



LE MENU DE LA SEMAINE

Quincy sous Sénart



Végétarien

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| 5/9/22 | 6/9/22 | 7/9/22 | 8/9/22 | 9/9/22 |
| Salade diablo (tortis tricolores, mayonnaise) Salade de pommes de terre | Betteraves vinaigrette Chou-fleur sauce cocktail | Tomate vinaigrette | Melon Pastèque | Salade iceberg + croûtons Salade verte + noix |
| Sauté de dinde sauce basquaise Issu de label rouge | Risotto au poireau et gorgonzola AOP | Rôti de bœuf au jus Race à viande | Paupiette de veau sauce crème | Filet de hoki sauce citron |
| Courgette BIO sauce tomate | * | Haricots verts BIO persillés | Purée de carottes | Macaroni BIO |
| Petit suisse aux fruits BIO Yaourt aromatisé BIO | Pont l'Evêque AOC Chanteneige | Yaourt nature + sucre | Pointe de brie Camembert | Petit moulé nature Petit moulé ail et fines herbes |
| Fruit de saison Fruit de saison | Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO | Moelleux aux pommes | Flan chocolat Flan nappé caramel | Compote pomme BIO Compote pomme/fraise BIO |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
| Biscuit palmier Sirop de grenadine Compote pomme/pêche | Moelleux fourré fraise Yaourt nature + sucre Jus de pomme | Pain + Confiture Lait chocolaté Fruit de saison | Madeleine Petit suisse aromatisé Jus d'orange | Pain + Barre de chocolat Yaourt aromatisé Fruit de saison |

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



Issu de label rouge



Produit local



Bio

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre
* fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Quincy sous Sénart



Menu de Maliza, 9 ans

| LUNDI 12/9/22 | MARDI 13/9/22 | MERCREDI 14/9/22 | JEUDI 15/9/22 Végétarien | VENDREDI 16/9/22 |
|--|---|---|---|--|
| Macedoine mayonnaise Salade de haricots verts | Concombre vinaigrette Céleri vinaigrette | Salade de bœuf bourguignon | Carottes râpées vinaigrette Chou rouge vinaigrette | Tomates vinaigrette Salade iceberg + croûtons |
| Quenelle de volaille lyonnaise sauce crème | Aiguillette de saumon meunière  | Morceau de poulet sauce curry Issu de label rouge  | Couscous végétarien (Pois chiches, légumes couscous, raisins secs)  | Calamars à la romaine |
| Riz BIO  | Chou-fleur béchamel Pommes de terre | Coquillettes Carotte | Semoule BIO  | Purée de pomme de terre BIO  |
| Saint Nectaire AOC  | Vache qui rit Fromage à tartiner le carré | Yaourt nature BIO + sucre  | Tomme blanche Carré de l'Est | Fromage blanc aromatisé Petit suisse aux fruits |
| Gouda | Fromage à tartiner le carré | Melon | Liégeois vanille Liégeois chocolat | Tarte normande aux pommes |
| Fruit de saison BIO  | Compote pomme/banane BIO  | | | |
| Fruit de saison BIO  | Compote pomme BIO  | | | |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
| Croissant Lait nature Compote pomme | Pain + Confiture Yaourt nature + sucre Fruit de saison | Petit beurre Lait chocolaté Compote pomme/abricot | Moelleux au chocolat Lait nature Fruit de saison | Pain + Chanteneige Sirop de menthe Compote pomme/fraise |

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



Issu de label rouge



Produit local



Bio

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre
* fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Quincy sous Sénart



