



## Semaine du 05 au 09 novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de boulgour <i>M</i> <i>Pois chiche vinaigrette</i> déco : tomate	N Dips carotte houmous pesto	Salade de pommes de terre ciboulette déco : salade verte	 Potage de légumes	 Rillettes saumon ciboulette <i>M</i> <i>Bâtonnets surimi sce cocktail</i> déco : salade verte
Croustillant de poisson et citron	Croziflette plat de substitution : farfalles épinards chèvre	 Rôti de bœuf au jus plat de substitution : omelette	Jambon plat de substitution : filet de colin meunière et citron	Moelleux de poulet sauce aigre douce plat de substitution : blanquette de poisson
Haricots beurre et pommes vapeur		Carottes	Haricots blancs sauce tomate et haricots verts	Cordiale de légumes et riz
Brie	Tomme noire	Fromage frais sucré	Petit cotentin	Yaourt nature et sucre
Flan nappé caramel	 Compote de pommes	Chou vanille	 Fruit de saison	Fruit de saison
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Galette géante Lait Compote pomme abricot	Baguette & barre de chocolat Fromage frais sucré Fruit	Madeleine Yaourt nature et sucre Fruit	Croissant Jus de raisin	Baguette Gouda Jus d'orange









\*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN



**SALADE DE BOULGOUR** : BOULGOUR, TOMATE, CONCOMBRE, VINAIGRETTE, CITRON, BASILIC  
**DIPS CAROTTE HOUMOUS PESTO** : DIPS DE CAROTTE, YAOURT NATURE, POIS CHICHE, SAUCE PESTO, AIL, HUILE D'OLIVE ET TOURNESOL, CITRON  
**CROZIFLETTE** : PATE CROZET, FROMAGE A TARTIFLETTE, CREME, OIGNON, LARDON  
**RILLETTE SAUMON CIBOULETTE** : SAUMON, LEGUMES BRUNOISE, MAYONNAISE, FROMAGE BLANC, KETCHUP, CIBOULETTE, HUILE D'OLIVE ET TOURNESOL  
**SAUCE AIGRE DOUCE** : CONCENTRE DE TOMATE, KETCHUP, CIBOULETTE, SUCRE  
**BLANQUETTE DE POISSON** : POISSON, FUMET POISSON, CREME, BECHAMEL, CHAMPIGNON, AIL, OIGNON

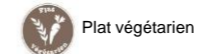
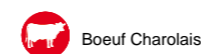


## Semaine du 12 au 16 novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Betteraves sauce philadelphia</b> <i>Macédoine mayonnaise M</i> déco : tomate	 <b>Carottes râpées vinaigrette</b> déco : œuf dur	<b>Friand au fromage</b>	 <b>Chou blanc vinaigrette</b> déco : tomate	<b>Salade iceberg vinaigrette au citron jaune M</b> <i>Salade iceberg vinaigrette aux 2 moutardes</i> déco : œuf dur
<b>Saucisse de Strasbourg</b> plat de substitution : filet de colin meunière et citron	 <b>Tajine de bœuf</b> plat de substitution : quenelle nature sauce tomate	<b>Suprême de colin sauce citron</b>	<b>Emincé de volaille façon kebab</b>	 <b>Brandade de poisson au potiron (purée de pommes de terre BIO)</b>
 <b>Artis et fromage râpé et brocolis sauce blanche</b>	<b>Semoule et légumes couscous</b>	 <b>Epinards sauce blanche et pommes vapeur</b>	<b>Frites</b>	
<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Vache picon</b>	<b>Saint Nectaire AOP</b>	<b>Tomme blanche</b>	<b>Fromage frais fruité</b>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Fruit de saison</b>	 <b>Compote pomme banane</b>	 <b>Cake au daim</b>
<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
<b>Gâteau fourré au cacao</b> <b>Fromage frais fruité</b> <b>Compote pomme cassis</b>	<b>Baguette</b> <b>Fromage à tartiner</b> <b>Fruit</b>	<b>Madeleine</b> <b>Fromage blanc et sucre</b> <b>Jus de pommes</b>	<b>Baguette &amp; pâte à tartiner</b> <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Fruit</b>	<b>Sablé</b> <b>Lait</b> <b>Fruit</b>

