








LE MENU DE LA SEMAINE

Quincy sous Sénart

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4/9/23	5/9/23	6/9/23	7/9/23	8/9/23
Carottes râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette Brocolis vinaigrette	Salade de boulgour	Concombres vinaigrette Salade iceberg + croûtons	Œuf dur mayonnaise Saucisson à l'ail + cornichon
Omelette 	Cordon bleu de volaille Viande Française 	Sauté de bœuf BIO sauce marengo 	Lasagnes bolognaise (bœuf) Viande Française 	Dos de colin meunière 
Coquillettes	Pommes de terre Courgettes béchamel	Brunoise de légumes	*	Ratatouille Riz
Vache Picon Le Carré Président	Yaourt nature + sucre Fromage blanc nature + sucre	Petit suisse aromatisé	Edam Gouda	Camembert Carré de l'Est
Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison	Muffin au chocolat	Melon Pastèque
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barre pâtissière (à couper) Lait nature (litre) Purée de pomme	Pain + Confiture Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Madeleine Yaourt nature + sucre Jus d'orange (litre)	Moelleux fourré choco-noisette Lait nature (litre) Fruit de saison	Pain au lait Fromage blanc nature + sucre Jus de pomme (litre)

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
11/9/23	12/9/23	13/9/23	14/9/23	15/9/23
Tomates vinaigrette Carottes râpées vinaigrette	Salade de lentilles Salade de pommes de terre	Pastèque	Macédoine mayonnaise Chou-fleur sauce cocktail	Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental) Salade iceberg et fêta
Couscous végétarien (légumes couscous, pois chiches, raisins) 	Sauté de bœuf BIO sauce barbecue 	Cuisse de poulet sauce milanaise 	Filet de lieu sauce ciboulette 	Paupiette de veau sauce forestière
Semoule	Epinards béchamel	Printanière de légumes (petits pois, pommes de terre, haricot vert, carotte, oignon)	Riz	Haricots verts
Mimolette Tomme noire	Yaourt aromatisé Petit suisse aromatisé	Petit Louis	Pointe de Brie Coulommiers	Fromage blanc nature + sucre Petit suisse nature + sucre
Purée de pomme Compote pomme/banane	Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Tarte normande aux pommes
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barre marbrée (à couper) Lait nature (litre) Fruit de saison	Moelleux fourré fraise Fromage blanc nature + sucre Jus d'orange (litre)	Gaufre au sucre Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pain + Barre de chocolat Yaourt nature + sucre Jus de pomme (litre)	Rocher coco Lait nature (litre) 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	Végétarien MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18/9/23	19/9/23	20/9/23	21/9/23	22/9/23
Salade de haricots verts Cœur de palmier vinaigrette	Œuf dur mayonnaise Terrine de légumes	Carottes râpées vinaigrette	Concombres vinaigrette Tomates vinaigrette	Salade de riz Salade de pois-chiches
Filet de colin sauce citron 	Pizza au fromage 	Merguez (bœuf/mouton)	Rôti de bœuf froid + ketchup Race à viande 	Sauté de poulet sauce tomate Bleu blanc cœur 
Coquillettes BIO 	Salade iceberg	Lentilles	Purée de pommes de terre	Ratatouille
Petit suisse aromatisé Yaourt aromatisé	Carré de l'Est Camembert	Saint Paulin	Petit moulé ail & fines herbes Petit moulé nature	Fromage blanc nature + sucre Yaourt nature + sucre
Fruit de saison Fruit de saison	Compote pomme/fraise Purée de pomme	Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel Flan chocolat	Fruit de saison Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Moelleux fourré abricot Yaourt nature + sucre Jus d'orange (litre)	Pain + Barre de chocolat Lait nature (litre) Fruit de saison	Barre pâtissière (à couper) Fromage blanc nature + sucre Jus de pomme (litre)	Pain au chocolat Yaourt aromatisé Fruit de saison	Tartelette choco-noisette Lait nature (litre) 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 25/9/23	MARDI 26/9/23	MERCREDI 27/9/23	Végétarien JEUDI 28/9/23	VENDREDI 29/9/23
Tomates vinaigrette Carottes râpées vinaigrette	Salade de maïs Salade de haricots rouges (haricots rouge, maïs, tomate, concombre)	Pomelos	Betteraves vinaigrette Chou-fleur sauce cocktail	Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental) Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûton)
Rôti de porc sauce moutarde R: Rôti de dinde sauce moutarde Issu de label rouge	Sauté de bœuf BIO sauce paprika	Normandin de veau sauce aux oignons	Boulette de soja sauce curry	Filet de merlu sauce crème
Haricots verts Pommes de terre	Carottes	Riz	Semoule	Epinards béchamel
Coulommiers Pointe de Brie	Yaourt aromatisé Petit suisse aromatisé	Tartare	Gouda Edam	Fromage blanc nature + sucre Yaourt nature + sucre
Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	Fruit de saison Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison Fruit de saison	Moelleux à la vanille
GOÛTER Biscuit roulé framboise (à couper) Lait nature (litre) Fruit de saison	GOÛTER Barre marbrée (à couper) Yaourt nature + sucre Jus d'orange (litre)	GOÛTER Pain + Confiture Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	GOÛTER Moelleux fourré choco-noisette Petit suisse sucré Jus de pomme (litre)	GOÛTER Palet breton Lait nature (litre) 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

