



LE MENU DE LA SEMAINE

Quincy sous Sénart

LUNDI 8/5/23	MARDI 9/5/23	MERCREDI 10/5/23	Végétarien JEUDI 11/5/23	VENDREDI 12/5/23
FERIE VICTOIRE 1945	Salade de pommes de terre	Carottes râpées vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette
	Sauté de bœuf BIO sauce bourguignonne 	Normandin de veau sauce crème	Picoussel 	Filet de poisson pané 
	Haricots verts	Riz	Purée de carotte	Lentilles
	Yaourt aromatisé	Emmental	Pointe de Brie	Petit moulé nature
	Fruit de saison	Purée de pomme	Fruit de saison	Liégeois vanille
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Pain au lait Lait nature Compote pomme/abricot	Pain + Confiture Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Carré fourré pomme Fromage blanc nature + sucre Jus d'orange	Moelleux fourré choco-noisette Lait chocolaté Fruit de saison

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Quincy sous Sénart

Végétarien

Accueil de loisirs

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/5/23	16/5/23	17/5/23	18/5/23	19/5/23
Salade de maïs arlequin	Macédoine mayonnaise	Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)		Salade coleslaw
Sauté de boeuf sauce marenco	Dhal de lentilles	Cordon bleu de volaille	FERIE	Filet de lieu sauce ciboulette
Viande Française		Viande Française	ASCENSION	
				
Brisures de chou-fleur sauce mornay	Riz BIO	Purée de haricots verts		Epinards à la crème
				Semoule
Pont l'Evêque AOP	Carré de l'Est	Yaourt nature + sucre		Vache Picon
				
Fruit de saison	Fruit de saison	Flan pâtissier		Compote pomme/faise
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Biscuit Palmier	Pain au lait	Pain + Barre de chocolat		Madeleine
Lait nature	Fromage blanc aromatisé	Lait nature		Lait chocolaté
Compote pomme	Jus d'orange	Fruit de saison		Fruit de saison

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Quincy sous Sénart

Végétarien				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22/5/23	23/5/23	24/5/23	25/5/23	26/5/23
Salade de haricots verts	Tomates vinaigrette	Taboulé	Concombres vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon R: Roulade de volaille et cornichon
Boulette d'agneau sauce orientale	Filet de merlu sauce colombo 	Normandin de veau sauce forestière	Omelette fraîche BIO 	Filet de colin sauce citron 
Boulgour	Carottes Blé	Torti	Petits pois carottes	Purée de pommes de terre
Yaourt aromatisé	Munster AOP 	Petit moulé nature	Mimolette	Petit suisse nature + sucre
Fruit de saison	Compote pomme/abricot	Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain au lait Lait nature Compote pomme/pêche	Barre pâtissière (à couper) Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Gaufre au sucre Petit suisse nature sucré Jus de pomme	Moelleux fourré abricot Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	Pain + Chanteneige Sirop de grenadine Compote pomme

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Quincy sous Sénart

Végétarien				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/5/23	30/5/23	31/5/23	1/6/23	2/6/23
	Œuf dur mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Tomates vinaigrette	Salade de maïs
FERIE PENTECOTE	Pizza au fromage 	Sauté de bœuf BIO sauce aux carottes 	Rôti de porc au jus R: Rôti de dinde au jus Issu de label rouge 	Nuggets de poisson 
	Haricots verts	Purée de brocolis	Epinards béchamel	Coquillettes
	Gouda	Petit suisse aromatisé	Camembert	Cantal AOP 
	Purée de pomme	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Biscuit Palmier Lait chocolaté Fruit de saison	Pain au lait Lait nature Compote pomme/abricot	Pain + Confiture Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Moelleux fourré fraise Fromage blanc nature + sucre Jus de pomme

LEGENDE				
 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		
* Fruits selon approvisionnement				



LE MENU DE LA SEMAINE

Quincy sous Sénart



Végétarien

Menu de Julia: Sans

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
5/6/23	6/6/23	7/6/23	8/6/23	9/6/23
Salade coleslaw BIO 	Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)
Steak de soja sauce milanaise 	Filet de lieu sauce échalote 	Paupiette de veau sauce forestière	Lasagne bolognaise (bœuf) 	Cordon bleu de volaille 
Semoule	Purée de courgettes	Riz BIO 	*	Printanière de légumes (petits pois, pomme de terre, haricot vert, carotte, oignon)
Vache Picon	Yaourt aromatisé	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Munster AOP 
Flan nappé caramel	Fruit de saison	Compote pomme/fraise	Tarte aux pommes	Mousse au chocolat au lait
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barre pâtissière (à couper) Sirop de menthe Fruit de saison	Moelleux fourré abricot Lait nature Compote pomme/banane	Pain au lait Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	Madeleine Lait nature Compote pomme/pêche	Biscuit roulé chocolat (à couper) Yaourt nature sucré Fruit de saison

LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Quincy sous Sénart

Menu de Laurice: 7 ans

Végétarien



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/6/23	13/6/23	14/6/23	15/6/23	16/6/23
Thon mayonnaise	Concombres viangrette	Salade de pâtes	Coleslaw traditionnel (chou blanc, carotte, ananas)	Macédoine mayonnaise
Rôti de porc sauce charcutière R: Rôti de dinde sauce charcutière Issu de label rouge	Pois-chiches à la provençale Végétarien	Sauté de veau sauce marengo Viande Française	Chicken wings sauce barbecue	Nuggets de poisson
Pomme de terre persillées	Boulgour	Haricots verts	Potatoes	Ratatouille
Petit suisse nature + sucre	Petit moulé ail & fines herbes	Edam	Petit suisse aromatisé	Carré de l'Est
Pêche BIO*	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Donuts	Pastèque
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Gaufre au sucre Lait chocolaté Compote pomme	Pain au lait Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Pain + Beurre Fromage blanc aromatisé Jus d'orange	Biscuit choco BN Sirop de citron Fruit de saison	Moelleux fourré choco-noisette Fromage blanc nature + sucre Jus de pomme

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Quincy sous Sénart



LUNDI 19/6/23	MARDI 20/6/23	MERCREDI 21/6/23	Végétarien JEUDI 22/6/23	VENDREDI 23/6/23
Chou blanc vinaigrette	Salade de maïs	Melon	Betteraves vinaigrette	Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)
Sauté de porc LOCAL sauce aux olives Viande Française  R: Sauté de dinde LOCAL Issu de label rouge 	Filet de merlu sauce provençale 	Steak haché de bœuf BIO sauce grand-mère 	Omelette fraîche BIO  	Boulette d'agneau sauce au curry
Pâtes	Epinards	Semoule	Petits pois carottes	Purée de chou-fleur
Chanteneige	Yaourt aromatisé	Tomme noire	Coulommiers	Fromage blanc nature + sucre
Purée de pomme	Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison	Moelleux à la vanille 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barre pâtissière (à couper) Sirop de grenadine Fruit de saison	Pain au lait Lait nature Compote pomme/abricot	Carré fourré pomme Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pain + Barre de chocolat Petit suisse nature + sucre Jus de pomme	Biscuit palmier Lait chocolaté Fruit de saison

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Quincy sous Sénart



Menu de Adeline: Sans				
LUNDI	Végétarien MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/6/23	27/6/23	28/6/23	29/6/23	30/6/23
Macédoine mayonnaise	Salade coleslaw	Saucisson à l'ail + cornichon R: Roulade de volaille + cornichon	Concombres BIO vinaigrette	Taboulé
Tomate farcie	Palet végétarien à l'italienne	Cordon bleu de volaille Viande Française	Rôti de bœuf froid et jus à part Race à viande	Filet de colin sauce milanaise
Riz BIO	Ratatouille	Purée de pommes de terre	Pâtes	Haricots verts
Petit suisse aromatisé	Blé	Cantal AOP	Liégeois chocolat	Yaourt nature + sucre
Fruit de saison	Camembert	Fruit de saison BIO	Kiwi *	Pastèque
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Moelleux fourré fraise Yaourt nature + sucre Compote pomme/abricot	Biscuit chocolat BN Lait nature Fruit de saison	Gaufre au sucre Fromage blanc nature + sucre Jus d'orange	Pain au lait Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pain + Beurre Lait nature Compote pomme

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Quincy sous Sénart



Dernier jour
de classe



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Végétarien	VENDREDI
3/7/23	4/7/23	5/7/23	6/7/23	7/7/23
Carottes râpées vinaigrette	Salade de maïs arlequin	Salade iceberg + croûtons	Betteraves vinaigrette	Tomates BIO mozzarella
Sauté de bœuf BIO sauce paprika	Filet de lieu sauce tomate	Chipolata (porc) R: Merguez de volaille	Boulettes de soja sauce printanière	Nuggets de poulet
Courgettes à la crème	Semoule	Purée de carotte	Coquillettes BIO	Pommes noisettes
Munster AOP	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Petit moulé ail & fines herbes	Fromage blanc nature + sucre
Purée de pomme	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Melon	Moelleux au chocolat
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine	Moelleux fourré abricot	Pain au lait	Barre pâtissière (à couper)	Pain + Barre de chocolat
Fromage blanc nature + sucre	Lait chocolaté	Yaourt nature + sucre	Yaourt aromatisé	Lait nature
Fruit de saison	Compote pomme/banane	Fruit de saison	Jus de pomme	Fruit de saison

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement