

# Les salades composées

**Salade Arc en ciel** salade verte - mozzarella - olives vertes - oignons rouges - poivrons jaunes hachés

**Salade barbecue** pommes de terre - poivrons - crème - ciboulette

**Salade Capitaine** pommes de terre - petits pois - œufs durs

**Salade Carnaval** riz - poivrons - mozzarella - ciboulette - olives noires - maïs

**Salade clown** avocats - tomates - maïs

**Salade d'Automne** carottes - marrons - persil

**Salade d'été** tomates - concombre - échalotes - basilic - feta

**Salade de campagne** blé - olives vertes - persil

**Salade doudou** céleri - ciboulette - pignons de pin

**Salade de la terre** lentilles - tomates - cerfeuil

**Salade dinosaure** salade verte - tomates - œufs durs

**Salade doudou** céleri - ciboulette - pignons de pin

**Salade du week-end** tomates - croûtons - emmental en dés - salade verte - échalotes

**Salade Dukobu** olives noires - pommes de terre - échalotes

**Salade Duo d'ange** céleri râpé - carottes râpées

**Salade Halloween** carottes - champignons de Paris - ail - persil - fromage blanc

**Salade La coccinelle** tomates - olives noires

**Salade La fiesta** mozzarella - olives noires - tomates - concombre

**Salade La princesse** olives - feta - tomates - pâtes

**Salade Loulou** pâtes - gruyère - tomates - cerfeuil

**Salade Miminion** tomates - mimolette - pommes de terre - curry

**Salade Naroutto** haricots verts - champignons de Paris - échalote - pommes de terre - cerfeuil

**Salade Némot** citron - câpres - riz - oignons rouges - persil

**Salade Océane** œufs durs - riz - tomates - cerfeuil

**Salade qui pince** pommes de terre - tomates - ciboulette

**Salade qui roule** semoule - radis - concombre - tomates - olives noires

**Salade rigolote** œufs - maïs - tomates - riz - haricots verts

**Salade Thore** pommes de terre - olives vertes - oignons rouges - tomates

**Salade Tic toc** riz - poivrons jaunes - œufs durs - cerfeuil

**Salade Tricolore** pâtes aux légumes - vinaigrette

**Salade violette** betterave - mozzarella

**Piémontaise** pommes de terre - œufs - tomates -

**Salade Thore** pommes de terre - olives vertes - oignons rouges - tomates

**Salade Tic toc** riz - poivrons jaunes - œufs durs - cerfeuil

# Menu de la semaine

## du 29 septembre au 3 octobre

lundi 29

Entrée

**Œuf dur mayonnaise**

Plat

**Steak haché**

**Filet de cabillaud**

**Galette de lentille**

Garniture

**BIO** **Semoule sauce tomate**

Dessert

**BIO** **Fromage**

**BIO** **Fruit de saison**

-

Goûter

**Pain**

**Confiture**

**Sirop**

mardi 30

Entrée

**BIO** **Salade arc-en-ciel**

Plat

**Sauté de haricots rouges, haricots verts, carottes et champignons**

Dessert

**Crème au chocolat**

-

Goûter

**Pain**

**Barre chocolat**

**Sirop**

mercredi 1

Entrée

 **Carottes râpées**

Plat

**Sauté de porc**  
**Sauté de poisson au curry**  
**Sauté végétale**



 Garniture

**Pomme vapeur**

Dessert

**Pomme caramélisée au miel**

-

Goûter

**Marbré chocolat**

**Sirop de fraise**

jeudi 2

Entrée

 **Salade de tomates à l'échalote**

Plat

**Boulette de bœuf**  
**Cube de colin sauce estragon**



**Boulette pois chiche**

Garniture



**Pâtes**

Dessert

**Compote pomme fraise**

-

Goûter

**Pain**

**Fromage individuel**

**Sirop**

vendredi 3

Entrée

**Salade de riz**

Plat

  


