

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 11

Semaine du 11 au 15 mars 2019

Crépy en Valois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	 Choux blanc vinaigrette	 Potage Saint Germain		 Carottes râpées vinaigrette au miel	Saucisson à l'ail* et cornichon S/porc : médaillon de surimi mayonnaise
SANS VIANDE					Médaille de surimi mayonnaise
Plat protidique	 Steak haché sauce provençale 	 Sauté de dinde sauce curcuma		Omelette + ketchup 	 Colin sauce aneth
SANS VIANDE	Boulettes végétales sauce provençale	Hoki sauce citron		Omelette + ketchup	Colin sauce aneth
Accompagnement	 Semoule	 Brocolis persillés		Frites	 Riz
Produit laitier	Carré fondu	Mimolette portion		Crème anglaise	Suisse sucré
Dessert	Mousse au chocolat au lait	Pomme		 Gâteau aux pommes	Orange

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique* 

Produit local* 

Cuisiné par nos chefs 

Viande française 

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 12

Semaine du 18 au 22 mars 2019

Crépy en Valois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas Américain	VENDREDI
Hors d'œuvre	 Céleri au fromage blanc	 Haricots verts vinaigrette à l'échalote		 Pumpkin Soup (Potage de potiron)	 Salade batavia vinaigrette
SANS VIANDE					
Plat protidique	 Sauté de porc* sauce moutarde S/porc : émincé de volaille sauce moutarde 	 Burger de veau sauce tomate		 Cheeseburger (A assembler sur place)	Lasagne de saumon
SANS VIANDE					
Accompagnement	Hoki sauce tomate	 Pavé fromager		 Poisson pané + ketchup	Lasagne de saumon
Produit laitier	Flageolets et carottes	 Blé aux petits légumes		 Potatoes + ketchup	 Yaourt nature de la ferme de Viltain + sucre
Dessert	Chantaillou	Brie		 Fromage blanc sucré	Pomme
	Crème dessert vanille	Kiwi		 Gâteau au chocolat aux noix	

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique* 

Produit local* 

Cuisiné par nos chefs 

Viande française 

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 13

Semaine du 25 au 29 mars 2019

Crépy en Valois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre aux champignons	Carottes râpées vinaigrette à l'huile d'olive		Salade verte vinaigrette	Potage de légumes
SANS VIANDE					
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce brune	Rôti de dinde sauce mornay		Hachis parmentier	Poisson pané + citron
SANS VIANDE	Omelette	Colin sauce crème		Hachis végétarien	Poisson pané + citron
Accompagnement	Petit pois et carottes	Mini farfalles		-	Choux fleur béchamel
Produit laitier	Vache qui rit	Suisse sucré		Tomme blanche portion	Montcadi croûte noire
Dessert	Poire	Compote pomme		Flan nappé au caramel	Banane
<p>Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes</p>					

Produit biologique*



Produit local*



Cuisiné par nos chefs



Viande française



* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 14

Semaine du 01 au 05 avril 2019

Crépy en Valois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Bettraves vinaigrette	 Potage de légumes		 Carottes râpées vinaigrette au miel	 Salade mêlée vinaigrette
SANS VIANDE					
Plat protidique	 Paupiette de veau sauce caramel 	 Haut de cuisse au jus 		 Filet de colin sauce citron	 Gratin de coquillettes au thon
SANS VIANDE					
Accompagnement	 Blé pilaff	 Poisson pané + citron		 Filet de colin sauce citron	Gratin de coquillettes au thon
Produit laitier	Chantaillou	Tomme grise portion		Carré fondu	Suisse aux fruits
Dessert	Flan vanille	Orange		Clafoutis ananas	Compote pomme

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique* 

Produit local* 

Cuisiné par nos chefs 

Viande française 

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 15

Semaine du 08 au 12 avril 2019

Crépy en Valois

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Vacances OISE						
Hors d'œuvre		Radis et beurre	Macédoine vinaigrette au fromage blanc		Salade batavia vinaigrette	Lentilles vinaigrette
SANS VIANDE						
Plat protidique		Sauté de bœuf sauce marengo 	Cordon bleu		Tartiflette* S/porc : Tartiflette au fromage	Beaufilet de hoki meunière
SANS VIANDE		Nuggets végétariennes	Pavé fromager		Tartiflette au fromage	Beaufilet de hoki meunière
Accompagnement		Purée de pommes de terre et de carottes	Riz sauce tomate		-	Haricots beurre
Produit laitier		Petit moulé ail et fines herbes	Gouda portion		-	Yaourt sucré
Dessert		Mousse au chocolat au lait	Orange		Crème dessert chocolat	Pomme
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes						

Produit biologique* 

Produit local* 

Cuisiné par nos chefs 

Viande française 

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 16

Semaine du 15 au 19 avril 2019

Crépy en Valois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS DE PÂQUES	VENDREDI
Vacances OISE					
Hors d'œuvre	 Carottes râpées vinaigrette	 Salade mêlée vinaigrette		 Œuf dur mayonnaise	 Concombre vinaigrette
SANS VIANDE				 Boulettes d'agneau sauce au thym S/viande : boulettes végétales au thym	
Plat protidique	 Filet de poulet sauce paprika	 Allumettes de dinde à la reine		Pommes dauphines	Poisson pané + citron
SANS VIANDE	Merlu sauce champignon	Poisson à la reine		Suisse sucré	Poisson pané + citron
Accompagnement	Pommes vapeur	 Riz		Pâtisserie de Pâques	 Brocolis persillés
Produit laitier	Suisse aux fruits	Emmental râpé		 Joyeuses Pâques!	Edam portion
Dessert	 Poire	Kiwi			Crème dessert vanille

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique* 

Produit local* 

Cuisiné par nos chefs 

Viande française 

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 17

Semaine du 23 au 26 avril 2019

Crépy en Valois

Vacances Paris	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	FÉRIÉ	 Taboulé à la menthe		 Concombre vinaigrette	 Salade batavia vinaigrette
SANS VIANDE					
Plat protidique		 Sauté de porc* sauce charcutière S/porc : émincé de volaille sauce charcutière		 Rôti de bœuf 	Beignet de calamar + ketchup
SANS VIANDE					
Accompagnement		 Choux fleurs		 Tortis	 Courgettes et pommes de terre
Produit laitier		Carré fondu		Mimolette portion	Emmental râpé
Dessert		Compote pomme		Beignet de pomme	Banane
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes					

Produit biologique* 

Produit local* 

Cuisiné par nos chefs 

Viande française 

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Menus des accueils de loisirs

Semaine 18

Semaine du 23 avril au 3 mai 2019

Vacances PARIS		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crépy en Valois	Hors d'œuvre	 Betteraves vinaigrette	 Choux fleurs sauce cocktail	FÉRIÉ	 Salade mélée vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
	SANS VIANDE					
Plat protidique	 Mijoté de dinde sauce champignon	Chipolatas* grillées S/porc : Merguez	 Bolognaise de boeuf 		Brandade de poisson	
SANS VIANDE	Poisson meunière et citron	Pavé fromager	Bolognaise au thon		Brandade de poisson	
Accompagnement	Haricots vert	 Jeunes carottes	 Pâtes		-	
Produit laitier	Yaourt sucré	Gouda portion	Emmental râpé		Petit moulé	
Dessert	 Pomme	Liégeois chocolat	Eclair au chocolat		Ananas	
<p>Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes</p>						
	 Produit biologique*	 Produit local*	 Cuisiné par nos chefs	 Viande française 		

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs