



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Quincy-sous-Sénart

LUNDI 6/11/23	MARDI 7/11/23	MERCREDI 8/11/23	Végétarien JEUDI 9/11/23	VENDREDI 10/11/23
Salade de maïs	Carottes râpées vinaigrette	Thon mayonnaise	Salade coleslaw	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	Semoule	Torti	Epinards béchamel
Fromage blanc nature +sucre	Pommes de terre cubes	Yaourt aromatisé	Petit moulé ail & fines herbes	Riz
Fruit de saison	Edam	Fruit de saison	Purée de pomme	Yaourt nature + sucre
	Liégeois vanille			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
<b>Chou rouge vinaigrette</b>	<b>Salade de haricots rouges</b> (haricots rouges, maïs, tomate, concombre)	<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Macédoine mayonnaise</b>	<b>Salade fromagère</b> (salade iceberg et dés d'emmental)
<b>Paupiette de veau sauce champignon</b>	<b>Palet végétarien montagnard</b> 	<b>Filet de lieu sauce portugaise</b> 	<b>Steak haché BIO au jus</b>  	<b>Sauté de poulet sauce colombo</b> <b>Bleu blanc cœur</b> 
<b>Semoule</b>	<b>Printanière de légumes</b> (Petits pois, pdt, oignon, haricot vert, carotte)	<b>Courgettes béchamel</b>	<b>Riz</b>	<b>Purée de carottes</b>
<b>Mimolette</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Vache Picon</b>	<b>Carré de l'Est</b>	<b>Fromage blanc nature +sucre</b>
<b>Compote pomme/abricot</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Flan chocolat</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Moelleux au speculoos</b> 
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<b>Galette bretonne</b> <b>Fromage blanc nature sucré</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Barre marbrée (à couper)</b> <b>Lait nature (litre)</b> <b>Purée pomme/banane</b>	<b>Pain + confiture</b> <b>Yaourt nature + sucre</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Pain au chocolat</b> <b>Petit suisse nature sucré</b> <b>Jus de pomme (litre)</b>	<b>Moelleux fourré fraise</b> <b>Lait nature (litre)</b> <b>Fruit de saison</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

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	Potage tomate 	Salade iceberg	Taboulé
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	Pointe de Brie	Saint Paulin	Petit Louis	Fromage blanc nature +sucre
Fruit de saison	Purée de pomme	Fruit de saison	Crème dessert caramel	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>Salade de maïs arlequin</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b>	<b>Potage légumes</b> 	<b>Salade de haricots verts</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>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Camembert</b>	<b>Petit moulé ail &amp; fines herbes</b>	<b>Fromage blanc nature + sucre</b>
<b>Flan pâtissier</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Compote pomme/fraise</b>	<b>Flan vanille nappé caramel</b>	<b>Fruit de saison</b>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<b>Gâteau choco-amande</b> <b>Petit suisse nature sucré</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Pain + confiture</b> <b>Lait nature (litre)</b> <b>Purée pomme/banane</b>	<b>Pain au lait</b> <b>Fromage blanc nature + sucre</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Barre marbrée (à couper)</b> <b>Sirap de grenadine</b> <b>Fruit de saison</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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4/12/23	5/12/23	6/12/23	7/12/23	8/12/23
Macédoine mayonnaise	Salade coleslaw	Saucisson à l'ail et cornichon R: Roulade de volaille et cornichon	Concombres bulgares	Salade de pois-chiches
Tortelloni BIO provençale  	Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons 	Tomate farcie sauce tomate	Roti de porc sauce aux pommes R: Rôti de dinde sauce aux pommes Issu de label rouge 	Filet de merlu sauce 4 épices 
*	Haricots verts	Riz	Coquillettes aux petits légumes	Epinards béchamel
Fromage blanc nature + sucre	Pommes de terre	Le Carré Président	Coulommiers	Blé
Fruit de saison	Tomme noire	Fruit de saison	Purée de pomme	Yaourt aromatisé
	Crème dessert vanille			Fruit de saison

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barre pâtissière (à couper)	Moelleux fourré choco-noisette	Petits-beurre	Pain + barre de chocolat	Pain au lait
Lait nature (litre)	Yaourt nature sucré	Petit suisse nature sucré	Fromage blanc nature + sucre	Lait nature (litre)
Compote pomme/fraise	Fruit de saison	Jus d'orange (litre)	Fruit de saison	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**

**Cuisse de poulet au jus**  
**Bleu Blanc Cœur**

**Pommes noisettes**

**Yaourt BIO vanille**

**Cookie**

**MARDI**  
12/12/23

**Salade de haricots verts**

**Ravioli de bœuf  
et fromage râpé**

\*

**Saint Paulin**

**Fruit de saison**

**MERCREDI**  
13/12/23

**Céleri rémoulade**

**Filet de poisson pané**

**Brisures de chou-fleur**  
**Pâtes: Torti**  
**Chanteneige**

**Flan chocolat**

**Végétarien**  
**JEUDI**  
14/12/23

**Potage haricots verts, crème**

**Chili végétarien**

**Riz**

**Fromage blanc nature +sucre**

**Fruit de saison**

**VENDREDI**  
15/12/23

**Salade fromagère  
(salade iceberg et dés d'emmental)**

**Rôti de bœuf froid**  
**Race à viande**  
**et ketchup**

**Purée de pommes de terre**

**Yaourt nature + sucre**

**Beignet pomme**

**GOÛTER**

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

**GOÛTER**

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

**GOÛTER**

**Moelleux fourré fraise**  
**Yaourt nature sucré**  
**Fruit de saison**

**GOÛTER**

**Croissant**  
**Petit suisse nature sucré**  
**Jus de pomme (litre)**

**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

### VENDREDI

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



### 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