








# LE MENU DE LA SEMAINE

## Quincy sous Sénart

### Végétarien

LUNDI 4/9/23	MARDI 5/9/23	MERCREDI 6/9/23	JEUDI 7/9/23	VENDREDI 8/9/23
<b>Carottes râpées vinaigrette</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Salade de boulgour</b>	<b>Concombres vinaigrette</b>	<b>Œuf dur mayonnaise</b>
<b>Omelette</b> 	<b>Cordon bleu de volaille</b> <b>Viande Française</b> 	<b>Sauté de bœuf BIO sauce marengo</b> 	<b>Lasagnes bolognaise (bœuf)</b> <b>Viande Française</b> 	<b>Dos de colin meunière</b> 
<b>Coquillettes</b>	<b>Pommes de terre</b> <b>Courgettes béchamel</b>	<b>Brunoise de légumes</b>	*	<b>Ratatouille</b>
<b>Vache Picon</b>	<b>Yaourt nature + sucre</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Edam</b>	<b>Camembert</b>
<b>Liégeois vanille</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Muffin au chocolat</b>	<b>Melon</b>

### GOÛTER

**Barre pâtissière (à couper)**  
**Lait nature ( litre)**  
**Purée de pomme**

### GOÛTER

**Pain + Confiture**  
**Petit suisse aromatisé**  
**Fruit de saison**

### GOÛTER

**Madeleine**  
**Yaourt nature + sucre**  
**Jus d'orange ( litre)**

### GOÛTER

**Moelleux fourré choco-noisette**  
**Lait nature ( litre)**  
**Fruit de saison**

### GOÛTER

**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	Salade de lentilles	Pastèque	Macédoine mayonnaise	Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)
Couscous végétarien (légumes couscous, pois chiches, raisins) 	Sauté de bœuf BIO sauce barbecue 	Cuisse de poulet sauce milanaise  <b>Bleu Blanc Cœur</b> 	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	Yaourt aromatisé	Petit Louis	Pointe de Brie	Fromage blanc nature + sucre
Purée de pomme	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Tarte normande aux pommes
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Concombres vinaigrette	Salade de riz
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	Carré de l'Est	Saint Paulin	Petit moulé ail & fines herbes	Fromage blanc nature + sucre
Fruit de saison	Compote pomme/fraise	Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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	Salade de maïs	Pomelos	Betteraves vinaigrette	Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)
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	Yaourt aromatisé	Tartare	Gouda	Fromage blanc nature + sucre
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Moelleux à la vanille
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Biscuit roulé framboise (à couper) Lait nature ( litre) Fruit de saison	Barre marbrée (à couper) Yaourt nature + sucre Jus d'orange ( litre)	Pain + Confiture Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	Moelleux fourré choco-noisette Petit suisse sucré Jus de pomme ( litre)	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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	VÉGÉTARIEN JEUDI	VENDREDI
2/10/23	3/10/23	4/10/23	5/10/23	6/10/23
<b>Brocolis vinaigrette</b>	<b>Chou rouge vinaigrette</b>	<b>Taboulé</b>	<b>Salade iceberg vinaigrette</b>	<b>Saucisson sec + cornichon</b> <i>R: Roulade de volaille + cornichon</i>
<b>Paupiette de veau sauce normande</b>	<b>Filet de colin sauce crème d'épinards</b> 	<b>Sauté de dinde sauce curry</b> <b>Issu de label rouge</b> 	<b>Lasagnes provençale végétarienne</b> 	<b>Rôti de bœuf froid + ketchup</b> <b>Race à viande</b> 
<b>Trio carottes, navets, pommes de terre</b>	<b>Riz BIO</b> 	<b>Courgettes béchamel</b>	*	<b>Purée de carottes</b>
<b>Petit suisse nature + sucre</b>	<b>Tomme noire</b>	<b>Le Carré Président</b>	<b>Camembert</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Flan chocolat</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Purée de pomme</b>	<b>Fruit de saison</b>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<b>Pain + Barre de chocolat</b> <b>Lait nature ( litre )</b> <b>Purée pomme</b>	<b>Moelleux fourré fraise</b> <b>Yaourt nature + sucre</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Pain au lait</b> <b>Petit suisse nature sucré</b> <b>Jus d'orange (litre)</b>	<b>Pain + Beurre</b> <b>Fromage blanc nature + sucre</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Barre pâtissière (à couper)</b> <b>Sirop de grenadine</b> <b>Compote pomme/pêche</b>

### 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



 <b>LUNDI</b>	 <b>MARDI</b>	<i>Semaine des saveurs</i>  <b>MERCREDI</b>	 <b>JEUDI</b>	 <b>VENDREDI</b>
<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 &amp; 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>Emmental</p>	<p>Chanteneige</p>	<p>Pointe de Brie</p>	<p>Petit suisse 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><b>GOÛTER</b></p> <p>Madeleine</p> <p>Lait nature ( litre )</p> <p>Compote pomme/fraise</p>	<p><b>GOÛTER</b></p> <p>Pain + Confiture</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>GOÛTER</b></p> <p>Moelleux fourré abricot</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>GOÛTER</b></p> <p>Barre marbrée (à couper)</p> <p>Lait nature ( litre )</p> <p>Compote pomme</p>	<p><b>GOÛTER</b></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

LUNDI 16/10/23	Végétarien MARDI 17/10/23	MERCREDI 18/10/23	JEUDI 19/10/23	VENDREDI 20/10/23
Céleri vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette	Salade de pommes de terre
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	Carré de l'Est	Edam	Petit moulé nature	Fromage blanc nature + sucre
Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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
 <p>Salade coleslaw</p>	 <p>Taboulé</p>	 <p></p>	 <p></p>	 <p></p>
<p>Chaudron de la sorcière (Tomate farcie)</p>	<p>Sauté de bœuf BIO sauce potiron</p>	<p>TOUSSAINT</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette</p>	<p>Bandelettes de la momie (céleri rémoulade)</p>
 <p>Blé</p>	 <p>Pommes noisettes</p>	 <p></p>	 <p>Steak de soja</p>	 <p>Filet de poisson pané</p>
<p>Camembert</p>	<p>Petit suisse aromatisé</p>	<p></p>	<p>Purée de citrouille (potiron)</p>	 <p>Pâtes: Torti</p>
<p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Fruit de saison</p>	 <p></p>	<p>Mimolette</p>	<p>Petit Louis</p>
<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p>Flan chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>
<p>GOÛTER</p> <p>Pain au lait Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Moelleux fourré fraise Lait nature (1 litre) Compote pomme</p>	<p>GOÛTER</p> <p></p>	<p>GOÛTER</p> <p>Pain + Confiture Lait nature (1 litre) Fruit de saison</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Barre pâtissière (à couper) Yaourt nature sucré Jus d'orange (litre)</p>
				
				
<p>LEGENDE</p>				
 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		
<p>* Fruits selon approvisionnement</p>				