**Dos de colin**

**Steak végétal**

Garniture



**Poêlée de légumes**

Dessert

**BIO**



**Fromage**

**Tarte au citron**

-

Goûter

**Brioche au chocolat**

**Lait**

**Sirop**

### LÉGENDE



produits locaux



repas végétarien



repas du terroir



pâtisserie



aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine  
centrale

Montereau  
PAUL PIGNON

# Menu de la semaine

du 6 au 10 octobre

lundi 6

 Entrée  
**Betteraves aux pommes**  
Plat  
**Escalope viennoise**  
**Poisson pané**  
 **Escalope végétale**  
Garniture  
**BIO** **Haricots verts**  
 **Pommes de terre**  
Dessert  
**BIO** **Yaourt aux fruits**  
-  
Goûter  
**Pain**  
**Barre de chocolat**  
**Sirop**

mardi 7

Entrée  
**BIO** **Céleri rémoulade**  
Plat  
 **Pavé de saumon**  
 **Steak haché sauce normande**  
  **Steak de soja**  
Garniture  
**Clafoutis pommes de terre, légumes**  
Dessert  
**Fromage**  
**Fruit de saison**  
-  
Goûter  
**Cocktail fruits des îles**  
**Sablé Retz**  
**Sirop**

mercredi 8

Entrée  
**Potage aux champignons**  
Plat  
**Tarte au fromage**  
Garniture  
**Salade verte**  
Dessert  
**BIO** **Riz au lait maison**  
-  
Goûter  
**Pain au chocolat**  
**Verre de lait**  
**Sirop fraise**

jeudi 9

 Entrée  
**Courgettes râpées**  
Plat  
 **Sauté de dinde**  
 **Sauté de poisson au miel**  
  **Aiguillette végétale**  
Garniture  
 **Lentilles**  
Dessert  
 **Yaourt nature**  
 **Pain d'épices au chocolat**  
-  
Goûter  
**Pain**  
**Confiture**  
**Sirop**

vendredi 10

 Entrée  
**Salade La fiesta**  
Plat  
**Cordon bleu**  
**Poissonnette**  
 **Cordon bleu végétal**  
Garniture  
 **Poêlée de légumes**  
Dessert  
**BIO** **Fromage**  
**BIO** **Compote de fruits**  
-  
Goûter  
**Crêpe Waouh**  
**Fruits**  
**Sirop**

## LÉGENDE

 produits locaux    repas végétarien    repas du terroir    pâtisserie   **BIO** aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine  
centrale