2/10/23

Brocolis vinaigrette
Salade de haricots verts

Paupiette de veau sauce normande

Trio carottes, navets, pommes de terre

Petit suisse nature + sucre
Yaourt nature + sucre

Fruit de saison
Fruit de saison

GOÛTER

Pain + Barre de chocolat
Lait nature (litre)
Purée pomme

MARDI

3/10/23

Chou rouge vinaigrette
Tomate vinaigrette

Filet de colin sauce crème d'épinards



Riz BIO



Tomme noire
Mimolette

Flan chocolat
Flan vanille nappé caramel

GOÛTER

Moelleux fourré fraise
Yaourt nature + sucre
Fruit de saison

MERCREDI

4/10/23

Taboulé

Sauté de dinde sauce curry

Issu de label rouge



Courgettes béchamel

Le Carré Président

Fruit de saison

GOÛTER

Pain au lait
Petit suisse nature sucré
Jus d'orange (litre)

JEUDI

5/10/23

Salade iceberg vinaigrette
Céleri rémoulade

Lasagnes provençale

végétarienne



*

Camembert
Carré de l'Est

Purée de pomme
Compote pomme/banane

GOÛTER

Pain + Beurre
Fromage blanc nature + sucre
Fruit de saison

VENDREDI

6/10/23

Saucisson sec + cornichon
R: Roulade de volaille + cornichon

Rôti de bœuf froid + ketchup

Race à viande



Purée de carottes

Yaourt aromatisé
Petit suisse aromatisé

Fruit de saison
Fruit de saison

GOÛTER

Barre pâtissière (à couper)
Sirop de grenadine
Compote pomme/pêche

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	<i>Semaine des saveurs</i>  MERCREDI	 JEUDI	 VENDREDI
<p>9/10/23</p> <p>Salade de blé, avocat</p>	<p>10/10/23</p> <p>Maïs à la zoulou (vinaigrette curcuma)</p>	<p>11/10/23</p> <p>Salade iceberg vinaigrette</p>	<p>12/10/23</p> <p>Salade de lentilles</p>	<p>13/10/23</p> <p>Salade coleslaw</p>
<p>Sauté de volaille sauce chimichuri</p> <p>Issu de label rouge</p> 	<p>Chakalaka (haricots blancs, pois chiches, poivrons, tomate)</p> 	<p>Nuggets de poulet</p>	<p>Barbecue snags (merguez bœuf/mouton)</p>	<p>Fish & chips</p> 
<p>Courgettes sauce salsa tuco (sauce tomate)</p>	<p>Riz BIO</p> 	<p>Coquillettes</p>	<p>Purée de patate douce</p>	<p>Pommes de terre campagnardes</p>
<p>Yaourt nature + sucre</p> <p>Fromage blanc nature + sucre</p>	<p>Emmental</p> <p>Saint Paulin</p>	<p>Chanteneige</p>	<p>Pointe de Brie</p> <p>Coulommiers</p>	<p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Ananas sirop passion</p>	<p>Rocher coco nappé chocolat</p>	<p>Crème dessert caramel</p>	<p>Kiwi BIO</p> 	<p>Crumble pomme/poire</p>
<p>GOÛTER</p> <p>Madeleine</p> <p>Lait nature (litre)</p> <p>Compote pomme/fraise</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Pain + Confiture</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Moelleux fourré abricot</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Barre marbrée (à couper)</p> <p>Lait nature (litre)</p> <p>Compote pomme</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Gaufre au sucre</p> <p>Yaourt nature + sucre</p> <p>Fruit de saison</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



