

Ville de Croissy - décembre 2020 à Février 2021

Du 30 novembre au 4 décembre 2020



LE JOUR DU  **Vege**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Laitue Iceberg	Betteraves vinaigrette 	Potage au céleri 	Carottes râpées à la vinaigrette 	Endives à la vinaigrette
Galette basquaise 	Médaille de merlu sauce Rougaille 	Sauté de bœuf sauce Marengo Galette italienne 	Choucroute Choucroute (sans porc) Pané mozzarella échalote & Brocolis 	 Poulet rôti Escalope de blé fromage blanc curry
Gratin de boulgour et courgettes cheesy   	Haricots blancs	Jeunes carottes 		Pommes rissolées
Petit moulé ail et fines herbes	Tomme	Petit suisse aux fruits 	 Camembert	 Yaourt nature et sucre
Liégeois à la vanille	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Riz au lait	Cake à la noix de coco  
Production locale 	Produits BIO 	Bœuf race à viande 	Appellation d'origine contrôlée 	Elaboré dans nos cuisines 
Viande d'origine France 	Bleu blanc cœur 	Nouvelles recettes 	Label Rouge 	



Ville de Croissy - décembre 2020 à Février 2021

Du 7 au 11 Décembre 2020

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos	Rosette Coupelle de pâté de volaille Œufs durs mayonnaise	 Céleri vinaigrette	 Potage paysan	Mâche et betteraves
 Boulettes de soja sauce enrobante à l'ail	 Sauté de poulet basquaise Boullgour et légumes braisés	Saucisse de Toulouse Saucisse de volaille Riz à la mexicaine	Rôti de bœuf  Semoule à l'andalouse	Colin pané frais
 Haricots verts 	 Petits Pois	 Légumes pour potée	 Semoule et jus 	Printanière de légumes saveur soleil 
Cantal	 Petit suisse nature et sucre	 Carré de l'Est	P'tit Louis	 Yaourt aromatisé
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison 	Crêpe au sucre	Fruit de saison	Tarte Normande
Production locale 	Produits BIO 	Bœuf race à viande 	Appellation d'origine contrôlée 	Elaboré dans nos cuisines 
Viande d'origine France 	Bleu blanc cœur 	Nouvelles recettes 	Label Rouge 	



Ville de Croissy - décembre 2020 à Février 2021

Du 14 au 18 Décembre 2020

LE JOUR DU **Vege**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mâche et mandarine, vinaigrette maison à l'orange 	 Carotte râpées	 Potage au potiron	 Mesclun, dés de fêta et miel	Tarte chèvre tomate basilic
 Omelette nature 	Paupiette de veau sauce milanaise Galette Italienne sauce enrobante à l'ail	Sauté de bœuf sauce bobotie Stick végétarien sauce fromage blanc curry	 Médailillon de Pintade sauce aux aïrelles Filet de merlu sauce Armoricaïne	 Hoki ciboulette
 Piperade et boulgour	 Chou-fleur saveur jardin	Riz Madras (Ananas, amandes)	Pommes dauphines & Haricots verts	Carottes rondelles et pommes de terre
Saint Paulin	Petit moulé nature	Petit Suisse nature et sucre	Sapin de Noël au chocolat & Clémentines & Père Noël au chocolat	Saint Nectaire
 Compote de pomme	Beignet chocolat	 Fruit de saison		 Fruit de saison
Production locale	Produits BIO	Bœuf race à viande	Appellation d'origine contrôlée	Elaboré dans nos cuisines
Viande d'origine France	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Label Rouge	



Ville de Croissy - décembre 2020 à Février 2021

Du 21 au 25 Décembre 2020

Vacances scolaires zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé Salade de lentilles	Salade de mâche et croûtons	 Endives vinaigrette	Potage freneuse (navet)	Noël
 Croq veggie au fromage	 Paëlla au poulet Riz à l'andalouse	Cubes de saumon sauce oseille	 Sauté de veau sauce charcutière Galette de blé à l'espagnol	
 Epinards à la crème	 	Haricot beurre	 Purée façon Mont d'or	
Tomme noire	 Brie	 Yaourt aromatisé	Petit Louis	
Fruit de saison Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Gaufre liégeoise	 Fruit de saison Fruit de saison	

