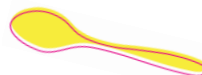




Menu



Goussainville

Semaine du 1er au 5 Novembre 2021

VACANCES SCOLAIRES				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
TOUSSAINT	 LE JOUR DU Vege Potage au potiron et croustons	 Taboulé	Radis beurre	 Carottes râpées Bio vinaigrette au persil
	 Boulgour Bio, aux légumes 4 épices	 Sauté de veau sauce Marengo <i>(Sauce tomate, oignon, champignon)</i> Pavé de Merlu sauce citron	Lasagnes bolognaise Lasagnes saumon	 Aiguillettes de colin panées sauce méditerranée* <i>(Ail, basilic, safran, huile d'olive)</i>
		 Carottes rondelles miel orange		 Epinards à la béchamel BIO
	Petit moulé	Emmental prédécoupé	 Munster à la coupe	 Yaourt nature local et sucre
	 Poire locale	Peches au sirop	Orange	Eclair chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Gaufre pâtissière Sirop de fraise Compote pomme cassis	Bongateau au chocolat Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Baguette et beurre Kiwi Lait	Baguette Cotentin Compote de pommes

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

* Poisson issu de la pêche durable

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

elior

* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Semaine du 8 au 12 Novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Mâche à la vinaigrette	Salade de pommes de terre bio et échalotes	Betterave vinaigrette	ARMISTICE	MENU CME Salade de tomates et concombre
Végé Galette Indienne (Blé et lentilles corail)	Sauté de bœuf sauce tomate Nuggets de poisson	Poulet rôti basquaise Pavé de merlu aux 4 épices		Couscous merguez Couscous colin
Purée de pomme de terre	Courgettes Bio saveur du soleil	Printanière de légumes (Pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois)		Semoule et légumes couscouis
Cantal prédécoupé	Yaourt aromatisé local	Bûchette mi-chèvre à la coupe		Fromage blanc bio et cassonade
Mousse au chocolat au lait	Poire locale	Pâtisserie maison		Ananas
GOUTER	GOUTER	GOUTER		GOUTER
Baguette et beurre Lait Kiwi	Bongateau à la fraise Sirop de citron Compote pomme fraise	Baguette et coupelle de confiture à la framboise Lait Pomme golden		Pain au lait et tablette de chocolat au lait Yaourt nature et sucre Jus de pomme

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

* Poisson issu de la pêche durable

Nouvelles recettes

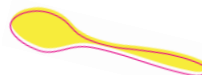
Appellation d'origine contrôlée



* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Semaine du 15 au 19 Novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mâche et mandarine	Salade harmonie vinaigrette	Cœur de laitue vinaigrette	Salade outre mer (cœur de palmier, miettes de surimi, segment de pamplemousse et vinaigrette agrumes)	Salade Anglaise vinaigrette (Laitue Iceberg et cheddar)
Omelette	Sauté de bœuf sauce bourguignon (Carottes, champignons, herbes de Provence) Colin pané frais & citron	Lasagnes bolognaise Lasagnes saumon	Saucisse rougail Accras de Morue	Paupiette de veau aux pruneaux Pavé de merlu sauce fromage frais
Petits pois et carottes Bio (Surg)	Pommes smiles		Riz bio curry et poivrons	Choux fleurs à la ciboulette
Yaourt nature local et sucre	Saint Paulin	Tomme	Crème onctueuse coco, sauce mangue et cigarette russe	Fromage blanc et sucre
Tarte Normande	Pomme bicolore locale	Flan à la vanille		Gaufre pâtissière
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pailloline Petit suisse aux fruits Kiwi	Fourrandise aux pépites de chocolat Fromage blanc aux fruits Jus de pomme	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Orange	Pain au chocolat Sirop de fraise Compote pomme	Baguette et coupelle de confiture de groseille Petit suisse sucré Jus d'orange

LE JOUR DU Végé



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

* Poisson issu de la pêche durable

Nouvelles recettes

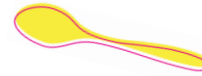
Appellation d'origine contrôlée



* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Goussainville

Semaine du 22 au 26 Novembre 2021















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Céleri bio à la rémoulade	Mâche à la vinaigrette	Tarte au fromage	Betterave vinaigrette	Carottes bio vinaigrette
Escalope de blé panée	Boulette d'agneau au jus Pavé de poisson gratiné	Choucroute Choucroute de la mer 	Emincé de bœuf sauce lentilles corail Hoki sauce ciboulette 	Poissonnette *
Epinards béchamel et pommes de terre bio	Purée de pomme de terre		Macaronis local	Haricots beurre
Munster à la coupe	Fromage fondu Président	Velouté nature et sucre	Carré de l'Est	Yaourt nature local et sucre
Liégeois au chocolat	Cocktail de fruits au sirop	Ananas bio 	Clémentines	Pâtisserie maison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Bongateau à la fraise Yaourt aromatisé Jus d'orange	Baguette et beurre Petit suisse sucré Pomme 	Baguette et tablette de chocolat au lait Lait Compote de pomme poire	Biscotte et beurre Jus de raisins Petit suisse sucré	Baguette Fromage fondu Jus de pomme
Production locale	Produits BIO	Recette cuisinée sur la cuisine centrale	Nouvelles recettes	
Viande racée	Label Rouge	Bleu blanc cœur	Appellation d'origine contrôlée	* Poisson issu de la pêche durable
Spécialité du chef	Viande d'origine Française	* Poisson issu de la pêche durable		





Menu




Semaine du 29 Novembre au 3 Décembre 2021


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade choubidou <i>(Chou rouge, raisin, sirop de cassis)</i>	 Salade de riz catalane	LE JOUR DU Végé Endives aux pommes à la vinaigrette	  Potage de tomate et croutons	Salade coleslaw <i>(Carotte, chou blanc et céleri mayonnaise)</i>
Saucisse de Francfort Médaille de merlu au citron	 Sauté de bœuf aux aïrelles  Nuggets de poisson	Tortellini ricotta spinaci sauce ciboulette	 Steak haché au jus  Fricassée de colin safranée	 Limande meunière
 Lentilles Bio	Jardinière de légumes		Riz créole sauce tomate	Purée de carottes et patate douce
Fromage frais aux fruits	Pont L'évêque à la coupe 	Brie à la coupe	 Yaourt nature local et sucre	Fromage fondu Président
 Poire locale 	Clémentines	Donut au sucre	Crêpe au chocolat	Liégeois à la vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Cotentin Jus de raisin	Gaufre pâtisseries Yaourt aromatisé Compote pomme cassis	Croissant Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Baguette et beurre Lait Banane	Baguette et pâte à tartiner Fromage frais aux fruits Compote de pomme


Production locale 

Viande racée 


Spécialité du chef 


Produits BIO 


Label Rouge 


Viande d'origine Française 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur 

* Poisson issu de la pêche durable 

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 



* Poisson issu de la pêche durable