



Menu



Goussainville

Semaine du 4 au 8 Octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Salade Coleslaw bio	Haricots verts à la vinaigrette	Céleri Bio à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Laitue Iceberg et noix
Riz Bio et base Hindou <i>(Riz, lentilles, mélange Tandoori, pois chiches, poireaux, tomates)</i>	Sauté de bœuf sauce mironton <i>(Sauce tomate, oignons)</i> Colin pané et citron	Boulettes de veau sauce tomate Accras de Morue	Rôti de porc au jus Hoki sauce rougail	Pavé de colin gratiné au fromage
Yaourt aromatisé local	Purée de pomme de terre	Tortis (locales) aux petits légumes	Poêlée de légumes bio <i>(Haricots verts, carottes, courgettes)</i>	Courgettes à la béchamel
Camembert à la coupe	Munster à la coupe	Cantal prédécoupé	Fromage blanc et cassonade	
Cocktail de fruits au sirop	Poire locale	Milk shake au cacao	Banane	Gaufre pâtissière
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pate à tartiner Lait Pomme golden	Palmier Sirop de fraise Compote pomme cassis	Bongateau au chocolat Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Baguette et beurre Lait Compote de pommes	Baguette Cotentin Kiwi

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 11 au 15 Octobre 2021



Goussainville

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Vége			
Mâche et betteraves	Cœufs durs sauce cocktail	Tartare de tomates aux herbes	Carottes râpées bio vinaigrette	Chou blanc et sauce au fromage blanc et estragon (base fromage blanc estragon)
Emincé de volaille Bio au curry Moules à la crème	Galette Basquaise	Rôti de veau au paprika Médaille de Merlu Ciboulette	Chipolatas au jus Fricassée de colin sauce safranée	Colin mariné ail et fines herbes
Penne locale	Haricots beurre sauce tomate et sauge	Jardinière de légumes saveur Aneth et citron	Semoule safranée & Jus	Poêlée de légumes saveur du jardin
Bûchette de chèvre	Fromage frais aromatisé Bio	Emmental prédécoupé	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature local et sucre
Pomme bicolore	Ananas	Riz au lait	Liégeois au chocolat	Pâtisserie maison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Bongateau chocolat Lait et chocolat en poudre Orange	Baguette et confiture de Framboise Jus de raisin Fromage frais sucré	Grillé Normand cacao Fromage blanc nature et sucre Jus de pomme	Croissant Lait Kiwi

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

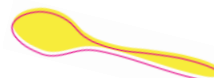
Appellation d'origine contrôlée

elior

* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Goussainville

Semaine du 18 au 22 Octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Œufs durs Bio sauce froide Andalousse <i>(vignons, tomates, paprika, mayonnaise)</i>	Carottes à la vinaigrette	MENU CME Potage champignons et croutons
Pavé de colin aux patates douces et épinards	Saucisse de Frankfort Hoki pané & citron	Chili sin carne (Riz bio)	Pot au feu Waterzoï de poisson Légumes pot au feu	Brochette de dinde sauce curry Omelette sauce tomate
Purée de carottes et PDT	Haricots verts à l'ail			Riz cantonnais
Fromage fondu Président	Yaourt aromatisé local	Carré de l'Est à la coupe Bio	Pont L'évêque à la coupe	Fromage frais sucré
Flan au chocolat	Poire locale	Ananas	Mousse au chocolat au lait	Rocher coco
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pailloline Petit suisse aux fruits Orange	Fourrandise aux pépites de chocolat Sirop de cassis Compote de banane	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Barre bretonne Sirop de fraise Banane	Baguette et tablette de chocolat Fromage blanc 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

elior

* Poisson issu de la pêche durable



Menu





Semaine du 25 au 29 Octobre 2021


VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------


 Salade de coquillettes (locales) au pesto 	Concombre et vinaigrette au maïs	Roulade de volaille et cornichons Tartine de la mer tomateée <i>(maquereau, fromage fouetté, ciboulette)</i>	 LE JOUR DU Végé  Salade coleslaw Bio (carotte et chou blanc)	Haricots verts vinaigrette
 Nuggets de poisson Nuggets de Volaille & Ketchup	 Bœuf carottes (sauté de bœuf au jus et carottes braisées)	Escalope de porc au paprika Galette italienne	 Omelette nature Fraîche et sauce tomate	 Pavé de merlu sauce Lombarde
Pommes smiles	Filet de hoki sauce lombarde Carottes vichy	Purée de pommes de terre	Mélange de légumes et brocolis <i>(Chou-fleur, carottes, brocolis)</i>	Macaronis BIO et fromage râpé
Gouda prédécoupé	Fromage frais au sel de guérande	Fromage blanc à la fraise	 Yaourt nature local et sucre	 Brie pointe à la coupe Bio
 Pomme bicolore locale 	Liégeois au chocolat	 Ananas	 Pâtisserie maison	 Banane
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Bongateau à la fraise Yaourt aromatisé Jus d'orange	Galette St Michel Lait Poire	Baguette et tablette de chocolat Lait Compote de pomme poire	Biscotte et beurre Jus de raisin Petit suisse aux fruits	Pain au chocolat Petit suisse sucré Jus 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 



* Poisson issu de la pêche durable