



Semaine du

4 mars 2019

au

8 mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Carnaval	VACANCES SCOLAIRES		
	Potage de légumes LOCAUX FRAIS	Carrousel de crudités (carottes, celeri, concombre, miel, mélange colombo, moutarde, vinaigre, huile de tournesol)		Pâté de foie et cornichons * Rillettes de sardine maison	Carottes râpées maison assaisonnées
	Lasagnes au saumon cuisinée	Boulettes de veau au jus * Boulettes de soja tomate basilic et dosette ketchup	Rôti de bœuf et jus * Pavé du fromager	Jambon de Paris (PORC) * Tarte aux poireaux	Steak de colin sauce dugléré (oignon, ail, crème, tomate, persil)
		Beignets de chou-fleur	Duo carottes et navets BIO l'ancienne (crème, moutarde à l'ancienne) Mélange 4 céréales BIO	Purée de pommes de terre et potiron	Semoule BIO
	Tomme noire Gouda	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Fournols Mimolette	Brie Carré de l'est
	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Donut's au sucre	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Fruit local	Cocktail de fruits grenadine
GOUTER	Jus d'orange litre Pain pâte à tartiner	Pomme golden Corn Flakes Lait en litre	compote de pomme Cake au chocolat maison Lait en litre	Sirop à la fraise Pain confiture d'abricot et beurre	Banane Madeleine Briquette de jus de pomme

* substitution repas sans viande



Plats préférés des enfants



Innovation culinaire



Produit issu de l'agriculture biologique



Produits locaux



Viandes Label Rouge

Bovin Race à viande



Fabrication maison



Recette Ducasse Conseil



Scolaire & Centre de loisirs Saint Cyr l'Ecole



Semaine du

11 mars 2019

au

15 mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade verte BIO <i>vinaigrette au au caramel</i>		Chou rouge Salade de tomate <i>vinaigrette à la fraise</i> <i>(vinaigre, huile de torunesol, sirop de fraise, moutarde)</i>	 Trio crudités méditerranéen (carottes oranges, jaunes, navet) Pomelos et sucre	Crêpe fromage Friand au fromage
	Omelette nature	 Sauté de bœuf sauce hongroise (champignons, oignon, ail, paprika, crème tomate) * Coquillettes à l'italienne (poivrons, légumes, tomates, lentilles, olive)	 Emincé de dinde sauce curry * Cubes de colin sauce curry	Nuggets de volaille * Nuggets de blé	Filet de limande sauce citron
	 Pommes rissolées	 Coquillettes BIO	 Quinoa BIO Légumes Poiso (haricots verts, poivron rouge, carotts, amande, raisin de corinthe)	 Haricots beurre ail et persil	 Epinards à la crème pommes vapeur
	Buchette mi-chèvre Tomme blanche	Fromage fondu président P'tit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc nature sucre semoule sauce mangue abricot	Edam Saint paulin	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature sucré
	Flan à la vanille Crème dessert chocolat	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Compote de pomme Compote pomme abricot	Tarte abricotine Tarte aux pommes normande	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2
GOUTER	Sirop de grenadine Pain tablette chocolat au lait	Sirop citron Mini roulé choco Petit suisse nature sucré	Jus de pomme litre Madeleine lait	Fruit de saison Pain Fraidou	Briquette de jus de raison Fourrandise au citron Yaourt nature sucré

* substitution repas sans viande



Plats préférés des enfants



Innovation culinaire



Produit issu de l'agriculture biologique



Produits locaux



Viandes Label Rouge

Bovin Race à viande



Fabrication maison



Recette Ducasse Conseil



Scolaire & Centre de loisirs Saint Cyr l'Ecole



Semaine du

18 mars 2019

au

22 mars 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves Salade de haricots verts <i>vinaigrette du terroir</i>		Potage de légumes BIO	Salade ronde sauce basilic (radis, mayonnaise, vinaigrette xérés, basilic, sauce worcestershire, ail, citron)	Saucisson l'ail <i>et cornichons</i> * Roulé de surimi mayonnaise
	Hachis parmentier * Brandade de Morue	Pavé de merlu sauce coco (lait de coco, ail, sauce soja, tomate, ciboulette)	Gigot d'agneau au jus *Omelette aux fines herbes	Boulettes de veau aux petits légumes *Boulettes azukis sauce fraîcheur (fromage blanc, ail, ciboulette, citron)	Cordon bleu * Croq veggie au fromage
		Brocolis à la béchamel Semoule	Haricots blancs	Carottes rondelles saveur aneth citron (échalote, crème, citron)	Julienne de légumes et pommes de terre
	Camembert BIO	Yaourt nature BIO et sucre	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	P'tit Louis	Emmental Tomme grise
	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Ananas au sirop Abricots au sirop	Roulé mandarine yuzu	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2
GOUTER	Jus de pomme litre Pain Cotentin	Sirop fraise Mini roulé abricot Petit suisse nature sucré	confiture de fruits rouges et beurre Pain Lait en litre	Sirop citron Madeleine Fromage blanc nature sucré	Coupelle de compote de pomme Bongateau au chocolat Briquette de lait