Végétarien
JEUDI

| LUNDI 19/9/22 | MARDI 20/9/22 | MERCREDI 21/9/22 | JEUDI 22/9/22 | VENDREDI 23/9/22 |
|---|---|---|---|--|
| Duo de choux BIO vinaigrette Carottes râpées BIO vinaigrette | Tomates vinaigrette Concombres vinaigrette | Betteraves vinaigrette | Salade coleslaw Salade verte + croûtons | Salade de riz Taboulé aux légumes |
| Emincé de poulet sauce champignons Issu de label rouge | Rôti de porc sauce moutarde R: Rôti de dinde sauce moutarde Issu de label rouge | Sauté de bœuf sauce aux oignons Race à viande | Boulette de soja sauce tomate | Filet de lieu sauce ciboulette |
| Brocolis béchamel | Lentilles BIO LOCALES | Julienne de légumes BIO Boulgour BIO | Torti BIO | Ratatouille |
| Fromage blanc aromatisé Yaourt aromatisé | Pointe de Brie Coulommiers | Cantal AOC | Chanteneige Petit moulé ail et fines herbes | Yaourt nature BIO + sucre Ferme d'Ile de France (77) |
| Moelleux au speculoos | Flan nappé caramel Flan chocolat | Fruit de saison | Compote pomme Compote pomme/abricot | Pastèque Melon |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
| Galette bretonne Fromage blanc + sucre Fruit de saison | Pain + Barre de chocolat Lait nature Fruit de saison | Molleux fourré chocolat noisette Yaourt nature + sucre Jus de pomme | Pain au lait Petit suisse aromatisé Fruit de saison | Pain + Confiture Lait nature Compote pomme/abricot |

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



Issu de label rouge



Produit local



Bio

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre
* fruits selon approvisionnement



Végétarien

LUNDI

26/9/22

Carottes râpées vinaigrette

Concombres vinaigrette

Pâtes teddy cheese BIO sauce
crème épinards



*

Tartare nature

Tartare ail et fines herbes

Crème dessert vanille

Crème dessert chocolat

GOÛTER

Pain + Barre de chocolat

Yaourt nature + sucre

Fruit de saison

LE MENU DE LA SEMAINE

Quincy sous Sénart

Menu de Clara, 8 ans

MARDI

27/9/22

Betteraves vinaigrette

Chou fleur sauce cocktail

Filet de colin sauce bouillabaisse



Courgette à la provençale

Riz

Petit suisse aromatisé

Yaourt aromatisé

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

GOÛTER

Pain + Confiture

Lait nature

Compote pomme/fraise

MERCREDI

28/9/22

Pizza au fromage

Boulette d'agneau sauce curry

Pommes de terre persillées

Camembert BIO



Fruit de saison

GOÛTER

Gaufre au sucre

Lait chocolaté

Compote pomme/pruneaux

JEUDI

29/9/22

Salade de maïs arlequin

Salade de blé

Morceau de poulet rôti au jus

Issu de label rouge



Haricots verts BIO persillés



Fromage blanc nature BIO + sucre

Yaourt nature BIO + sucre



Fruit de saison

Fruit de saison

GOÛTER

Pain au lait

Sirop de grenadine

Compote pomme/abricot

VENDREDI

30/9/22

Salade fromagère (salade iceberg,
dés d'emmental)

Salade des Alpilles (salade,
croûton, bûche mi-chèvre)

Jambon braisé sauce charcutière

R: Jambon de poulet sauce
charcutière

Purée de carotte BIO



Munster AOC



Saint Paulin

Compote pomme

Compote pomme/banane

GOÛTER

Moelleux caramel au beurre salé

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



Issu de label rouge



Produit local



Bio

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre
* fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE



Quincy sous Sénart



Végétarien

Menu de Calie, 10 ans

LUNDI

3/10/22

Salade de riz

Salade de boulgour

Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons



Printanière de légumes

Coulommiers BIO

Pointe de brie BIO



Fruit de saison

Fruit de saison

GOÛTER

Pain + Barre de chocolat

Yaourt nature + sucre

Jus d'orange

MARDI

4/10/22

Macédoine mayonnaise

Salade de haricots verts

Emincé de poulet sauce provençale

Issu de label rouge



Blé safrané

Petit suisse aromatisé

Yaourt aromatisé

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

GOÛTER

Madeleine

Sirop de menthe

Compote pomme/banane

MERCREDI

5/10/22

Carottes râpées vinaigrette

Normandin de veau au jus

Chou fleur béchamel

Pont l'Evêque AOC



Moelleux à la fleur d'oranger



GOÛTER

Palet breton

Yaourt nature + sucre

Fruit de saison

JEUDI

6/10/22

Céleri rémoulade

Chou rouge à la grenadine

Omelette



Macaroni BIO



Fromage à tartiner le Carré

Vache picon

Liégeois vanille

Liégeois chocolat

GOÛTER

Pain + Confiture

Lait nature

Fruit de saison

VENDREDI

7/10/22

Pâté de campagne

R: Roulade de volaille

Filet de poisson pané



Pommes noisette

Yaourt nature + sucre

Fromage blanc nature + sucre

Muffin chocolat aux pépites de chocolat

GOÛTER

Pain d'épice

Lait chocolaté

Compote pomme

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



Issu de label rouge



Produit local



Bio

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre
* fruits selon approvisionnement



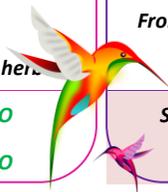
LE MENU DE LA SEMAINE

Quincy sous Sénart



Semaine des saveurs: Le Marché Créole



| LUNDI 10/10/22 | MARDI 11/10/22 | MERCREDI 12/10/22 | JEUDI 13/10/22 Végétarien | VENDREDI 14/10/22 |
|--|--|--|--|--|
| Concombre BIO vinaigrette Chou blanc BIO vinaigrette  | Potage du Barry (Chou-fleur)  | Acras de morue | Terrine de légumes et mayonnaise Betteraves vinaigrette | Salade iceberg + dés d'emmental Salade iceberg + fêta |
| Rougail saucisse R: Saucisse de volaille sauce rougail | Brandade de saumon à la patate douce  | Rôti de dinde sauce ananas Issu de label rouge  | Omelette  | Colombo de poulet Viande Française  |
| Riz BIO  | *  | Brunoise de légumes Blé | Coquillettes BIO  | Haricots beurre persillés |
| Petit moulé nature Tomme blanche | Carré de l'Est Petit moulé ail et fines herbes  | Fromage blanc nature + sucre | Saint Nectaire AOC  Edam | Yaourt BIO vanille  Petit suisse aromatisé BIO |
| Compote pomme/banane Compote pomme | Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO  | Salade de fruits exotique | Banane BIO  | Gâteau à la noix de coco   |
| GOÛTER Petit beurre Lait nature Fruit de saison | GOÛTER Croissant Petit suisse aromatisé Jus de pomme | GOÛTER Quatre-quart (à trancher) Lait chocolaté Fruit de saison | GOÛTER Pain + Confiture Yaourt nature + sucre Jus d'orange | GOÛTER Pain + Vache picon Sirop de grenadine Fruit de saison |

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



Issu de label rouge



Produit local



Bio

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre
* fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Quincy sous Sénart

