



# 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
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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
Chou rouge vinaigrette Carottes râpées vinaigrette	Salade de haricots rouges (haricots rouges, maïs, tomate, concombre) Salade de lentilles	Céleri rémoulade	Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette	Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental) Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)
Paupiette de veau sauce champignon	Palet végétarien montagnard 	Filet de lieu sauce portugaise 	Steak haché BIO au jus  	Sauté de poulet sauce colombo Bleu blanc cœur 
Semoule	Printanière de légumes (Petits pois, pdt, oignon, haricot vert, carotte)	Courgettes béchamel Pommes de terre	Riz Ratatouille	Purée de carottes
Mimolette Tomme noire	Petit suisse aromatisé Yaourt aromatisé	Vache Picon	Carré de l'Est Camembert	Fromage blanc nature +sucre Yaourt nature + sucre
Compote pomme/abricot Purée de pomme	Fruit de saison Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Moelleux au speculoos 
<b>GOÛTER</b> Galette bretonne Fromage blanc nature sucré Fruit de saison	<b>GOÛTER</b> Barre marbrée (à couper) Lait nature (litre) Purée pomme/banane	<b>GOÛTER</b> Pain + confiture Yaourt nature + sucre Fruit de saison	<b>GOÛTER</b> Pain au chocolat Petit suisse nature sucré Jus de pomme (litre)	<b>GOÛTER</b> Moelleux fourré fraise 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
20/11/23	21/11/23	22/11/23	23/11/23	24/11/23
Saucisson sec + cornichon R: Cœuf 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
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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
<b>Céleri rémoulade</b> <b>Chou rouge à la grenadine</b>	<b>Salade de maïs arlequin</b> <b>Salade de pâtes</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b>	<b>Potage légumes</b> 	<b>Salade de haricots verts</b> <b>Macédoine mayonnaise</b>
<b>Normandin de veau sauce grand-mère</b>	<b>Filet de colin sauce provençale</b> 	<b>Cuisse de poulet au jus</b> <b>Bleu blanc cœur</b>  	<b>Pizza au fromage</b> 	<b>Jambon de poulet</b>
<b>Riz</b> <b>Brunoise de légumes</b>	<b>Blé</b> <b>Ratatouille</b>	<b>Semoule</b>	<b>Salade iceberg</b>	<b>Purée de pommes de terre</b>
<b>Yaourt nature + sucre</b> <b>Fromage blanc nature + sucre</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b> <b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Camembert</b>	<b>Petit moulé ail &amp; fines herbes</b> <b>Petit moulé nature</b>	<b>Fromage blanc nature + sucre</b> <b>Petit suisse nature + sucre</b>
<b>Flan pâtissier</b>	<b>Fruit de saison</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Compote pomme/fraise</b>	<b>Flan vanille nappé caramel</b> <b>Flan chocolat</b>	<b>Fruit de saison</b> <b>Fruit de saison</b>
<b>GOÛTER</b> <b>Gâteau choco-amande</b> <b>Petit suisse nature sucré</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>GOÛTER</b> <b>Pain + confiture</b> <b>Lait nature (litre)</b> <b>Purée pomme/banane</b>	<b>GOÛTER</b> <b>Pain au lait</b> <b>Fromage blanc nature + sucre</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>GOÛTER</b> <b>Barre marbrée (à couper)</b> <b>Sirap de grenadine</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>GOÛTER</b> <b>Moelleux fourré fraise</b> <b>Petit suisse nature sucré</b> <b>Jus de pomme (litre)</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



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



### 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