



# 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
<b>FERIE</b> <b>VICTOIRE 1945</b>	<b>Salade de pommes de terre</b> <b>Salade de blé</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b>	<b>Œuf dur mayonnaise</b> <b>Terrine de légumes</b>	<b>Concombres vinaigrette</b> <b>Tomates vinaigrette</b>
	<b>Sauté de bœuf BIO sauce bourguignonne</b> 	<b>Normandin de veau sauce crème</b>	<b>Picoussel</b> 	<b>Filet de poisson pané</b> 
	<b>Haricots verts</b>	<b>Riz</b>	<b>Purée de carotte</b>	<b>Lentilles</b>
	<b>Yaourt aromatisé</b> <b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Emmental</b>	<b>Pointe de Brie</b> <b>Coulommiers</b>	<b>Petit moulé nature</b> <b>Petit moulé ail &amp; fines herbes</b>
	<b>Fruit de saison</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Purée de pomme</b>	<b>Fruit de saison</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Liégeois vanille</b> <b>Liégeois chocolat</b>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b> <b>Pain au lait</b> <b>Lait nature</b> <b>Compote pomme/abricot</b>	<b>GOÛTER</b> <b>Pain + Confiture</b> <b>Yaourt nature + sucre</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>GOÛTER</b> <b>Carré fourré pomme</b> <b>Fromage blanc nature + sucre</b> <b>Jus d'orange</b>	<b>GOÛTER</b> <b>Moelleux fourré choco-noisette</b> <b>Lait chocolaté</b> <b>Fruit de saison</b>

### LÉGENDE

-  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

### Accueil de loisirs

**LUNDI**  
15/5/23

Salade de maïs arlequin  
Salade de pâtes

Sauté de boeuf sauce marenco  
**Viande Française**



Brisures de chou-fleur sauce mornay

Pont l'Evêque AOP 

Gouda

Fruit de saison  
Fruit de saison

**Végétarien**  
**MARDI**  
16/5/23

Macédoine mayonnaise  
Cœur de palmiers vinaigrette

Dhal de lentilles



Riz BIO 

Carré de l'Est  
Camembert

Fruit de saison  
Fruit de saison

**MERCREDI**  
17/5/23

Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)

Cordon bleu de volaille  
**Viande Française**



Purée de haricots verts

Yaourt nature + sucre

Flan pâtissier

**JEUDI**  
18/5/23

FERIE  
ASCENSION

**VENDREDI**  
19/5/23

Salade coleslaw

Filet de lieu sauce ciboulette



Epinards à la crème  
Semoule

Vache Picon

Compote pomme/faïse

**GOÛTER**

Biscuit Palmier  
Lait nature  
Compote pomme

**GOÛTER**

Pain au lait  
Fromage blanc aromatisé  
Jus d'orange

**GOÛTER**

Pain + Barre de chocolat  
Lait nature  
Fruit de saison

**GOÛTER**

**GOÛTER**

Madeleine  
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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
22/5/23	23/5/23	24/5/23	25/5/23	26/5/23
Salade de haricots verts Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette Céleri vinaigrette	Taboulé	Concombres vinaigrette Carottes râpées 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 Fromage blanc aromatisé	Munster AOP  Pointe de Brie	Petit moulé nature	Mimolette Tomme noire	Petit suisse nature + sucre Yaourt nature + sucre
Fruit de saison Fruit de saison	Compote pomme/abricot Purée de pomme	Fruit de saison	Flan chocolat Flan nappé caramel	Fruit de saison Fruit de saison
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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