Production locale



Produits BIO



Bœuf race à viande



Elaboré dans nos cuisines



Viande d'origine France



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Label Rouge





Ville de Croissy - décembre 2020 à Février 2021

Du 28 Décembre 2020 au 1 Janvier 2021

Vacances scolaires zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade verte et Mais</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p>	<p>Chou rouge émincé à la vinaigrette</p>	<p>Potage Choisy</p>	<p>Nouvel an</p>
<p>Galette indienne</p>	<p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Boulettes à la tomate et basilic Blé et sauce tomate</p>	<p>Sauté de bœuf sauce dijonnaise</p> <p>Bouchée végétarienne méditerranéenne</p>	<p>Colin mariné au thym</p>	
<p>Bâtonnets de carottes miel et orange</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pommes smiles</p>	<p>Chou-fleur béchamel</p>	
<p>Petit moulé nature</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Petit suisse nature et sucre</p>	<p>Saint Nectaire</p>	
<p>Riz à la crème</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Muffin vanille et pépites de chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>	
<p>Production locale</p> <p>Viande d'origine France</p>	<p>Produits BIO</p> <p>Bleu blanc cœur</p>	<p>Bœuf race à viande</p> <p>Nouvelles recettes</p>	<p>Appellation d'origine contrôlée</p> <p>Label Rouge</p>	<p>Elaboré dans nos cuisines</p> <p>elior</p>



Ville de Croissy- décembre 2020 à Février 2021

Du 4 au 8 Janvier 2021

LE JOUR DU **Vege**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots verts	Salade verte 	Potage de légumes 	Taboulé 	Carottes râpées à la vinaigrette
Boulettes de soja sauce cocktail 	Brandade de Morue	Poulet rôti Galette Basquaise	Rôti de boeuf Pané mozzarella	Colin meunière frais
 Boulgour et sauce tomate	Raviolis de légumes	Pommes campagnardes	Purée de haricot vert et pommes de terre 	Chou de bruxelles
Pav 1/2 sel	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé 	Fromage fondu Président	Camembert
Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	 Fruit de saison	Fruit de saison	 Cake aux poires
Production locale 	Produits BIO 	Bœuf race à viande 	Appelation d'origine contrôlée 	Elaboré dans nos cuisines
Viande d'origine France 	Bleu blanc cœur 	Nouvelles recettes 	Label Rouge 	



Ville de Croissy- décembre 2020 à Février 2021

Du 11 au 15 Janvier 2021

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulé au fromage	Macedoine vinaigrette	 Chou blanc sauce enrobante à l'ail	 Potage crécy	 Salade coleslaw 
Omelette au fromage 	Limande meunière	 Sauté de bœuf aux oignons Stick végétarien à l'ail	Saucisse de Francfort de volaille Nuggets de blé sauce fromage blanc curry	Moules sauce crème
 Petit pois	Piperade et blé Bio 	Mélange de légumes et brocolis 	Lentilles 	 Riz
Emmental	Yaourt aromatisé	St Paulin	 Petit suisse nature et sucre	Carré de l'Est
Fruit de saison	Fruit de saison 	Eclair au chocolat	Fruit de saison 	Galette des rois 
Production locale 	Produits BIO 	Bœuf race à viande 	Appellation d'origine contrôlée 	Elaboré dans nos cuisines 
Viande d'origine France 	Bleu blanc cœur 	Nouvelles recettes 	Label Rouge 	



Ville de Croissy- décembre 2020 à Février 2021

Du 18 au 22 Janvier 2021

LE JOUR DU VÉGÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade piémontaise (sans jambon)	Cœur de Scarole et mais	 Potage Choisy	 Carottes râpées vinaigrette maison à la ciboulette	Asperge vinaigrette
Boulettes de veau sauce Marengo Boulettes au pistou	Galette Espagnole 	Hoki sauce citron 	 Rôti de bœuf vallée d'auge Semoule façon couscous	Poisson Crumble pain d'épices 
Chou fleur à la ciboulette	 Epinard à la crème 	Poêlée de légumes et pommes de terre Aloo Gobi	 Semoule au jus 	Haricots beurre ail et persil 
 Gouda	Bûchette mi-chèvre	 Yaourt nature et sucre	Petit moulé ail et fines herbes	Cotentin
Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	 Fruit de saison	Pêche au sirop	Tarte poire Bourdaloue