MonterEAU  
PAUL PIRONNE

# Menu de la semaine

du 13 au 17 octobre

**lundi 13**

Entrée

**Œuf dur mayonnaise**

Plat

**Fricadelle végétale**

Garniture

**Blé sauce tomate**

Dessert

**BIO** **Petit suisse**

**Coupelle de fruits sirop**

-

Goûter

**Pain**

**Confiture**

**Sirop**

**★ mardi 14 ★**

Entrée

**Salade de haricot rouge  
maïs**

Plat

**Wings de poulet**

**Aiguillette de poisson**

**Aiguillette végétale**

Garniture

**Pommes de terre**

**rissolées**

Dessert

**Salade de pomme, raisin  
sec, abricots secs**

-

Goûter

**Pain + Barre de chocolat**

**Sirop**

**mercredi 15**



Entrée

**Velouté de carottes**

Plat

**Saucisse de volaille**

**Saucisse de poisson**



**Saucisse végétale**

Garniture

**Choux-fleurs persillés**

Dessert

**BIO**

**Fromage**

**Mousse au chocolat**

-

Goûter

**Mini-roulé abricot**

**Lait**

**Sirop**

**jeudi 16**

Entrée

**BIO** **Carottes râpées à  
l'orange**

Plat

**Rôti de porc**

**Paupiette de poisson**

**à la moutarde**



**Sauté végétal**

Garniture



**Purée de pommes  
de terre**



Dessert

**Yaourt aux fruits**

-

Goûter

**Pain + pâte à tartiner**

**Sirop**

**vendredi 17**

Entrée

**BIO** **Salade de tomate**

Plat

**Paëlla de poisson**

**Paëlla boulette végétale**

Garniture

**BIO**

**Riz**

Dessert

**BIO**

**Fromage**



**Tarte alsacienne**

-

Goûter

**Cocktail fruits des îles**

**Sablé Retz**

**Sirop**

## LÉGENDE



produits locaux



repas végétarien



repas du terroir



pâtisserie

**BIO**

aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine  
centrale

MonterEAU  
PAUL PIGNON

# Menu de la semaine

du 20 au 24 octobre

lundi 20

Entrée  
**Macédoine de légumes**  
Plat  
**Nuggets de poulet**  
**Nuggets de poisson**  
**Nuggets végétales**  
Garniture  
 **Pâtes**  
Dessert  
**Fromage**  
**Compote de pomme**  
-  
Goûter  
**Pain**  
**Fromage**  
**Sirop**

BIO  
BIO

mardi 21

Entrée  
**Salade de maïs et cœur de palmier**  
Plat  
 **Quiche au potiron**  
Garniture  
**Salade verte**  
Dessert  
**Fromage blanc**  
-  
Goûter  
**Pain**  
**Barre de chocolat**  
**Sirop**

BIO

mercredi 22

 Entrée  
**Potage de légumes**  
Plat  
**Tomate farcies**  
**Tomate farcies de poisson**  
 **Tomate farcies végétale**  
Garniture  
 **Riz de Camargue**  
Dessert  
**Poire cuite au miel**  
-  
Goûter  
**Pain de mie complet**  
**Pâte à tartiner**  
**Sirop**

BIO

jeudi 23

 Entrée  
**Salade Doudou**  
Plat  
  **Pâtes au saumon**  
**Pâtes végétales**  
Dessert  
**Fromage**  
**Fruit de saison**  
-  
Goûter  
**Pain**  
**Fromage**  
**Sirop**

BIO  
BIO

vendredi 24

 Entrée  
**Concombres à la menthe**  
Plat  
**Rougail saucisse**  
**Rougail de poisson**  
 **Rougail végétal**  
Garniture  
 **Haricots rouges**  
**Riz**  
 Dessert  
**Gâteau chocolat**  
-  
Goûter  
**Brioche au chocolat**  
**Lait**  
**Sirop**

BIO

## LÉGENDE

 produits locaux    repas végétarien    repas du terroir    pâtisserie   **BIO** aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine  
centrale

MonterEAU  
PAUL PIGNON

# Menu de la semaine

## du 27 octobre au 31 octobre

lundi 27

Entrée  
**BIO** Terrine de légumes  
Plat  
Poissonnette  
Cordon bleu végétal  
Garniture  
**BIO** Pommes noisettes  
Dessert  
Yaourt nature  
**BIO** Fruit de saison  
-  
Goûter  
Madeleine  
Purée de pommes

mardi 28

Plat  
Salade de tomates  
Garniture  
Salade verte  
Croque fromage  
Dessert  
**BIO** Semoule au lait  
-  
Goûter  
Pain + barre chocolat  
Jus de fruit

mercredi 29

Entrée  
Salade Miminion  
Plat  
Steak haché  
Colin à l'aneth  
Galette de lentille  
Garniture  
Julienne de légumes  
Dessert  
**BIO** Fromage  
Crème chocolat  
-  
Goûter  
Marbré chocolat  
Sirop

jeudi 30

Entrée  
Betteraves râpées  
Plat  
**BIO** Pilon de poulet  
**BIO** Émincé de poisson  
**BIO** Aiguillette végétale  
Garniture  
Blé  
Dessert  
Fromage blanc  
-  
Goûter  
Palet breton  
Yaourt à boire

vendredi 31

Entrée  
Taboulé  
Plat  
Poisson meunière  
Boulettes végétales  
Garniture  
Printanière de légumes  
Dessert  
Rondelé aux noix  
**BIO** Fruit au sirop  
-  
Goûter  
Fruits de saison

### LÉGENDE

 produits locaux    repas végétarien    repas du terroir    pâtisserie   **BIO** aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine  
centrale