\*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN

SAUCE TAJINE : TOMATE, CAROTTE, MIEL, RAISIN, AIL, OIGNON, CORIANDRE, CANNELLE, CUMIN





## Semaine du 19 au 23 novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi : Mission anti-gaspi	Vendredi
Potage champignons	Achard de légumes M <i>Terrine de légumes sauce cocktail</i>	 Salade verte vinaigrette	 Soupe de légumes racines et fromage râpé	 Carottes râpées vinaigrette à l'aneth
Nuggets de poulet	Paëlla marine	Sauté de porc arrabiata	 Rôti de bœuf à l'estragon	Filet de merlu sauce créole
plat de substitution : nuggets de fromage		plat de substitution : Filet de hoki sauce citron	plat de substitution : omelette aux fines herbes	
 Carottes et  boulgour	 Riz paëlla et petits pois	Haricots beurre	 Purée de pommes de terre	Gnocchetti et fromage râpé et poêlée de légumes
Coulommiers	Cantal AOP	Yaourt nature et sucre		Cantafrais
Flan nappé caramel	Fruit de saison	Flan pâtissier	Banane sauce chocolat	Petit pot de glace vanille chocolat
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette & pâte à tartiner Fromage frais sucré Fruit	Pain au chocolat Jus d'orange	Galette géante Lait Fruit	Gaufre Yaourt aromatisé Compote de pommes	Baguette & confiture Fromage blanc et sucre Fruit

\*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN



ACHARD DE LEGUMES : CHOU BLANC, CAROTTE, HARICOTS VERTS, OIGNONS; MIEL, MOUTARDE, CURCUMA, PIMENT DOUX  
 SAUCE ARRABIATA : BOUILLON, TOMATE PELEE, POIVRON, AIL, ECHALOTE, OIGNON, BASILIC  
 POTAGE DE LEGUMES RACINES : CAROTTE, CHOUX-NAVET, CELERI RAVE ET PANAIS  
 SAUCE CREOLE : SOUPE DE POISSON, CREME, CHAMPIGNON, POIVRON, CAROTTE, NOIX DE COCO, OIGNON, CURCUMA, SAFRAN  
 POELEE DE LEGUMES : HARICOTS VERTS, COURGETTES, CAROTTES



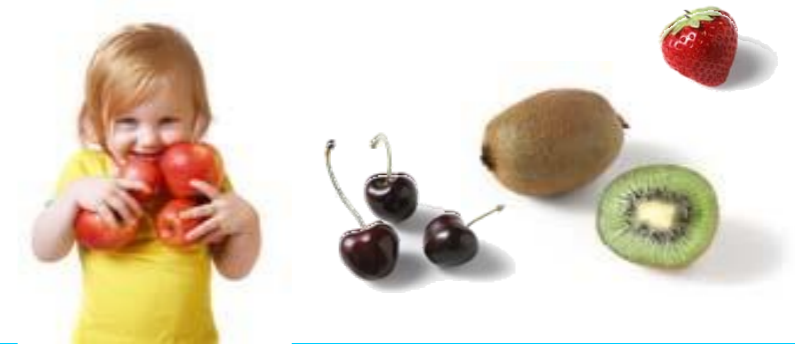
## Semaine du 26 au 30 novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi : Le Texas	Vendredi
Salade de pomme de terre ravigote <i>M</i>  Salade du meunier  déco : tomate	Crêpe au fromage	Salade de riz aux olives	Salade verte et maïs, vinaigrette guacamole, chips tortilla	Pâté de campagne et cornichon  Galantine de volaille et cornichon <i>M</i>
Burger de veau au jus	Farfalles aux légumes du sud	Daube provençale	Aiguillettes de poulet tex mex	Filet de hoki à l'armoricaine
plat de substitution : suprême de colin sauce citron		plat de substitution : quenelle nature sauce tomate	plat de substitution : poisson pané et citron	
Chou vert et carottes à la crème de thym		Semoule	Pommes de terre potatoes	Purée de petits pois
Saint Paulin	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert	Fromage frais fruité	Emmental
Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Gâteau texan au chocolat et noix de pécan	Fruit de saison
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Pain au lait Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Baguette & barre de chocolat Yaourt aromatisé Fruit	Petit beurre Fromage frais sucré Compote pomme framboise	Baguette & beurre Lait Fruit	Madeleine Fromage frais fruité Jus d'orange