Végétarien

| LUNDI 17/10/22 | MARDI 18/10/22 | MERCREDI 19/10/22 | JEUDI 20/10/22 | VENDREDI 21/10/22 |
|---|--|---|---|---|
| Salade de haricots verts Betteraves vinaigrette | Potage aux légumes | Chou rouge vinaigrette | Endives et dés d'emmental Céleri vinaigrette | Concombres BIO vinaigrette Carottes rapées BIO vinaigrette |
| Sauté de porc sauce moutarde R: Emincé de dinde sauce moutarde Viande Française | Palet végétarien maraîcher | Sauté de dinde sauce provençale Issu de label rouge | Rôti de bœuf au jus Race à viande | Filet de lieu sauce ciboulette |
| Lentilles BIO LOCALES | Courgettes persillées Riz | Semoule BIO | Duo de brocolis et chou fleur | Farfalles |
| Fourme d'Ambert AOP Saint Paulin | Yaourt nature fermier Ferme de Viltain (78) | Petit Louis | Petit suisse aromatisé BIO Yaourt aromatisé BIO | Camembert Coulommiers |
| Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO | Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO | Liégeois vanille | Moelleux au chocolat | Flan nappé caramel Flan chocolat |
| GOÛTER Moelleux caramel au beurre salé Lait nature Compote pomme | GOÛTER Pain + Barre de chocolat Yaourt nature + sucre Jus de pomme | GOÛTER Madeleine Lait chocolaté Fruit de saison | GOÛTER Pain + Pâte à tartiner Lait nature Fruit de saison | GOÛTER Gaufre au sucre Yaourt sucré Fruit de saison |

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



Issu de label rouge



Produit local



Bio

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre
* fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Quincy sous Sénart

VACANCES

Végétarien

Menu de Shiwany, 8 ans

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|---------------------------|
| 24/10/22 | 25/10/22 | 26/10/22 | 27/10/22 | 28/10/22 |
| Salade de blé | Potage poireaux pomme de terre | Thon mayonnaise | Tomates au basilic | Chou rouge à la grenadine |
| Sauté de veau sauce chasseur | Parmentier végétarien aux lentilles | Steak haché de bœuf BIO sauce tomate | Cordon bleu de volaille | Paëlla poisson |
| Viande Française | | | Viande Française | |
| Brunoise de légumes | * | Coquillettes BIO | Ratatouille | Riz à paëlla |
| Munster AOP | Yaourt aromatisé | Petit suisse nature + suce | Blé | Tartare nature |
| Fruit de saison | Fruit de saison BIO | Fruit de saison BIO | Crème dessert vanille | Compote pomme BIO |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
| Pain + Barre de chocolat | Biscuit palmier | Moelleux fourré fraise | Pain au chocolat | Pain + Miel |
| Fromage blanc + sucre | Lait chocolaté | Lait nature | Yaourt nature + sucre | Fromage blanc aromatisé |
| Jus d'orange | Compote pomme/banane | Compote pomme/abricot | Fruit de saison | Fruit de saison |

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Plat végétarien



Issu de label rouge



Produit local



Bio

Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre
* fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Quincy sous Sénart



VACANCES

| LUNDI 31/10/22 | MARDI 1/11/22 | MERCREDI 2/11/22 | JEUDI Végétarien 3/11/22 | VENDREDI 4/11/22 |
|--|------------------------|--|--|--|
| Bandelette de la momie (Céleri rémoulade) | | Salade de pâtes | Jus de vampire (Potage tomate vermicelle) | Salade iceberg + croûtons |
| Chaudron de la sorcière (Tomate farcie) | TOUSSAINT | Filet de colin sauce crème de potiron | Tortelloni BIO provençale | Sauté de bœuf sauce goulash |
| Riz BIO | | Haricots verts BIO persillés | * | Purée de citrouille (potiron) |
| Yaourt nature + sucre | | Mimolette | Petit suisse aromatisé | Cantal AOC |
| Cake aux carottes | | Fruit de saison | Fruit de saison BIO | Fruit de saison BIO |
| GOÛTER Gaufre au sucre Lait chocolaté Fruit de saison | GOÛTER | GOÛTER Pain au lait Yaourt aromatisé Jus de pomme | GOÛTER Pain + Confiture Lait nature Compote pomme fraise | GOÛTER Moelleux fourré chocolat noisette Yaourt nature + sucre Jus d'orange |
| | | | | |
| Potage du chef | Recette du chef | Pêche responsable | Viande bovine française | Plat végétarien |
| Issu de label rouge | Produit local | Bio | Toutes nos purées de légumes sont avec des pommes de terre * fruits selon approvisionnement | |