MonterEAU  
PAUL PIRONNE

# Menu de la semaine

du 3 au 7 novembre

lundi 3

Entrée

**BIO** **Mais et cœur de palmier au basilic**

Plat

**Escalope viennoise**

**Poisson pané**

**BIO** **Escalope végétale**

Garniture

**BIO** **Semoule**

Dessert

**BIO** **Yaourt aromatisé**

-

Goûter

**Madeleine**

**Compote**

mardi 4

Entrée

**Salade Hulk**

Plat

**Les filaments de Spiderman - Spaghettis sauce fromage**

**BIO**

Dessert

**BIO**

**Le dessert de Flash - Éclair au chocolat**

-

Goûter

**BIO** **Pain + barre chocolat**

**BIO**

**Jus de fruit**

mercredi 5

Entrée

**BIO** **Salade de perles**

Plat

**Paupiette de veau à l'estragon**

**Paupiette de saumon**

**BIO**

**Paupiette végétale**

Garniture

**Petits pois carottes**

Dessert

**BIO**

**Yaourt aromatisé**

**Salade de fruits**

-

Goûter

**Marbré chocolat**

**Sirop de fraise**

jeudi 6

**BIO**

Entrée

**Salade concombre tomate mozzarella**

Plat

**Lasagnes bolognaises**

**Lasagnes saumon**

**Lasagnes végétales**

Garniture

-

Dessert

**Compote de pomme**

-

Goûter

**Moelleux fourré abricot**

**Yaourt à boire**

vendredi 7

Entrée

**Salade Doudou**

Plat

**Brandade de bœuf Brandade végétale**

Garniture

-

Dessert

**BIO** **Fromage**

**Flan pâtissier**

-

Goûter

**Pain + confiture**

**Sirop de menthe**

## LÉGENDE



produits locaux



repas végétarien



repas du terroir



pâtisserie

**BIO** aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine  
centrale

Montereau  
PAUL PIGNON

# Menu de la semaine

du 10 au 14 novembre

lundi 10

 Entrée  
**Betteraves au yaourt**  
Plat  
**Crépinette forestière**  
**Crépinette de saumon**  
sauce forestière  
 **Crépinette végétale**  
Garniture  
 **Pâtes**  
Dessert  
**Fromage**  
**BIO** **Compote de fruits**  
-  
Goûter  
**Pain au lait**  
**Jus de pomme**

mardi 11

- Férié -

mercredi 12

Entrée  
**Salade verte**  
Plat  
**BIO** **Omelette aux fines**  
herbes  
Garniture  
 **Poêlée de légumes**  
Dessert  
**BIO** **Fromage blanc**  
**BIO** **Riz au lait**  
-  
Goûter  
**Pain au chocolat**  
**Verre de lait**  
**Sirop fraise**

jeudi 13

 Entrée  
**Salade Clown**  
Plat  
**Steak haché**  
**Filet de cabillaud**  
**Galette de lentilles**  
Garniture  
**BIO** **Semoule**  
Dessert  
**BIO** **Fromage**  
 **Tarte aux fruits**  
-  
Goûter  
**Pain + confiture**  
**Jus de fruit**

vendredi 14

 Entrée  
**Soupe de potimarron**  
Plat  
**Rôti de dinde aux**  
champignons  
**Poisson au herbes**  
 **Steak végétal**  
Garniture  
 **Courgettes**  
Dessert  
 **Yaourt aromatisé**  
 **Biscuit**  
-  
Goûter  
**Crêpe Waouh**  
**Fruits**  
**Sirop**

## LÉGENDE

 produits locaux    repas végétarien    repas du terroir    pâtisserie   **BIO** aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine  
centrale

MonterEAU  
PAUL PIGNON

# Menu de la semaine

du 17 au 21 novembre

lundi 17

Entrée

**Œuf dur mayonnaise**

Plat

**BIO Saucisse de volaille**

**BIO Paupiette de poissons**

**BIO Saucisse végétale**

Garniture

**Carottes persillés  
pomme de terre**

Dessert

**BIO Fromage**

**Fruit de saison**

-

Goûter

**Pain + confiture**

**Jus de fruit**

mardi 18

Entrée

**Courgettes râpés  
aux fines herbes**

Plat

**Escalope de dinde**

**Filet de lieu**

**Pané végétale**

Garniture

**BIO Riz**

Dessert

**Tropézienne**

-

Goûter

**Pain**

**Barre de chocolat**

**Sirop**

mercredi 19

Entrée

**Salade de tomates**

Plat

**BIO Boulette de bœuf**

**Cube de colin sauce  
estragon**

**Boulette végétale**

Garniture

**BIO Haricots blanc**

**BIO à la tomate**

Dessert

**Fromage**

**Mousse au chocolat**

-

Goûter

**Mini-roulé abricot, lait,**

**Sirop**

jeudi 20

Entrée

**Navet violet râpé**

Plat

**Poulet rôti**

**Émincé de poisson**

**Aiguillette végétale**

Garniture

**Pâtes**

Dessert

**Yaourt coco**

**Pommes bio**

-

Goûter

**Pain + pâte à tartiner**

**Sirop de menthe**

vendredi 21

Entrée

**Salade Rigolote**

Plat

**Tarte aux champignons**

Garniture

**Salade verte**

Dessert

**Fromage blanc au miel**

-

Goûter

**Cocktail de fruits des îles**

**Sablé Retz**

**Sirop**

## LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie **BIO** aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine  
centrale

MonterEAU  
PAUL PIRONNE

# Menu de la semaine

du 24 au 28 novembre

**lundi 24**

Entrée

**Macédoine mayonnaise**

Plat

**Escalope viennoise**

**Poisson pané**

**Escalope végétale**

Garniture

**Petits pois, pommes de terre**

Dessert

**Yaourt aux fruit**

-

Goûter

**Pain + fromage**

**Sirop de menthe**

**mardi 25**

Entrée



**Potage de courgettes**

**Kiri**

Plat

**BIO**

**Crozet au fromage**

Garniture

**Salade verte**

Dessert

**BIO**

**Fruit de saison**

-

Goûter

**Briochettes chocolat**

**Lait**

**Sirop de fraise**

**mercredi 26**

Entrée



**Salade Doudou**

Plat

**BIO**

**Parmentier de poisson**

**Parmentier végétale**

Dessert

**Pomme cuite au four**

**au miel**

-

Goûter

**Crème Montblanc**

**Sablée Retz**

**Sirop**

**jeudi 27**

Entrée



**Taboulé à la menthe**

Plat

**BIO**

**Escalope viennoise**

**Poisson pané**

**Escalope végétale**

Garniture



**Poêlées de légumes**

Dessert



**Brownie**

-

Goûter

**Pain + pâte à tartiner**

**Jus de fruit**

**vendredi 28**

Entrée

**BIO**

**Terrine de tomates mozzarella**

Plat

**Chili de bœuf**

**Chili de poisson**

**BIO**

**Chili végétale**

Garniture

**BIO**

**Riz de Camargue**

Dessert

**BIO**

**Fromage**

**Salade de fruits**

-

Goûter

**Pain**

**Confiture**

**Sirop**

## LÉGENDE



produits locaux



repas végétarien



repas du terroir



pâtisserie

**BIO**

aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine  
centrale

MonterEAU  
PAUL PIGNON

# Menu de la semaine

du 1 au 5 décembre

## lundi 1

 Entrée  
**Salade de haricots verts**  
Plat  
**Cordon bleu**  
**Poissonnette**  
 **Cordon bleu végétal**  
Garniture  
**BIO** **Brisures de choux fleurs persillés avec pommes de terre**  
Dessert  
**Liégeois chocolat**  
-  
Goûter  
**Pain + confiture**  
**Sirop**

## mardi 2

Entrée  
**BIO** **Carottes râpées**  
Plat  
**Sauté de veau à l'estragon**  
 **Sauté végétale**  
Garniture  
**BIO** **Semoule bio**  
Dessert  
 **Flan pâtissier**  
-  
Goûter  
**Pain + barre chocolat**  
**Sirop**

## mercredi 3

Entrée  
**Salade de tomates**  
Plat  
**Tarte aux fromages**  
Garniture  
**Salade verte**  
Dessert  
**Yaourt aux fruits**  
**BIO** -  
Goûter  
**Pain de mie complet**  
**Pâte à tartiner**  
**Sirop**

## jeudi 4

Entrée  
 **Carottes râpées du maraîcher**  
Plat  
**Gratin de pommes de terre de nos régions**  
 **BIO** **Gratin au fromage bio**  
Garniture  
 **Lentilles**  
Dessert  
**Yaourt Sigy coco**  
-  
Goûter  
**Pain**  
**Fromage individuel**  
**Sirop**

## vendredi 5

Entrée  
 **Salade Violette**  
Plat  
**Brandade de poisson**  
**Brandade de bœuf**  
**Brandade végétale**  
Dessert  
**Yaourt aromatisé**  
**Salade de fruits**  
-  
Goûter  
**Pain + confiture**  
**Sirop de menthe**

### LÉGENDE

 produits locaux    repas végétarien    repas du terroir    pâtisserie   **BIO** aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine  
centrale

MonterEAU  
PAUL PIRONNE

# Menu de la semaine

du 8 au 12 décembre

lundi 8

Entrée

**Œuf mayonnaise**

Plat

**Steak haché de veau**

**Filet de lieu sauce**

**du chef**

**Steak végétal**

Garniture

**Pâte au gruyère**

Dessert

**BIO Compote de fruit**

-

Goûter

**Pain + barre de chocolat**

**Sirop**

mardi 9

Entrée



**Potages de légumes**

**de saison**

Plat

**Pavé de saumon**

**Rissolette de veau**

**sauce du chef**

**Pané de blé**

Garniture



**Carottes persillées**

Dessert



**Fromage**

**Liégeois vanille**

-

Goûter

**Cocktail fruits des îles**

**Sablé Retz, sirop**

mercredi 10

Entrée



**Betteraves râpées**

Plat

**Rôti de dinde aux herbes**

**Poisson aux herbes**

**Steak végétal**

Garniture



**Pommes de terre**

**sautées**



**Yaourt aromatisé**

-

Goûter

**Pain au chocolat**

**Verre de lait**

**Sirop**

jeudi 11

Entrée

**Pomelos en quartier**

Plat

**BIO**

**Couscous végétarien**

**et ses légumes**

Dessert



**Yaourt nature**

**Clafoutis**

-

Goûter

**Pain**

**Confiture**

**Sirop**

vendredi 12



Entrée

**Salade Fiesta**

Plat

**Émincé de volaille**

**au curry**



**Poêlée de poisson**

**Émincé végétale**

Garniture

**BIO**

**Blé**

Dessert

**BIO**

**Fromage**

**BIO**

**Fruit de saison**

-

Goûter

**Crêpe Waouh**

**Fruits**

**Sirop**

## LÉGENDE



produits locaux



repas végétarien



repas du terroir



pâtisserie



aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine  
centrale

MonterEAU  
PAUL PIGNON

# Menu de la semaine

du 15 au 19 décembre

lundi 15

Entrée  
**Tartinade**  
Plat  
**Filet de lieu**  
**Escalope de dinde**  
**Pané végétal à la crème**  
Garniture  
**Poêlée de légumes**  
Dessert  
**Crème au café**  
-  
Goûter  
**Pain + confiture**  
**Sirop**

mardi 16

Entrée  
**Salade qui pince**  
Plat  
**Tourte aux légumes**  
Garniture  
**Salade verte**  
Dessert  
**Fromage**  
**Fruit de saison**  
-  
Goûter  
**Pain + barre de chocolat**  
**Sirop**

mercredi 17

Entrée  
**Betteraves râpées**  
Plat  
**Brochette de porc**  
**Brochette de poisson**  
**aux poivrons**  
**Brochette végétale**  
Garniture  
**Carottes à la crème**  
Dessert  
**Compote**  
-  
Goûter  
**Mini-roulé abricot**  
**Lait**  
**Sirop**