* substitution repas sans viande



Viandes
Label Rouge

Bovin Race à viande



Plats préférés
des enfants



Fabrication maison



Innovation
culinaire



Recette Ducasse Conseil



Produit issu de
l'agriculture biologique



Produits locaux



Scolaire & Centre de loisirs Saint Cyr l'Ecole



Semaine du

25 mars 2019

au

29 mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Laitue iceberg Duo carotte jaune et orange <i>vinaigrette moutarde à l'ancienne</i>		Mélange fantaisie Salade USA vinaigrette du Brésil (jus d'orange, tomate, vinaigre, huile d'olive, mangue, noix de coco)	 Potage de légumes locaux	 Salade chou chou BIO (chou rouge, chou blanc, fromage blanc et échalote)
	Filet de limande meunière et citron	Chipolatas (PORC) * Galette tex mex	 Sauté de poulet sauce miel * Riz et acharde de légumes (haricots, carottes, haricots plats, curry)	 Pizza au fromage	 Rôti de bœuf et jus * Pavé de merlu sauce cubaine (cumin, curry, oignon, tomate, paprika, crème)
	 Fusillis au quinoa BIO	Pommes sautées	 Riz créole	Salade verte et vinaigrette traditionnelle	Petits pois extra au jus
	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Carré de l'Est Brie	Gouda Montboissier	Petit suisse nature sucré Petit suisse aux fruits	Cotentin Fromage fondu président
	Compote de pomme Compote pomme banane	 Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat au lait Crème dessert à la vanille	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Moëlleux au chocolat
GOUTER	Jus d'orange Pain Petit moulé nature	Sirop de fraise Brioche Yaourt nature sucré	Poire allongée Corn flakes Lait en litre	Tablette de chocolat Pain Lait en litre	Briquette de jus d'orange Gaufre fantasia Fromage blanc nature sucré

* substitution repas sans viande



Plats préférés des enfants



Innovation culinaire



Produit issu de l'agriculture biologique

Produits locaux



Scolaire & Centre de loisirs Saint Cyr l'Ecole



Semaine du

1 avril 2019

au

5 avril 2019

	LUNDI POISSON D AVRIL	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Radis et beurre		 Betteraves océanie (mandarine, sirop de cassis, fromage blanc) Macédoine mayonnaise	Trio crudités méditerranéen (carottes orange et jaune, basilic, mayonnaise, huile d'olive, épices paella)  Chiffonade de salade vinaigrette	Concombre rondelles et crème ciboulette Carottes râpées maison assaisonnées 
	Calamars à la romaine et ketchup	 Œuf nature sauce aurore (local) 	 Emincé de bœuf sauce forestière (crème et champignon) * Thon sauce crème	Jambon de Paris * Pané de blé et épinards	Poisson gratiné au fromage (colin)
	Boulgour  Pêlé mêlé à la provençale	 Epinards et pomme de terre béchamel	 Pennes BIO 	 Poêlée béarnaise (haricots beurres, brunoise de légumes, estragon, échalote) 	 Purée de pommes de terre BIO
	Saint paulin	Coulommiers Bûchette mi-chèvre	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature sucre semoule sauce chocolat	P'tit moulé ail et fines herbes P'tit moulé nature
	Flan nappé au caramel	 Fruit de saison BIO	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Petit beurre	Compote de pomme Compote pomme abricot
GOUTER	Pomme golden Fourrandise abricot Lait et chocolat en poudre	Sirop grenadine Pain confiture de fraise et beurre	Coupelle de compote de pomme Corn Flakes Lait	Jus de pomme litre Pain Fromage fondu président	Briquette de jus d'orange Cakelet Yaourt nature sucré

* substitution repas sans viande



Plats préférés des enfants



Innovation culinaire



Produit issu de l'agriculture biologique



Produits locaux



Viandes Label Rouge
Bovin Race à viande



Fabrication maison



Recette Ducasse Conseil



Scolaire & Centre de loisirs Saint Cyr l'Ecole



Semaine du

8 avril 2019

au

12 avril 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de tomate Cœur de laitue <i>vinaigrette au basilic</i>	Salade de cœur de palmier et maïs <i>vinaigrette huile d'olive et colza</i> Crèmeux de betteraves	Mortadelle de porc <i>cornichons</i> * Rillettes de sardines cuisinées	Salade coleslaw BIO
Paupiette de veau sauce normande (champignons, crème) * Omelette nature fraîche	Quenelle nature sauce aurore	Steak de saumon sauce asperges	Saucisse fumée au jus (PORC) *boulettes de soja sauce fromage blanc curry	Rôti d'agneau farci au jus * Filet de colin poêlé et citron
Petits pois extra fins au jus Purée aux trois légumes	Riz créole BIO	Boulgour	Flageolets au jus	Courgettes à la provençale
Yaourt nature BIO et sucre	Fraidou Fromage fondu président	Tomme blanche Camembert	Mimolette Emmental	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature sucré
Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Pêche au sirop Salade arlequin	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Minis choux vanille sauce chocolat
GOUTER Coupelle de compote de pomme Madeleine longue Lait	Sirop fraise Pain chocolat noir	Pomme bicolore Gaufre fantaia Lait	Sirop de citron Pain cotentin	brique de jus d'orange Fourrandise fraise Yaourt nature sucré