\*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN



SAUCE RAVIGOTE : POMME DE TERRE, ECHALOTE, OIGNON, CAPRE, PERSIL, CERFEUIL, ESTRAGON, VINAIGRETTE  
 SALADE DU MEUNIER : RIZ, BLE, MAIS, PERSIL, ECHALOTE, VINAIGRETTE  
 FARFALLES AUX LEGUMES DU SUD : FARFALLES, LEGUMES RATATOUILLE, EMMENTAL, FROMAGE DE BREBIS, COURGETTES, SAUCE TOMATE, SAUCE BLANCHE, OIGNONS, BASILIC  
 SAUCE PROVENCALE : BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PELEE, AIL, OIGNON, PERSIL, HERBE DE PROVENCE  
 SAUCE ARMORICAINE : CONCENTRE DE TOMATE, BECHAMEL, FUMET DE POISSON ET CRUSTACE, CREME, OIGNON, ESTRAGON



## Semaine du 03 au 07 décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <b>Taboulé</b> (semoule <b>BIO</b> )	<b>Macédoine vinaigrette</b>	 <b>Tartine œuf ciboulette</b>	 <b>Potage de légumes</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette au citron</b>
déco : tomate	déco : œuf dur	déco : salade verte		déco : œuf dur
<b>Poisson pané et citron</b>	 <b>Parmentier de bœuf aux haricots verts</b>	<b>Blanquette de poisson aux petits légumes</b>	 <b>Rôti de bœuf au jus</b>	<b>Jambon</b>
	plat de substitution : parmentier provençal végétarien		plat de substitution : filet de colin meunière et citron	plat de substitution : boulettes de soja sauce tomate
<b>Mélange légumes racines et coquillettes et fromage râpé</b>		<b>Petits pois</b>	<b>Jardinière de légumes et pommes vapeur</b>	 <b>Purée de pommes de terre</b>
<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Carré</b>	<b>Fromage frais sucré</b>	<b>Petit cotentin</b>	<b>Edam</b>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Lait gélifié saveur vanille</b>	<b>Fruit de saison</b>	 <b>Fruit de saison</b>	<b>Riz au lait et caramel</b>
<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
<b>Baguette</b> <b>Gouda</b> <b>Jus d'orange</b>	<b>Gâteau fourré chocolat</b> <b>Fromage frais sucré</b> <b>Fruit</b>	<b>Croissant</b>  <b>Lait</b>	<b>Petit beurre</b> <b>Yaourt nature et sucre</b> <b>Compote pomme banane</b>	<b>Baguette &amp; beurre</b> <b>Fromage frais fruité</b> <b>Fruit</b>

\*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN



MELANGE LEGUMES RACINES : CAROTTE, CHOU-NAVET JAUNE, CELERI RAVE ET PANAIS  
 PARMENTIER DE BŒUF AUX HARICOTS VERTS : EGRENE DE BŒUF, PUREE DE HARICOTS VERTS  
 TARTINE ŒUF CIBOULETTE : PAIN DE MIE, FROMAGE FRAIS, FROMAGE BLANC, ŒUF, CIBOULETTE  
 TARTINE CHEVRE POIVRON BASILIC : PAIN DE MIE, FROMAGE BLANC, FROMAGE DE CHEVRE, POIVRON, BASILIC  
 BLANQUETTE DE POISSON AUX PETITS LEGUMES : POISSON, FUMET POISSON, CREME, BECHAMEL, CHAMPIGNON, AIL, OIGNON, JULIENNE DE LEGUMES  
 JARDINIERE DE LEGUMES : CAROTTE, NAVET, PETIT POIS, HARICOT VERT, FLAGEOLET