jeudi 18

Entrée  
**Potages de légumes**  
**de saison**  
Plat  
**Pintade au cidre**  
**Ballottine de saumon**  
**Ballottine végétale**  
Garniture  
**Gratin dauphinois**  
Dessert  
**Gratin dauphinois**  
**Clémentine**  
-  
Goûter  
**Pain + pâte à tartiner**  
**Sirop**

vendredi 20

Entrée  
**Salade de riz**  
Plat  
**Poisson meunière**  
**Steak de veau**  
**Steak de soja**  
Garniture  
**Courgette**  
Dessert  
**Gâteau chocolat**  
-  
Goûter  
**Cocktail fruits des îles**  
**Sablé Retz**  
**Sirop**

## LÉGENDE

 produits locaux    repas végétarien    repas du terroir    pâtisserie   **BIO** aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine  
centrale

MonterEAU  
PAUL PIGNON

# Menu de la semaine

du 22 au 26 décembre

lundi 22

Entrée

**Macédoine mayonnaise**

Plat

**Escalope viennoise**

**Poisson pané**

**Escalope végétale**

Garniture

**Petits pois**

Dessert

**BIO Fruits de saison**

-

Goûter

**Pain**

**Fromage**

**Sirop**

mardi 23

Entrée



**Duo d'ange**

Plat

**Rôti de porc aux herbes**

**Poisson au herbes**

**Steak végétal**

Garniture



**Gratin de courgettes  
contenant des pommes  
de terre**



Dessert

**Yaourt aromatisé**

-

Goûter

**Brioche chocolat**

**Lait**

**Sirop**

mercredi 24

Entrée



**Potages de légumes de  
saison**

Plat

**Brochette de bœuf**

**Cube de colin sauce**

**estragon**

**Brochette végétale**

Garniture



**Pâtes**

Dessert

**BIO**

**Fromage blanc**

**Quatre-quart**

-

Goûter

**Crème Montblanc,  
sablé Retz, sirop**

jeudi 25

- Férié -

vendredi 26

Entrée



**Salade Tricolore**

Plat



**Tourte brocolis et  
pommes de terre**

Dessert



**BIO**

**Yaourt aromatisé  
Fruit de saison**

-

Goûter

**Pain**

**Confiture**

**Sirop**

## LÉGENDE



produits locaux



repas végétarien



repas du terroir



pâtisserie



**BIO** aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine  
centrale

MonterEAU  
PAUL PIGNON

# Menu de la semaine

## du 29 décembre au 2 janvier

lundi 29

-  Entrée  
**Salade Clown**
- Plat  
**Filet de cabillaud**  
**Steak haché de veau**  
**Galette de lentille**
- Garniture
-  **BIO Semoule**
- Dessert
-  **BIO Fromage**
-  **BIO Fruit de saison**
- 
- Goûter
- Pain + confiture**
- Sirop**

mardi 30

-  Entrée  
**BIO Salade de riz**
- Plat  
**Sauté de haricots rouges, haricots verts, carottes et champignons**
- Dessert  
 **Crème au chocolat**
- 
- Goûter
- Pain + barre chocolat**
- Sirop**

mercredi 31

-  Entrée  
**Salade Arc-en-ciel**
- Plat  
 **Boulette de bœuf**  
 **Cube de colin sauce estragon**  
 **Boulette végétale**
- Garniture
-  **Poêlée de légumes contenant de la pomme de terre**
- Dessert
-  **BIO Fromage**
-  **BIO Riz au lait**
- 
- Goûter
- Pain de mie complet, pâte à tartiner, sirop**

jeudi 1<sup>er</sup>

- Férié -

vendredi 2

- Entrée  
 **Potages de légumes de saison**
- Plat  
 **Rôti de dinde**  
 **Dos de colin**  
 **Steak végétal**
- Garniture
-  **Pâtes locales**
- Dessert  
 **Tarte au citron**
- 
- Goûter
- Briochette chocolat**
- Lait**
- Sirop**

### LÉGENDE

 produits locaux    repas végétarien    repas du terroir    pâtisserie   **BIO** aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine  
centrale

MonterEAU  
PAUL PIRONNE