










Ville de Croissy Beaubourg - Menus rentrée 2020






Du 31 Août au 4 Septembre 2020






VIVE LA RENTRÉE !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre à la vinaigrette	 Taboulé	Jus d'orange  Carottes râpées à la vinaigrette	Melon
	Aiguillette de colin	 Rôti de veau sauce grand-mère Nuggets de blé	Cheese burger Stick végétarien sauce cocktail	Pavé de colin Napolitain
	Riz sauce tomate	Brocolis 	Frites 	Carottes saveur jardin
	Petit moulé ail et fines herbes	Saint Nectaire	Edam	 Petit suisse aux fruits
	 Compote pomme fraise	Fruit de saison 	Mister freeze	Cake au chocolat blanc 

Plats préférés des enfants 
Recette pépinière du goût 

Innovation culinaire 
Recette Ducasse conseil 

Bœuf race à viande 
Label Rouge 

Appellation d'origine contrôlée 
Produit BIO 






















Elaboré dans nos cuisines 

Ville de Croissy Beaubourg - Menus rentrée 2020



Du 7 au 11 septembre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Tomates vinaigrette	Crêpe au fromage	 Carottes râpées à la méridionale 	Roulade de volaille Œuf dur mayonnaise	 Salade verte et maïs
Boulettes azuki (Préparation à base de légumes, blé et haricots azuki)	Colin poêlé	 Sauté de bœuf sauce bobotie Croq veggie à la tomate	Cordon bleu Nuggets de blé	Omelette nature et fromage râpé 
Blé et ratatouille	Epinards à la crème 	Pommes campagnardes	Printanière de légumes	Haricots beurre
Brie pointe	Yaourt velouté fruit	Montboissier	Buchette mi-chèvre	Fromage blanc et sauce fraise
Compote de pomme	Fruit de saison  	Pêche au sirop 	 Fruit de saison 	Tarte grillée aux pommes
Plats préférés des enfants  Recette pépinière du goût 	Innovation culinaire  Recette Ducasse conseil 	Bœuf race à viande  Label Rouge 	Appellation d'origine contrôlée  Produit BIO 	Elaboré dans nos cuisines 



Ville de Croissy Beaubourg - Menus rentrée 2020

Du 14 au 18 septembre 2020




























LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Salade coleslaw 	Taboulé 	 Pastèque 	Céleri rémoulade
Merguez Escalope de blé panée	 Poulet rôti sauce basquaise Œufs brouillés	Blé à L'indienne	Rôti de veau Boulettes et pois chiches à la tomate	Médailon de merlu sauce citron
Frites	Flageolets à l'ail et persil 		 Purée de légumes 	Courgettes saveur soleil
 Petit Suisse et sucre	Pont l'Evêque	Yaourt aromatisé	Petit Louis	Mimolette
 Fruit de saison 	Compote de poire	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Cake aux pommes
Plats préférés des enfants Recette pépinière du goût	Innovation culinaire Recette Ducasse conseil	Bœuf race à viande Label Rouge	Appellation d'origine contrôlée Produit BIO	Elaboré dans nos cuisines

Ville de Croissy Beaubourg - Menus rentrée 2020



Du 21 au 25 septembre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pois chiches	 Tomates à la vinaigrette	Salade de mâche vinaigrette	Roulade de volaille et cornichons <i>Œufs durs à la mayonnaise</i>	  Carottes râpées au citron 
 Steak de colin sauce crème 	<i>Nuggets de blé</i>	Sauté de bœuf sauce oignons <i>Galette Indienne</i> 	Jambon de Paris  <i>Omelette nature</i>	 Filet de lieu noir sauce colombo
Julienne de légumes saveur du jardin	Petit pois et carottes	Pommes rissolées 	Coquillettes 	Haricots verts saveur soleil
 Petit suisse et sucre	Gouda	Carré de 'Est	Yaourt aux fruits	Cotentin
 Fruit de saison 	Gélifié au chocolat	Abricot au sirop	 Fruit de saison 	Fourrandise au chocolat
Plats préférés des enfants  Recette pépinière du goût 	Innovation culinaire  Recette Ducasse conseil 	Bœuf race à viande  Label Rouge 	Appelation d'origine contrôlée  Produit BIO 	Elaboré dans nos cuisines 



