



LE MENU DE LA SEMAINE

Quincy-sous-Sénart

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
6/11/23	7/11/23	8/11/23	9/11/23	10/11/23
Salade de maïs Salade de blé	Carottes râpées vinaigrette Céleri vinaigrette	Thon mayonnaise	Salade coleslaw Concombres bulgare (sauce à part)	Potage courgette, vache qui rit 
Rôti de porc sauce tomate R: Rôti de dinde sauce tomate Issu de label rouge 	Sauté de bœuf BIO sauce bourguignonne 	Boulettes d'agneau sauce orientale	Lentilles à la tomate 	Filet de merlu sauce ciboulette 
Haricots verts	Chou-fleurs brisures Pommes de terre cubes	Semoule	Torti	Epinards béchamel Riz
Fromage blanc nature +sucre Yaourt nature + sucre	Edam Gouda	Yaourt aromatisé	Petit moulé ail & fines herbes Petit moulé nature	Yaourt nature + sucre Fromage blanc nature + sucre
Fruit de saison Fruit de saison	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit de saison	Purée de pomme Purée pomme/banane	Fruit de saison Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barre pâtissière (à couper) Sirop de grenadine Compote pomme/abricot	Pain + barre de chocolat Yaourt nature + sucre Fruit de saison	Moelleux fourré abricot Lait nature (litre) Compote pomme/fraise	Madeleine Fromage blanc nature sucré Fruit de saison	Pain au lait Petit suisse nature sucré Jus d'orange (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

LUNDI 13/11/23	Végétarien MARDI 14/11/23	MERCREDI 15/11/23	JEUDI 16/11/23	VENDREDI 17/11/23
<p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p>	<p>Salade de haricots rouges (haricots rouges, maïs, tomate, concombre)</p> <p>Salade de lentilles</p>	<p>Céleri rémoulade</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Betteraves vinaigrette</p>	<p>Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)</p> <p>Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)</p>
<p>Paupiette de veau sauce champignon</p>	<p>Palet végétarien montagnard</p> 	<p>Filet de lieu sauce portugaise</p> 	<p>Steak haché BIO au jus</p>  	<p>Sauté de poulet sauce colombo</p> <p>Bleu blanc cœur</p> 
<p>Semoule</p>	<p>Printanière de légumes (Petits pois, pdt, oignon, haricot vert, carotte)</p>	<p>Courgettes béchamel</p> <p>Pommes de terre</p>	<p>Riz</p> <p>Ratatouille</p>	<p>Purée de carottes</p>
<p>Mimolette</p> <p>Tomme noire</p>	<p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Vache Picon</p>	<p>Carré de l'Est</p> <p>Camembert</p>	<p>Fromage blanc nature +sucre</p> <p>Yaourt nature + sucre</p>
<p>Compote pomme/abricot</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Flan chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Moelleux au speculoos</p> 
<p>GOÛTER</p> <p>Galette bretonne</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Barre marbrée (à couper)</p> <p>Lait nature (litre)</p> <p>Purée pomme/banane</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Pain + confiture</p> <p>Yaourt nature + sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Pain au chocolat</p> <p>Petit suisse nature sucré</p> <p>Jus de pomme (litre)</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Moelleux fourré fraise</p> <p>Lait nature (litre)</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		MARDI		MERCREDI		Végétarien JEUDI		VENDREDI	
20/11/23		21/11/23		22/11/23		23/11/23		24/11/23	
Saucisson sec + cornichon R: Œuf dur mayonnaise		Salade coleslaw Céleri sauce cocktail		Potage tomate 		Salade iceberg Concombres vinaigrette		Taboulé Salade de blé	
Sauté de bœuf BIO sauce marenco 		Rôti de porc sauce diable R: Rôti de dinde sauce diable Issu de label rouge		Aiguillette de poulet crusty		Omelette BIO 		Filet de lieu sauce citron 	
Trio carottes, navets, pommes de terre		Lentilles		Brocolis		Purée de haricots verts		Carottes persillées	
Yaourt aromatisé Petit suisse aromatisé		Pointe de Brie Coulommiers		Saint Paulin		Petit Louis Chanteneige		Fromage blanc nature +sucre Yaourt nature + sucre	
Fruit de saison Fruit de saison		Purée de pomme Compote pomme/pêche		Fruit de saison		Crème dessert caramel Crème dessert vanille		Fruit de saison Fruit de saison	
GOÛTER		GOÛTER		GOÛTER		GOÛTER		GOÛTER	
Barre pâtissière (à couper) Lait nature (litre) Purée pomme/banane		Moelleux fourré choco-noisette Fromage blanc nature sucré Fruit de saison		Pain + confiture Yaourt nature + sucre Jus de pomme (litre)		Pain + barre de chocolat Petit suisse nature sucré Fruit de saison		Galette bretonne Lait nature (litre) Compote pomme/fraise	