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

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

### 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: 7ans



LUNDI 12/6/23	Végétarien MARDI 13/6/23	MERCREDI 14/6/23	JEUDI 15/6/23	VENDREDI 16/6/23
Thon mayonnaise	Concombres viangrette Tomates vinaigrette	Salade de pâtes	Coleslaw traditionnel (chou blanc, carotte, ananas)	Macédoine mayonnaise Chou-fleur sauce cocktail
Rôti de porc sauce charcutière R: Rôti de dinde sauce charcutière Issu de label rouge	Pois-chiches à la provençale 	Sauté de veau sauce marengo	Chicken wings sauce barbecue	Nuggets de poisson 
Pomme de terre persillées	Bulgour	Haricots verts	Potatoes	Ratatouille
Petit suisse nature + sucre	Petit moulé ail & fines herbes Petit moulé nature	Edam	Petit suisse aromatisé Yaourt aromatisé	Riz Carré de l'Est
Pêche BIO*	Crème dessert vanille Crème dessert caramel	Fruit de saison	Donuts	Pastèque Melon
<b>GOÛTER</b> Gaufre au sucre Lait chocolaté Compote pomme	<b>GOÛTER</b> Pain au lait Yaourt nature + sucre Fruit de saison	<b>GOÛTER</b> Pain + Beurre Fromage blanc aromatisé Jus d'orange	<b>GOÛTER</b> Biscuit choco BN Sirop de citron Fruit de saison	<b>GOÛTER</b> 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
- 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 Carottes rapées vinaigrette	Salade de maïs Salade de pomme de terre	Melon	Betteraves vinaigrette Salade de haricots verts	Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental) Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)
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 Tartare nature	Yaourt aromatisé Petit suisse aromatisé	Tomme noire	Coulommiers Pointe de Brie	Fromage blanc nature + sucre Yaourt nature + sucre
Purée de pomme Compote pomme/fraise	Fruit de saison Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Moelleux à la vanille 
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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



Végétarien

Menu de Adeline: Sans

### LUNDI

26/6/23

Macédoine mayonnaise  
Cœurs de palmiers vinaigrette

Tomate farcie

Riz BIO



Petit suisse aromatisé  
Yaourt aromatisé

Fruit de saison  
Fruit de saison

#### GOÛTER

Moelleux fourré fraise  
Yaourt nature + sucre  
Compote pomme/abricot

### MARDI

27/6/23

Salade coleslaw  
Céleri sauce cocktail

Palet végétarien à l'italienne



Ratatouille

Blé

Camembert  
Carré de l'Est

Compote pomme/banane  
Purée de pomme

#### GOÛTER

Biscuit chocolat BN  
Lait nature  
Fruit de saison

### MERCREDI

28/6/23

Saucisson à l'ail + cornichon  
R: Roulade de volaille + cornichon

Cordon bleu de volaille

Viande Française



Purée de pommes de terre

Cantal AOP



Fruit de saison BIO



#### GOÛTER

Gaufre au sucre  
Fromage blanc nature + sucre  
Jus d'orange

### JEUDI

29/6/23

Concombres BIO vinaigrette



Rôti de bœuf froid et jus à part

Race à viande



Pâtes

Liégeois chocolat

Kiwi \*

#### GOÛTER

Pain au lait  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison

### VENDREDI

30/6/23

Taboulé  
Salade de riz

Filet de colin sauce milanaise



Haricots verts

Yaourt nature + sucre  
Fromage blanc nature + sucre

Pastèque  
Melon

#### GOÛTER

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 3/7/23	MARDI 4/7/23	MERCREDI 5/7/23	JEUDI Végétarien 6/7/23	VENDREDI 7/7/23
Carottes râpées vinaigrette Radis émincés vinaigrette	Salade de maïs arlequin Salade de boulgour	Salade iceberg + croûtons	Betteraves vinaigrette Chou-fleur sauce cocktail	Tomates BIO mozzarella Concombres BIO fête
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 Coulommiers	Yaourt aromatisé Petit suisse aromatisé	Saint Paulin	Petit moulé ail & fines herbes Petit moulé nature	Fromage blanc nature + sucre Yaourt nature + sucre
Purée de pomme Compote pomme/abricot	Fruit de saison Fruit de saison	Flan nappé caramel	Melon Pastèque	Moelleux au chocolat

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine Fromage blanc nature + sucre Fruit de saison	Moelleux fourré abricot Lait chocolaté Compote pomme/banane	Pain au lait Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Barre pâtissière (à couper) Yaourt aromatisé Jus de pomme	Pain + Barre de chocolat Lait nature 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