Ville de Croissy Beaubourg - Menus rentrée 2020

Du 28 septembre au 02 octobre 2020












LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade chinoise	Salade de pommes de terre aux échalotes	Pomelos et sucre	Rillettes de poisson 	Crèmeux frais 
Burger de bœuf sauce tomate Boulettes azuki fraîcheur	Croq veggio au fromage	Sauté de porc sauce dijonnaise poisson gratiné fromage 	Rôti de bœuf  Omelette au fromage	Calamars à la romaine
 Carottes saveur du soleil	Haricots beurres persillés 	Poêlée de légumes bearnaise 	 Purée de pommes de terre 	Tortis et piperade
Fromage fondu Président	 Petit suisse aux fruits	Fourme d'Ambert	Tomme	 Yaourt aromatisé
Beignet à la framboise	 Fruit de saison 	 Compote pomme fraise	Fruit de saison 	 Cake aux pépites de chocolat et spéculoos
Plats préférés des enfants 	Innovation culinaire 	Bœuf race à viande 	Appellation d'origine contrôlée 	Elaboré dans nos cuisines 
Recette pépinière du goût 	Recette Ducasse conseil 	Label Rouge 	Produit BIO 	




Ville de Croissy Beaubourg - Menus rentrée 2020


Du 05 au 09 octobre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs durs à la mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Courgettes râpées au pesto	Céleri râpé sauce enrobante à l'échalote 	Salade verte et maïs 
Galette indienne	Rougail de saucisse de volaille Ragout de pommes de terre et haricots blancs	 Emincé de dinde à l'ancienne Boulettes de soja au basilic	Rôti de veau farci sauce forestière Bouchées orientales	Pavé de poisson crumble pain d'épices
Riz et ratatouille	Haricots blancs	Epinards et pommes de terre à la crème 	Légumes potée (choux verts, navets, carottes, poireaux et pommes de terre)	Purée de courgettes
Mimolette	 Petit suisse aux fruits	Saint Nectaire	Yaourt nature et sucre 	Fromy
Fruit de saison 	 Fruit de saison 	Compote pomme fraise	Tarte Normande	Pêche au sirop

Plats préférés des enfants 
Recette pépinière du goût 

Innovation culinaire 
Recette Ducasse conseil 

Bœuf race à viande 
Label Rouge 

Appellation d'origine contrôlée 
Produit BIO 

Elaboré dans nos cuisines 

Ville de Croissy Beaubourg - Menus rentrée 2020

Tous fous du goût

Du 12 au 17 octobre 2020

elior 













Thème carotte




Thème fromage




Thème pain




Thème pomme




Thème maraîcher

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de carottes à la Tarentaise	Salade frisée, bleu et croûtons	Rillettes de la mer et toast	Endives, pomme et emmental	Salade de pommes de terre, vinaigrette et cheddar
 Emincé de poulet au spéculoos	 Pané à la mozzarella sauce cocktail basilic	 Cheese burger Fish burger	Sauté de boeuf sauce vallée d'Auge  Boulettes de soja sauce enrobante à l'ail	Filet de limande sauce printanière
Carottes rondelles au miel et à l'orange 	Gratin de choux fleur 	Salade verte 	Purée de pomme de terre 	Petit pois à la Française
Yaourt nature et sucre 		Fromage fondu Président		
Cake à la carotte	Fromage blanc nappage fraise	 Pudding	 Pomme	Cocktail de fruits à la grenadine

Plats préférés des enfants 
Recette pépinière du goût 

Innovation culinaire 
Recette Ducasse conseil 

Bœuf race à viande 
Label Rouge 

Appellation d'origine contrôlée 
Produit BIO 

Elaboré dans nos cuisines 

Ville de Croissy Beaubourg - Menus rentrée 2020



Du 19 au 23 octobre 2020

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur à la mayonnaise	Salade exotique	 Salade iceberg	Salade de lentilles à la vinaigrette 	 Carottes râpées 
Saucisse fumée  Galette haricots flageolets et curry	 Filet de limande Homardine	 Omelette fromage	 Sauté de bœuf à l'orientale  Galette basquaise	Cubes de colin pané
Haricots blancs à la tomate	Courgettes à l'ail 	Piperade et riz	Macaronis 	Julienne de légumes saveur du jardin
Yaourt aux fruits	Brie	Tomme noire	Camembert	Petit suisse et sucre 
 Fruit de saison 	Gaufre pâtissière	Liégeois à la vanille	 Fruit de saison 	 Gâteau amande et citron
Plats préférés des enfants   Recette pépinière du goût	Innovation culinaire   Recette Ducasse conseil	Bœuf race à viande   Label Rouge	Appellation d'origine contrôlée  Produit BIO 	Elaboré dans nos cuisines 

Ville de Croissy Beaubourg - Menus rentrée 2020

Du 26 au 30 Octobre 2020

Menus HALLOWEEN



VACANCES SCOLAIRES



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz à la Parisienne	Chou fleur vinaigrette à l'échalote	Salade anglaise au cheddar (iceberg, cheddar, croûtons, vinaigrette du terroir)	Potage potiron	Salade de mâche
Nuggets de volaille Nuggets de blé	Hoki sauce crème	Rôti de veau au jus Galette Indienne	Sauté de poulet à l'orange Escalope de blé panée	Coquillettes aux légumes braisés
Petits pois saveur du jardin	Purée de pommes de terre	Brocolis béchamel	Carottes vichy saveur aneth et citron	Vége
Yaourt aromatisé	Fraidou	Fromage blanc à la fraise	Mimolette	Bûchette de chèvre
Fruit de saison	Poire au sirop	Fruit de saison	Orange	Crème dessert à la vanille

Plats préférés des enfants
Recette pépinière du goût

Innovation culinaire
Recette Ducasse conseil

Bœuf race à viande
Label Rouge

Appellation d'origine contrôlée
Produit BIO

Elaboré dans nos cuisines




















Ville de Croissy Beaubourg - Menus rentrée 2020



Du 2 au 06 novembre 2020



Menu Cambodge

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos et sucre	Chou rouge râpé vinaigrette	 Potage essaü 	Betteraves vinaigrette	 Salade asiatique 
Croq veggie à la tomate	Saucisse de Francfort de volaille Saucisse de Francfort de volailles	 Sauté de poulet au jus Bouchées orientales	Sauté de bœuf sauce basquaise Stick végétarien sauce fromage blanc curry 	Cube de colin sauce curry 
 Pâtes demi complètes 	Lentilles 	 Chou romanesco & chou fleur saveur du soleil	Jardinière de légumes	Poelée de légumes asiatique
Petit suisse sucré	Fromy	 Brie	 Yaourt aromatisé	
Moelleux au citron	Compote pomme cassis	 Fruit de saison 	Fruit de saison 	Moelleux banane chocolat

Plats préférés des enfants 

Recette pépinière du goût 

Innovation culinaire 


Recette Ducasse conseil 

Bœuf race à viande 

Label Rouge 

Appellation d'origine contrôlée 

Produit BIO 

Elaboré dans nos cuisines 













Ville de Croissy Beaubourg - Menus rentrée 2020

Du 9 au 13 novembre 2020



Menu Liban

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de coquillettes à la Parisienne	Salade de pois chiche au cumin	FERIE	Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux)	Céleri à la rémoulade
Poissonnette	LE JOUR DU Végé boulettes de pois chiche et menthe sauce enrobante fraîcheur		Carré de porc au jus	Pavé gratiné au fromage
Blettes à la sauce tomate	Riz		Mélange légumes et brocolis	Semoule aux petits légumes
Petit suisse et sucre	 Fromage blanc et miel		Croc lait	Pont l'éveque
Fruit de saison			Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait

- Plats préférés des enfants 
- Innovation culinaire 
- Bœuf race à viande 
- Appellation d'origine contrôlée 
- Elaboré dans nos cuisines 
- Recette pépinière du goût 
- Recette Ducasse conseil 
- Label Rouge 
- Produit BIO 






Ville de Croissy Beaubourg - Menus rentrée 2020



Du 16 au 20 novembre 2020



Menu Pérou

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte et mimolette	Duo de carottes	 Potage aigo bouido 	Macédoine de légumes	Salade iceberg sauce salade agrumes 
Ravioli au tofu 	Boulettes azuki sauce cocktail	 Sauté de veau à l'ancienne Nuggets de blé	Steak haché Pané à la mozzarella	 Poulet grillé à la péruvienne
P'tit Louis	Légumes pot au feu	 Riz aux petits légumes	Choux-fleur béchamel	Purée de patate douce et carotte
Compote de pomme banane	 Carré de l'Est	Tomme blanche	 Yaourt aromatisé	 Fromage blanc et dés de mangue
	Gélifié au caramel 	 Fruit de saison	 Fruit de saison 	

Plats préférés des enfants 

Recette pépinière du goût 

Innovation culinaire 


Recette Ducasse conseil 

Bœuf race à viande 

Label Rouge 

Appellation d'origine contrôlée 

Produit BIO 



Elaboré dans nos cuisines 



Ville de Croissy Beaubourg - Menus rentrée 2020


Du 23 au 27 Novembre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles	Salade de mâche	Endives et noix	Potage Crécy  	Céleri rémoulade
Omelette nature	Croq veggie à la tomate	 Emincé de dinde sauce basilic Stick végétarien sauce fromage blanc curry	 Sauté de bœuf sauce tomate Boulettes de soja tomate basilic	Brandade de poisson et salade verte 
Haricots beurre saveur jardin	Courgettes à l'ail 	Blé 	Semoule aux légumes	
 Yaourt nature et sucre	Tomme noire	Fromy	Fromage blanc et sauce fraise	Petit suisse et sucre 
 Fruit de saison 	Gaufre pâtissière	Liégeois au chocolat	Fruit de saison 	Tarte Normande

Plats préférés des enfants 


Innovation culinaire 

Bœuf race à viande 

Appellation d'origine contrôlée 

Elaboré dans nos cuisines 

Recette pépinière du goût 

Recette Ducasse conseil 

Label Rouge 

Produit BIO 