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 Aïssatou
6 ans

LUNDI 27/11/23	MARDI 28/11/23	MERCREDI 29/11/23	VÉGÉTARIEN JEUDI 30/11/23	VENDREDI 1/12/23
Céleri rémoulade Chou rouge à la grenadine	Salade de maïs arlequin Salade de pâtes	Carottes râpées vinaigrette	Potage légumes 	Salade de haricots verts Macédoine mayonnaise
Normandin de veau sauce grand-mère	Filet de colin sauce provençale 	Cuisse de poulet au jus Bleu blanc cœur  	Pizza au fromage 	Jambon de poulet
Riz Brunoise de légumes	Blé Ratatouille	Semoule	Salade iceberg	Purée de pommes de terre
Yaourt nature + sucre Fromage blanc nature + sucre	Petit suisse aromatisé Yaourt aromatisé	Camembert	Petit moulé ail & fines herbes Petit moulé nature	Fromage blanc nature + sucre Petit suisse nature + sucre
Flan pâtissier	Fruit de saison Fruit de saison	Compote pomme/fraise	Flan vanille nappé caramel Flan chocolat	Fruit de saison Fruit de saison
GOÛTER Gâteau choco-amande Petit suisse nature sucré Fruit de saison	GOÛTER Pain + confiture Lait nature (litre) Purée pomme/banane	GOÛTER Pain au lait Fromage blanc nature + sucre Fruit de saison	GOÛTER Barre marbrée (à couper) Sirap de grenadine Fruit de saison	GOÛTER Moelleux fourré fraise Petit suisse nature sucré 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



Végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

Quincy-sous-Sénart



LUNDI

4/12/23

Macédoine mayonnaise

Chou fleur sauce cocktail

Tortelloni BIO provençale



*

Fromage blanc nature + sucre

Yaourt nature + sucre

Fruit de saison

Fruit de saison

GOÛTER

Barre pâtissière (à couper)

Lait nature (litre)

Compote pomme/fraise

MARDI

5/12/23

Salade coleslaw

Céleri rémoulade

Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons



Haricots verts

Pommes de terre

Tomme noire

Mimolette

Crème dessert vanille

Crème dessert chocolat

GOÛTER

Moelleux fourré choco-noisette

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

MERCREDI

6/12/23

Saucisson à l'ail et cornichon

R: Roulade de volaille et cornichon

Tomate farcie sauce tomate

Riz

Le Carré Président

Fruit de saison

GOÛTER

Petits-beurre

Petit suisse nature sucré

Jus d'orange (litre)

