














Menu





Semaine du 30 Août au 3 Septembre 2021





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			  Cocktail de rentrée Tomates bio la vinaigrette et vinaigrette	Betteraves à la vinaigrette
			Cordon bleu  Nuggets de poisson	Burger de veau à la tomate Colin napolitain
			Petits pois aux parfums du jardin	Purée de pommes de terre 
			Fromage fondu Président 	Yaourt nature local et sucre 
			Pâtisserie maison 	 Pomme bicolore 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER Croissant Barre de Chocolat Orange	GOUTER Baguette Pavé 1/2 sel 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 

elior 

* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Goussainville

Semaine du 6 au 10 Septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Tomates à la vinaigrette	Salade de lentilles vinaigrette	LE JOUR DU Végé <u>MENU CME</u> Duo de melon et pastèque	Concombre à la vinaigrette
Boulettes de veau sauce tajine Poissonnette	Sauté de bœuf sauce grand-mère Pavé mariné au pain d'épice	Sauté de poulet au curry Pavé de merlu sauce citron	Omelette fraîche à la sauce tomate 	Merguez au jus Steak haché de cabillaud sauce Homardine
Haricots verts Saveur Jardin	Duo de choux fleurs et pommes de terre au curry (Aloo Gobi)	Printanière de légumes	Brocolis vapeur	Gratin de piperade (macaronis et piperade)
Cotentin	Yaourt aromatisé local	Pont l'evéque	Fromage frais aux fruits Bio	Brie à la coupe
Raisin noir	Tarte pomme abricot	Flan à la vanille	Muffin pépites de chocolat	Pomme golden locale
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et Coupelle de pâte à tartiner Petit suisse aux fruits Jus de raisin	Gaufre pâtissière Sirop de fraise Compote cassis	Bongateau au chocolat Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Baguette cotentin Banane	Pain au chocolat Petit suisse sucré Kiwi

Production locale

V viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

V 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 13 au 17 Septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tortis à la Californienne	LE JOUR DU Végé Macédoine à la mayonnaise	Salade verte Bio et croûtons	Duo de melon et pastèque	Carottes râpées bio et vinaigrette
Emincé de volaille Bio sauce tomate Accras de Morue	Pané de blé fromage épinard	Roti de porc sauce Dijonnaise* Cubes de saumon sauce Nantua	Rôti de bœuf et son jus Médaille de Merlu beurre citronné	Calamars
Courgettes en dés à l'ail	Riz bio (façon pilaf) et sa sauce tomate	Epinards à la béchamel et pommes de terre	Pommes smiles	Petits pois miel et orange (surg)
Petit Louis	Fromage blanc et sucre	Tomme prédécoupée	Camembert bio	Yaourt nature local et sucre
Poire locale	Raisin blanc	Gaufre pâtissière	Liegeois vanille	Pâtisserie maison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Jus d'Orange Yaourt nature et sucre	Bongateau fraise Sirop de citron Compote ananas	Baguette et Coupelle de confiture à la framboise Lait Orange	Grillé Normand cacao Fromage blanc nature et sucre Jus de pomme	Brioche et tablette de chocolat au lait Lait Banane

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

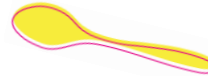
Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Goussainville

Semaine du 20 au 24 Septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
Tomate bio vinaigrette	Salade verte et croutons	Œufs durs Piccalilli <i>(brisures de choux fleurs, carottes, mayonnaise, cornichons)</i>	Tarte au fromage	Duo de melon et pastèque
Sauté de bœuf sauce Lyonnaise Pépites de Colin pané	Boulettes de veau et jus Limande Meunière	Jambon de paris braisé Pavé de merlu sauce crème	Coquillettes bio, lentilles, et maïs	Merguez sauce tomate Moules sauce Curry
Haricots verts et riz (50/50: pas dans la même barquette)	Chou-fleur moutarde coco	Mélange aux 4 céréales <i>(Epeautre complet, riz complet, blé, orge)</i>		Frites
Pont L'évêque à la coupe 	Brie pointe Bio	Fromage blanc à la fraise	Yaourt nature local et sucre	Petit moulé
Flan au chocolat	Beignet à la pomme	Pomme golden locale	Ananas bio	Mousse au chocolat au lait
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pailloline Petit suisse aux fruits Jus de pomme	Fourrandise aux pépites de chocolat Sirop de cassis Orange	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Compote pomme	Barre bretonne Fromage blanc sucré Kiwi	Baguette et coupelle de confiture de groseille Lait Poire allongée

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 27 Septembre au 1er Octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU ^{des} Végés	
Trio de crudités à la vinaigrette <i>(carotte jaune et orange, navet)</i>	Betteraves à la vinaigrette	Concombre Bio et vinaigrette	Salade verte en chiffonade vinaigrette	Roulé de surimi et sauce basilic
Saucisse fumée Haché de cabillaud sauce Dieppoise	Emincé de volaille Bio sauce Jumbalaya <i>(Oignons, curry, crème, julienne de légumes)</i> Pavé de poisson Mariné au thym	Rôti de veau sauce aux olives Filet de hoky à la crème 	Semoule Bio façon couscous et jus	Lasagnes bolognaise Lasagnes saumon
Lentilles et carottes	Printanière de légumes	Haricots beurre saveur Béarnaise <i>(Beurre, estragon, échalote)</i>		
Fromage fondu	Fromage frais nature Bio et sucre	Pont l'évêque	Yaourt aromatisé local	Carré de l'est à la coupe
Gateau basque	Pomme locale	Riz au lait	Raisin noir	Liégeois vanille Liégeois chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Bongateau à la fraise Yaourt aromatisé Kiwi	Biscotte et beurre Petit suisse nature et sucre Jus d'orange	Baguette et tablette de chocolat au lait Lait Compote pomme poire	Baguette Fromage fondu Jus de pommes	Pain au chocolat Sirop de Fraise Orange

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