* substitution repas sans viande



Plats préférés
des enfants



Innovation
culinaire



Produit issu de
l'agriculture biologique



Produits locaux



Viandes
Label Rouge

Bovin Race à viande



Fabrication maison



Recette Ducasse Conseil



Scolaire & Centre de loisirs Saint Cyr l'Ecole



Semaine du

15 avril 2019

au

19 avril 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri à la rémoulade Salade chouidou (chou rouge, sirop de cassis, vinaigrette, raisin sec)	Macédoine mayonnaise Betteraves au maïs vinaigrette à la ciboulette		Menus de PAQUES	Concombre rondelles vinaigrette tradi au basilic Crèmeux frais (radis, fromage blanc)
Nuggets de poisson	Gratin de macaronis aux lardons *Macaronis et méli mélo de légumes potager	Sauté de bœuf bourguignon * Œufs brouillés		Pavé mariné thym citron (colin)
Blé BIO tomaté		Frites au four		Gratin de poireaux et pommes de terre
Bûchette mi-chèvre Brie	Petit suisse nature sucré Petit suisse aux fruits	Yaourt vanille BIO		Gouda BIO
Cocktail de fruits au sirop Ananas au sirop	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2		Flan nappé au caramel Liégeois à la vanille
Sirop citron Gouter fourré au chocolat Yaourt nature sucré	Coupelle de compote de pomme Mini roulé fraise Lait	Jus de pomme litre Pain Fromage fondu président	Sirop grenadine Pain tablette de chocolat noir	Pomme golden Madeleine Briquette de lait

* substitution repas sans viande



Plats préférés des enfants



Innovation culinaire



Produit issu de l'agriculture biologique



Produits locaux



Viandes Label Rouge

Bovin Race à viande



Fabrication maison



Recette Ducasse Conseil



Scolaire & Centre de loisirs Saint Cyr l'Ecole



Semaine du

22 avril 2019

au

26 avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	VACANCES SCOLAIRES				
		Friand au fromage	Cœur de laitue <i>vinaigrette traditionnelle colza</i> Pomelos et sucre		Pâté de foie et cornichons * tartinable maquereau tomate
		Filet de limande sauce vanille	Saucisse de toulouse * Pavé de merlu huile d'olive et citron	Hachis parmentier (BŒUF)	Rôti de veau farci aux olives sauce dijonaise (moutarde)
FERIE		Printanière de légumes	Lentilles et carottes BIO locales cuisinées	* Brandade de morue	Brocolis béchamel
		Montboissier Tomme grise	Edam Saint paulin	Petit suisse aux fruits BIO	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé
		Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Coupelle de compote de pomme Coupelle de compote pomme cassis	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2
GOUTER		Pur jus de raisin litre Brioche Petit suisse aux fruits	miel et beurre Pain Lait en litre et chocolat poudre	Banane Cake au citron maison Sirop de fraise	Briquette jus d'orange Gaufre pâtissière Yaourt nature sucré

* substitution repas sans viande



Viandes
Label Rouge

Bovin Race à viande



Plats préférés
des enfants



Fabrication maison



Innovation
culinaire



Recette Ducasse Conseil



Produit issu de
l'agriculture biologique



Produits locaux



Scolaire & Centre de loisirs Saint Cyr l'Ecole



Semaine du

29 avril 2019

au

3 mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate <i>vinaigrette huile d'olive et colza</i> Radis et beurre	Mache et betteraves <i>vinaigrette</i> <i>fruits rouges</i> Duo carotte jaune et orange			Batonnet de surimi mayonnaise
Chicken wings de poulet * Boulettes de soja tomate basilic et ketchup	Aiguillette de colin à la pomme de terre		Tarte au fromage maison	Thon sauce tomate
Petits pois extra fins au jus	Rosties de légumes	FERIE	Salade verte BIO <i>vinaigrette à la ciboulette</i>	Duo Riz ratatouille
Camembert BIO	P'tit moulé nature P'tit moulé ail et fines herbes		Petit suisse nature sucré Petit suisse aux fruits	Gouda Saint nectaire
Moëlleux au chocolat	Flan à la vanille Crème dessert au caramel		Pêche au sirop aux amandes	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2
GOUTER Pain <i>confiture d'abricot et beurre</i> Sirop grenadine	Poire Barre bretonne Briquette de lait		Pain chocolat noir Jus d'orange	Coupelle de compote de pomme Bongateau au chocolat Briquette de Lait

* substitution repas sans viande



Plats préférés
des enfants



Innovation
culinaire



Produit issu de
l'agriculture biologique



Produits locaux



Viandes
Label Rouge
Bovin Race à viande



Fabrication maison



Recette Ducasse Conseil