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16/10/23	17/10/23	18/10/23	19/10/23	20/10/23
Céleri vinaigrette Pomelos	Betteraves vinaigrette Cœur de palmier vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette Carottes râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre Salade de lentilles
Carbonade de bœuf BIO 	Tarte au fromage 	Rôti de porc sauce aigre douce R: Rôti de dinde sauce aigre douce Issu de label rouge 	Filet de merlu sauce tomate 	Boulette d'agneau sauce olive
Pâtes: Penne rigate	Salade iceberg	Purée de courgettes	Riz Epinards béchamel	Carottes
Petit suisse aromatisé Yaourt aromatisé	Carré de l'Est Camembert	Edam	Petit moulé nature Petit moulé ail & fines herbes	Fromage blanc nature + sucre Yaourt nature + sucre
Fruit de saison Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel Flan chocolat	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	Fruit de saison Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petits-beurre Lait nature (1 litre) Compote pomme	Barre pâtissière (à couper) Sirop de grenadine Fruit de saison	Pain + Barre de chocolat Yaourt nature + sucre Jus d'orange (litre)	Croissant Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Pain + Confiture Lait nature (1 litre) Compote pomme/pêche

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



VACANCES

LUNDI

23/10/23

Chou rouge vinaigrette

Filet de colin sauce ciboulette



Semoule

Coulommiers

Compote pomme/fraise

Végétarien

MARDI

24/10/23

Salade de maïs arlequin

Palet végétarien maraîcher



Brisures de chou-fleur

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

MERCREDI

25/10/23

Carottes râpées BIO vinaigrette



Normandin de veau sauce oignon

Haricots verts

Coquillettes

Vache Picon

Liégeois chocolat

JEUDI

26/10/23

Brocolis vinaigrette

Rôti de bœuf froid + ketchup

Race à viande



Purée de pommes de terre

Saint Paulin

Fruit de saison

VENDREDI

27/10/23

Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)

Cordon bleu de volaille

Viande Française



Ratatouille

Riz

Yaourt nature + sucre

Moelleux à la fleur d'oranger



GOÛTER

Galette bretonne
Lait nature (1 litre)
Fruit de saison

GOÛTER

Moelleux fourré abricot
Fromage blanc nature + sucre
Jus de pomme (litre)

GOÛTER

Pain + Beurre
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison

GOÛTER

Barre marbrée (à couper)
Sirop de menthe
Compote pomme

GOÛTER

Madeleine
Lait nature (1 litre)
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



VACANCES



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/10/23	31/10/23	1/11/23	2/11/23	3/11/23
Salade coleslaw	Taboulé		Salade iceberg vinaigrette	Bandelettes de la momie (céleri rémoulade)
Chaudron de la sorcière (Tomate farcie)	Sauté de bœuf BIO sauce potiron	TOUSSAINT	Steak de soja	Filet de poisson pané
Blé	Pommes noisettes		Purée de citrouille (potiron)	Pâtes: Torti
Camembert	Petit suisse aromatisé		Mimolette	Petit Louis
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison		Flan chocolat	Fruit de saison

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain au lait	Moelleux fourré fraise		Pain + Confiture	Barre pâtissière (à couper)
Yaourt aromatisé	Lait nature (1 litre)		Lait nature (1 litre)	Yaourt nature sucré
Fruit de saison	Compote pomme		Fruit de saison	Jus d'orange (litre)



LEGENDE

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

* Fruits selon approvisionnement