








# Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 36

Semaine du 05 au 09 Septembre 2016

api

BOURRON MARLOTTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre					
Plat protidique	 <b>Sauté de bœuf façon bourguignon</b> 	<b>Saucisse de Francfort*</b> <i>s/porc : merguez</i>	<b>Emincé de dinde sauce aux champignons</b> 	 <b>Rôti de dinde dijonnaise</b> 	<b>Lieu sauce citron</b> 
Accompagnement	Pomme de terre persillées	Lentilles	<b>Poêlée champêtre</b> <i>(haricots verts, beurre, aubergines, tomate, oignons, champignons)</i>	<b>Gratin de blettes et pomme de terre</b> 	Riz
Produit laitier	Fromage portion	Yaourt aromatisé	Fromage type Pyrénées	Yaourt brassé aux fruits	Fraidou
Dessert	Liégeois vanille	Compote	Pêche	Donuts au sucre	Raisins

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

\*sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique



Produit locaux



Produit maison









# Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 37

Semaine du 12 au 16 septembre 2016

api

BOURRON MARLOTTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade verte et maïs 	Melon	Radis beurre	Macédoine mayonnaise	Pâté de campagne et cornichons
Plat protidique	Paupiette de veau sauce forestière	Cordon bleu	Boulettes d'agneau sauce façon tajine 	Rôti de porc sauce aux oignons*  <i>S/porc : rôti de dinde sauce aux oignons</i>	Dés de colin sauce dieppoise
Accompagnement	Petits pois	Chou fleur béchamel 	Semoule	Pâtes macaronis	Carottes au jus
Produit laitier	Bleu	Yaourt brassé nature et sucre	St Nectaire	Fromage blanc aromatisé	Laitage sucré
Dessert	Prunes	Mousse au chocolat au lait	Gâteau à la noix de coco 	Raisins	Pomme 

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

\*sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique



Produit locaux



Produit maison



# Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 38

Semaine du 19 au 23 septembre 2016

api

BOURRON MARLOTTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de tomates vinaigrette 	Friand au fromage	Pastèque	Betteraves vinaigrette	Salade iceberg et maïs
Plat protidique	Cuisse de poulet au jus 	Nuggets	 Chili con carne 	 Côte de porc au jus*  <i>s/porc: rôti de dinde au jus</i>	Poisson mariné thym et citron
Accompagnement	Ratatouille (50%) Blé (50%)	Haricots beurre persillés	Riz	Pommes de terre persillées	Pommes noisettes
Produit laitier	Tomme grise	Yaourt nature sucré	Mimolette	Fromage portion	Délice au chèvre
Dessert	Abricot au sirop	Raisins	Flan nappé caramel	Prunes	Banane sauce chocolat

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

\*sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique



Produit locaux



Produit maison



# Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 39

Semaine du 26 au 30 septembre 2016

BOURRON MARLOTTE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Tomates vinaigrette	Fond d'artichaut et maïs en vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade verte aux dés d'emmental	Œufs durs sauce cocktail
Plat protidique	Burger de veau printanier	Jambon blanc* <i>s/porc : jambon de dinde</i>	Paupiette de lapin à la moutarde	Steak haché sauce poivre	Hoki sauce nantua
Accompagnement	Julienne de légumes persillés	Purée de pomme de terre	Courgettes à l'ail	Cœur de blé	Pâtes
Produit laitier	Tomme blanche	Fromage blanc nature sucré	Edam	Fondu carré	Yaourt à la vanille <b>Ferme de SIGI</b>
Dessert	Crème dessert vanille	Poire	Raisins	Eclair au chocolat	Prunes

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.  
 Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.  
 \*sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique Produit locaux Produit maison *Le développement durable, la cuisine des écoles, la cuisine des accueils de loisirs, la cuisine régionale, la cuisine locale.* **Terrnoir d'Île de France**

# Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 40

Semaine du 03 au 07 Octobre 2016



BOURRON MARLOTTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Radis émincés en vinaigrette		Betteraves rapées vinaigrette	Salade grecque	
		Salade ostendaise (céléri râpé, surimi, mayonnaise)			Salade d'endives aux pommes
Plat protidique	Chipolatas* <i>s/porc : saucisse de volaille</i>	Poisson pané	Gigot d'agneau au jus	Sauté de porc sauce aux olives* <i>s/porc : Sauté de dinde sauce aux olives</i>	Dés de saumon sauce aux aromates
Accompagnement	Frites	Ratatouille	Haricots blancs à la tomate	Haricots beurre en persillade	Riz
Produit laitier	Petit moulé	Tomme Blanche	Suisse nature sucré	Coulommiers	Laitage
Dessert	Compote pomme banane	Raisins	Prunes	Gâteau au chocolat maison	Orange

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

\*sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique



Produit locaux



Produit maison



# Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 41

Semaine du 10 au 14 Octobre 2016



BOURRON MARLOTTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Chou rouge vinaigrette		Velouté de potiron	<b>Rencontres du Goût : les petites bouchées</b>	Salade iceberg aux croûtons
Plat protidique	Colombo de dinde	Merlu sauce basquaise	Paupiette de veau jus à l'oignon	<b>Accras de poisson</b>	Bolognaise de thon
Accompagnement	Semoule	Purée d'épinards	Petits pois aux oignons	<b>Flan de carottes maison</b>	Pâtes tricolores
Produit laitier	Fromage portion	Yaourt nature + sucre <b>Ferme de VILTAIN</b>	Carré de Ligeil	<b>Fromage</b>	Gouda
Dessert	Ananas au sirop	Pomme	Banane	<b>Chouquettes sauce chocolat</b>	Liégeois vanille

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

\*sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique



Produit locaux



Produit maison



# Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 42

Semaine du 17 au 21 octobre 2016

BOURRON MARLOTTE

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BOURRON MARLOTTE	Hors d'œuvre	Salade de riz marin au thon (riz maïs vinaigrette)		Carottes rapées à l'orange	Demi pamplemousse et sucre	Potage épinards
	Plat protidique	Côte de porc au jus*	Quenelles de brochet sauce tomate	Boulettes d'agneau sauce tomate	Rôti de boeuf sauce à l'échalote	Filet de poisson meunière
	Accompagnement	Courgettes en béchamel	Haricots beurre	Pâtes Torsades	Gratin de chou fleur	Blé aux petits légumes
	Produit laitier	Yaourt nature sucré	Camembert	Brebicrème	Suisse nature sucré	Saint Paulin
	Dessert	Orange	Compote pomme coing	Flan vanille	Gâteau maison aux pommes	Poire
<p>Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.            Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.            *sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs</p>						

Produit biologique



Produit locaux



Produit maison








# Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 43

Semaine du 24 au 28 Octobre 2016

api

BOURRON MARLOTTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre		Salade verte et croûtons 	Pâté de campagne et cornichon	Tarte aux poireaux	Concombre vinaigrette
Plat protidique	Saucisse fumée* *s/porc:saucisse de volaille	Pané fromager	 Steak haché sauce tomate	Paupiette de veau sauce forestière	Beignets de calamar
Accompagnement	Pâtes pennes	Brocolis	Blé (50%) Tomate au four (50%) 	Jardinière de légumes	Riz pilaf 
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Mimolette	Fromage portion	Edam
Dessert	Pomme 	Mousse au chocolat	Clémentines	Banane	Crème dessert vanille

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais


Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

\*sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs



Produit biologique

Produit locaux 

Produit maison 



Terroir d'Île de France








# Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 44

Semaine du 31 Octobre au 04 Novembre 2016

api

BOURRON MARLOTTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Demi pamplemousse et sucre	FERIE	Tomate basilic vinaigrette	Concombre bulgare	Velouté de courgettes
Plat protidique	 <b>Sauté de bœuf sauce chasseur</b> 		Moussaka	Crousty de poulet	<b>Colin sauce nantua</b> 
Accompagnement	Purée de potiron		Riz	Haricots verts persillés	Pomme de terre rondelles
Produit laitier	Vache qui rit		Fromage type Pyrénées	Suisse nature sucré	Petit moulé
Dessert	Liégeois chocolat		Kiwi	Gâteau aux pépites de chocolat 	Poire 

Nos entrées et nos vinaigrettes sont élaborées sur la cuisine centrale, essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

\*sous réserve des approvisionnements producteurs / fournisseurs

Produit biologique



Produit locaux



Produit maison