Production locale 

Produits BIO 

Bœuf race à viande 

Appellation d'origine
contrôlée 

Elaboré dans nos cuisines 

Viande d'origine France 

Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes 

Label Rouge 

elior 



Ville de Croissy- décembre 2020 à Février 2021

Du 25 au 29 Janvier 2021

LE JOUR DU **Vege**

NOUVEL AN CHINOIS

MENU ANGLAIS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de blé à la catalane

Céleri à la rémoulade

Rosette et cornichons
Roulade de volaille
Œufs durs mayonnaise

Mélange salade aux pousses de soja

Potage Anglais (pois cassé)

Pavé chèvre épinard

Poulet rôti
Croq veggie fromage

Rôti de bœuf
Nuggets de blé

Nems de poulet
Nems légumes

Fish & Chips sauce tartare

Mélange légumes brocolis

Blé saveur soleil

Printanière de légumes

佛

Riz cantonnais et dés de dinde

Pommes rissolées

Petit suisse aux fruits

Pont l'Evêque

Emmental

Ananas au sirop coco et chantilly

Fraidou

Fruit de saison

Liégeois à la vanille

Fruit de saison

Cake aux pommes

Production locale

Produits BIO

Bœuf race à viande

Appellation d'origine contrôlée

Elaboré dans nos cuisines

Viande d'origine France

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Label Rouge

elior





Ville de Croissy - décembre 2020 à Février 2021

Du 1er au 5 Février 2021

LE JOUR DU  **Vege**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de mâche à la vinaigrette	Chou blanc à la vinaigrette maison au persil 	Velouté 4 légumes et paprika 	Œufs durs à la mayonnaise	Coleslaw 
Saucisse de Francfort Saucisse de volaille Galette Espagnole	 Croq veggie fromage	 Sauté de poulet colombo Boulettes de soja à la tomate	 Rôti de bœuf froid Base blé façon couscous	Colin pané frais
 Lentilles	Epinards à la crème 	Riz au curry 	Gratin boulgour et courgettes cheesy	 Macaronis et emmental râpé  
Petit moulé	Yaourt aromatisé	 Brie	Petit suisse nature et sucre	Montboissier
Gélifié au chocolat	Compote de poire	Fruit de saison	Fruit de saison 	Crêpe au chocolat
Production locale 	Produits BIO 	Bœuf race à viande 	Appellation d'origine contrôlée 	Elaboré dans nos cuisines 
Viande d'origine France 	Bleu blanc cœur 	Nouvelles recettes 	Label Rouge 	



Ville de Croissy - décembre 2020 à Février 2021

Du 8 au 12 Février 2021

LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melange Catalan et dés de Brebis	Salade de lentilles	Céleri râpé et vinaigrette au miel	Potage 3 légumes	Salade verte et vinaigrette à l'échalotte
Pavé de colin au thym	Sauté de porc sauce vallée d'Auge Boulettes de veau sauce blanquette Boulettes de soja sauce cocktail	Boulgour à l'hindou	Pot au feu Galette à l'italienne Légumes pot au feu	Filet de limande sauce armoricaine
Blé sauce tomate	Julienne de légumes saveur du soleil			Pommes rissolées
Mimolette	Yaourt aromatisé	Cantal	Petit suisse aux fruits	Fraidou
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Pêche au sirop	Fruit de saison	Moelleux aux marrons
Production locale	Produits BIO	Bœuf race à viande	Appellation d'origine contrôlée	Elaboré dans nos cuisines
Viande d'origine France	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Label Rouge	



Ville de Croissy - décembre 2020 à Février 2021

Du 15 au 19 Février 2021

Vacances scolaires zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Farandole	Salade de pois chiche à la vinaigrette à l'orientale	LE JOUR DU Végé Potage carottes et coco	 Carottes râpées vinaigrette 	Endives vinaigrette
Cordon bleu Pané mozzarella	Sauté de bœuf sauce basquaise Stick végétarien sauce fromage blanc curry 	 Boulettes de soja sauce cocktail	 Rôti de dinde au jus Coquillettes lentilles champignons au curry 	 Hoki sauce armoricaine
 Mélange aux 4 céréales 	Courgettes saveur soleil 	Pommes lamelles à la béchamel 	Coquillettes et fromage râpé 	Epinards à la crème
Saint Paulin	Camembert	 Fromage blanc sauce fraise	Cotentin	Yaourt aromatisé
Liégeois au chocolat	 Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison 	Compote de pomme banane 	Tarte grillée aux pommes
Production locale 	Produits BIO 	Bœuf race à viande 	Appellation d'origine contrôlée 	Elaboré dans nos cuisines
Viande d'origine France 	Bleu blanc cœur 	Nouvelles recettes 	Label Rouge 	



Ville de Croissy - décembre 2020 à Février 2021

Du 22 au 26 Février 2021

Vacances scolaires zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pommes de terre à la Parisienne	Salade fantaisie vinaigrette Brésil <small>(Chou chinois, frisée, chicorée rouge vinaigrette au jus d'orange, tomate, mangue, noix de coco)</small>	 Chou blanc et sauce enrobante à l'ail 	Potage poireaux et pommes de terre 	Radis râpés vinaigrette
 Pavé de poisson crumble	LE JOUR DU Végé Omelette fromage 	Rôti de bœuf Blé à l'andalouse	Poulet rôti Nuggets de blé méditerranée	Aiguillettes de colin meunière
 Riz pilaf 	Haricots beurre sauce provençale 	 Blé petits légumes 	Purée de brocolis (galet)	Poêlée de légumes
Gouda 	Petit suisse aux fruits MARDI GRAS	Fraidou	Yaourt nature sucré 	Brie
 Fruit de saison	Beignet framboise 	Compote pomme fraise	Fruit de saison	Moelleux fromage blanc vanille
Production locale 	Produits BIO 	Bœuf race à viande 	Appellation d'origine contrôlée 	Elaboré dans nos cuisines
Viande d'origine France 	Bleu blanc cœur 	Nouvelles recettes 	Label Rouge 	

Menus semaine 1 à 4
5 composantes
 Du 30 Novembre au 8 Janvier 2020
 (hors vacances scolaires)
 soit 20 déjeuners

Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
1				
11		0		
	0	0		
	1			
	6			
	4			
	3			
		10		
		10		
0			10	
1			3	
			6	2
				1
				0
				9

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR sur 20 repas	Remarques de notre responsable nutrition
4/20 maxi	1/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
10/20 mini	11/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
4/20 maxi	0	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
2/20 maxi	1/20	Peu intéressant d'un point de vue nutritionnel
4/20 mini	6/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment
4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
3/20 maxi	3/20	A limiter car peu intéressant du point de vue nutritionnel
10	10/20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	10/20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	10/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
6/20 mini	8/20	Permet l'ossification des enfants
3/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
4/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
8/20 mini	9/20	Riches en vitamine C

**Menus semaine 1 à 4
5 composantes**
Du 11 Janvier au 05 Février 2021
soit 20 déjeuners

Entrées contenant plus de 15% de lipides
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (*)
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion (*)
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion
Desserts contenant plus de 15% de lipides
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion
Desserts de fruits crus

Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert
2				
10		0		
	1	0		
	1			
	6			
	4			
	3			
		10		
		10		
0			9	
0			4	
			5	2
				1
				0
				9

Fréquence GEMRCN	Fréquence ELIOR sur 20 repas	Remarques de notre responsable nutrition
4/20 maxi	2/20	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un point de vue nutritionnel
10/20 mini	10/20	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apports d'énergie (lutte contre l'obésité)
4/20 maxi	1/20	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
2/20 maxi	1/20	Peu intéressant d'un point de vue nutritionnel
4/20 mini	6/20	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment
4/20 mini	4/20	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
3/20 maxi	3/20	A limiter car peu intéressant du point de vue nutritionnel
10	10/20	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
10	10/20	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
8/20 mini	9/20	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
4/20 mini	4/20	Permet l'ossification des enfants
6/20 mini	7/20	Permet l'ossification des enfants
3/20 maxi	1/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
4/20 maxi	0/20	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
8/20 mini	9/20	Riches en vitamine C