JEUDI

7/12/23

Concombres bulgares

Chou rouge vinaigrette

Roti de porc sauce aux pommes

R: Rôti de dinde sauce aux pommes

Issu de label rouge



Coquillettes aux petits légumes

Coulommiers

Pointe de Brie

Purée de pomme

Compote pomme/banane

GOÛTER

Pain + barre de chocolat

Fromage blanc nature + sucre

Fruit de saison

VENDREDI

8/12/23

Salade de pois-chiches

Salade de lentilles

Filet de merlu sauce 4 épices



Epinards béchamel

Blé

Yaourt aromatisé

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

Fruit de saison

GOÛTER

Pain au lait

Lait nature (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



Menu de Hanaé

6 ans

VENDREDI

11/12/23

Carottes râpées vinaigrette

Chou blanc vinaigrette

Cuisse de poulet au jus

Bleu Blanc Cœur



Pommes noisettes

Yaourt BIO vanille



Petit suisse aromatisé

Cookie

GOÛTER

Pain + barre de chocolat
Fromage blanc nature + sucre
Fruit de saison

MARDI

12/12/23

Salade de haricots verts

Betteraves vinaigrette

Ravioli de bœuf
et fromage râpé

*

Saint Paulin
Emmental

Fruit de saison
Fruit de saison

GOÛTER

Barre marbrée (à couper)
Sirup de citron
Compote pomme/banane

MERCREDI

13/12/23

Céleri rémoulade

Filet de poisson pané



Brisures de chou-fleur
Pâtes: Torti

Chanteneige

Flan chocolat

GOÛTER

Moelleux fourré fraise
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

Végétarien

JEUDI

14/12/23

Potage haricots verts, crème

Chili végétarien



Riz

Fromage blanc nature +sucre
Yaourt nature + sucre

Fruit de saison
Fruit de saison

GOÛTER

Croissant
Petit suisse nature sucré
Jus de pomme (litre)

VENDREDI

15/12/23

Salade fromagère
(salade iceberg et dés d'emmental)
Salade des Alpilles
(salade iceberg, bûche mi-chèvre,
croûtons)

Rôti de bœuf froid



Race à viande
et ketchup

Purée de pommes de terre

Yaourt nature + sucre
Fromage blanc nature +sucre

Beignet pomme

GOÛTER

Galette bretonne
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

Repas de Noël

Végétarien

LUNDI 18/12/23	MARDI 19/12/23	MERCREDI 20/12/23	JEUDI 21/12/23	VENDREDI 22/12/23
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Betteraves vinaigrette</p>	<p>Duo de chou vinaigrette</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p>	<p>Potage courgette, vache qui rit</p>	<p>Salade de mâche, avocats et tomates cerises</p> <p>Vinaigrette du chef aux agrumes</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Terrine de légumes</p>
<p>Saucisse fumée</p> <p>R: Saucisse végétale</p>	<p>Filet de lieu sauce paprika</p>	<p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Viande Française</p>	<p>Emincé de dinde sauce aux marrons</p> <p>Bleu Blanc Cœur</p>	<p>Tarte au fromage</p>
<p>Lentilles</p>	<p>Ratatouille</p> <p>Riz</p>	<p>Coquillettes</p>	<p>Purée de potiron</p>	<p>Salade iceberg</p>
<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Petit suisse aromatisé</p>	<p>Pointe de Brie</p> <p>Coulommiers</p>	<p>Edam</p>	<p>Cantal AOC</p>	<p>Fromage blanc nature + sucre</p> <p>Yaourt nature + sucre</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de pomme</p> <p>Compote pomme/pêche</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Dessert de Noël</p> <p>Chocolat de Noël</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>GOÛTER</p> <p>Moelleux fourré abricot</p> <p>Lait nature (litre)</p> <p>Compote pomme/fraise</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Pain au lait</p> <p>Fromage blanc nature + sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Barre pâtissière (à couper)</p> <p>Lait nature (litre)</p> <p>Compote pomme/banane</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Gâteau choco-amande</p> <p>Petit suisse nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>GOÛTER</p> <p>Pain + barre de chocolat</p> <p>Sirop de grenadine</p> <p>Purée de pomme</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



VACANCES

LUNDI

25/12/23

NOËL

MARDI

26/12/23

Salade de haricots verts

Normandin de veau sauce normande

Blé aux petits légumes

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

MERCREDI

27/12/23

Carottes râpées vinaigrette

Filet de colin sauce matelote
(crème, champignon, oignon, carotte)

Riz

Camembert

Compote pomme/fraise

Végétarien

JEUDI

28/12/23

Potage cultivateur
(poireaux, navets, carottes, pommes de terre)



Boulette de soja sauce aux olives



Brocolis béchamel

Pommes de terre

Mimolette

Fruit de saison

VENDREDI

29/12/23

Salade iceberg + croûtons

Filet de poisson pané



Purée 3 légumes
(pomme de terre, haricot vert, carotte, chou fleur)

Vache Picon

Flan vanille nappé caramel

GOÛTER

GOÛTER

Pain + confiture
Lait nature (litre)
Compote pomme/abricot

GOÛTER

Moelleux fourré choco-noisette
Fromage blanc nature + sucre
Fruit de saison

GOÛTER

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

GOÛTER

Barre marbrée (à couper)
Petit suisse 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