolat Fruit Sirop fraise	Baguette viennoise Barre au chocolat Jus de raisin

Les compotes allégées en sucre sont sans édulcorant

Les gélatines utilisées dans les desserts sont d'origine végétale





# Menus Septembre Octobre 2019

## Sarcelles



lundi 21 octobre 2019	mardi 22 octobre 2019	mercredi 23 octobre 2019	jeudi 24 octobre 2019	vendredi 25 octobre 2019
Gaufre chocolat Jus d'orange	Galette géante Lait nature	Madeleine Jus d'ananas	Petit beurre Lait chocolaté	Moelleux citron Lait fraise
Carottes râpées vinaigrette ***	Rillettes de sardines tomate à l'espagnol ***	Tomate vinaigrette ***	Velouté de légumes ***	Mâche et betteraves rouges ***
Blanquette de veau s/v : Suprême de colin sauce citron ***	Tortillas de pommes de terre ***	Steak haché de bœuf au jus s/v : Boulettes de soja au jus ***	Emincé de volaille façon kebab au jus s/v : Tarte au fromage ***	Lasagnes de saumon ***
Riz ***	Salade verte vinaigrette ***	Gratin de chou fleur ***	Haricots verts et pommes de terre ***	Camembert ***
Saint Paulin ***	Fromage frais demi sel ***	Yaourt nature et sucre ***	Fromage blanc et sucre ***	Ananas au sirop ***
Crème dessert chocolat ***	Pomme ***	Beignet framboise ***	Fruit de saison ***	
Croissant Fruit Sirop de grenadine	Etoile marbrée Petit filou Jus multifruit	Baguette viennoise aux pépites de chocolat Fruit Lait	Baguette Fraidou Jus d'orange	Barre Bretonne Yaourt aromatisé Sirop de menthe

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










# Menus Septembre Octobre 2019

## Sarcelles



lundi 28 octobre 2019	mardi 29 octobre 2019	mercredi 30 octobre 2019	jeudi 31 octobre 2019	vendredi 1 novembre 2019
Moelleux fraise Jus de raisin	Gaufre au sucre Lait chocolaté	Barre bretonne Jus d'ananas	Etoile marbré au chocolat Lait	
Salade iceberg vinaigrette  *** Dés de poisson sauce armoricaine  *** Pommes de terre persillées *** Cantadou ail et fines herbes  *** Purée de pomme et abricot 	Œuf dur et mayonnaise  *** Steak haché de bœuf au jus  s/v : Beignets de calamars sauce tartare *** Riz pilaf  *** Fromage frais aromatisé  *** Fruit de saison	<b>Menu orange et noir</b> Carottes râpées vinaigrette    *** Rôti de dinde  au jus s/v : Filet de hoki sauce ciboulette *** Purée de potiron  *** Mimolette  *** Brownie (farine locale) et crème anglaise 	Salade de lentilles vinaigrette échalote   *** Carbonade de bœuf  s/v : Omelette  *** Petits pois *** Fromy  *** Fruit de saison	
Briochette pépite de chocolat Fruit Lait	Baguette Stick d'emmental Jus de pomme	Gaufrette au chocolat Fruit Sirop fraise	Pain au chocolat Fromage blanc et sucre Jus multifruit	

Les compotes allégées en sucre sont sans édulcorant

Les gélatines utilisées dans les desserts sont d'origine végétale