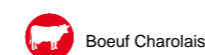
# Menus scolaires - Orgeval



## Semaine du 10 au 14 décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage petits pois	Pommes de terre vinaigrette échalote Salade de pâtes sauce cocktail M déco : tomate	 Soupe du géant	Pomelos et sucre Coleslaw M déco : salade verte	Salade verte et croûtons vinaigrette Salade verte et emmental vinaigrette M déco : œuf dur
Marmite de fruits de mer	 Fondant carotte potiron brebis cumin	Echine demi-sel plat de substitution : omelette aux fines herbes	 Carbonade de bœuf plat de substitution : quenelle sauce curry	Filet de merlu sauce citron
 Riz et poêlée forestière		Lentilles mijotées	Frites	 Chou-fleur sauce blanche et blé
Mimolette	Rondelé nature	Bleu d'Auvergne AOP	Tomme blanche	 Yaourt nature et sucre
Fruit de saison	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Gâteau basque
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette & pâte à tartiner Fromage frais fruité Compote de poires	Sablé Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Madeleine Yaourt aromatisé Jus de raisin	Baguette & confiture Fromage blanc et sucre Fruit	Céréales chocolat Lait Fruit







\*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN



MARMITE DE FRUITS DE MER : POISSON CUBE, MOULE, CREVETTE, SAUCE BLANCHE, CREME, EMMENTAL  
 POELEE FORESTIERE : HARICOT VERT, HARICOT BEURRE, CHAMPIGNON, AUBERGINES, TOMATE, OIGNON, AIL, PERSIL  
 SALADE DE PATES SAUCE COCKTAIL : PENNE, MAYONNAISE, KETCHUP, TOMATE, POIVRON  
 FONDANT CAROTTE POTIRON BREBIS CUMIN :  
 SOUPE DU GEANT : HARICOTS VERTS, EPINARDS, POMME DE TERRE  
 SAUCE CARBONADE : FOND BRUN, CAROTTE, OIGNON, PAIN D'EPICES, THYM, LAURIER



## Semaine du 17 au 21 décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi : Repas de fin d'année	Vendredi
 <p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p>déco : tomate</p>	<p><b>Salade d'endives vinaigrette</b></p> <p>Salade iceberg vinaigrette M</p> <p>déco : tomate</p>	<p><b>Œuf dur mayonnaise</b></p> <p>déco : salade verte</p>		 <p><b>Salade verte vinaigrette</b></p> <p>déco : œuf dur</p>
<p><b>Couscous boulettes bœuf</b></p> <p>plat de substitution : boulettes de soja sauce tomate</p>	<p><b>Marmite de poisson sce persane</b></p>	 <p><b>Bœuf bourguignon</b></p> <p>plat de substitution : Filet de merlu sauce dieppoise</p>	<p><b>Joyeux</b></p>	<p><b>Cordon bleu</b></p> <p>plat de substitution : nuggets de fromage</p>
 <p><b>Semoule et légumes couscous</b></p>	<p><b>Gnocchetti et fromage râpé et petits pois</b></p>	<p><b>Pommes vapeur</b></p>		<p><b>Purée de potiron</b></p>
<p><b>Vache picon</b></p>	<p><b>Gouda</b></p>	<p><b>Brie</b></p>	<p><b>Noël</b></p>	<p><b>Fromage blanc et sucre</b></p>
<p><b>Compote de pommes</b></p>	<p><b>Flan nappé caramel</b></p>	 <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Goûter</b></p>	<p><b>Fruit de saison</b></p>
<p><b>Goûter</b></p> <p>Baguette &amp; confiture Fromage frais sucré Fruit</p>	<p><b>Goûter</b></p> <p>Gaufrette au chocolat Yaourt aromatisé Fruit</p>	<p><b>Goûter</b></p> <p>Baguette &amp; barre de chocolat Yaourt nature et sucre Jus d'orange</p>	<p><b>Goûter</b></p> <p>Pain au chocolat Jus de pommes</p>	<p><b>Goûter</b></p> <p>Petit beurre Lait briquette Compote pomme abricot</p>

\*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN



Boeuf Charolais



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette

SAUCE PERSANE : FUMET DE POISSON, BECHAMEL, CREME, CURRY, ERSATZ DE SAFRAN, OIGNON, ABRICOT SEC, CAROTTE  
SAUCE DIEPPOISE : BECHAMEL, CREME, FUMET DE POISSON, CREVETTE, MOULE, CHAMPIGNON, CAROTTE, OIGNON

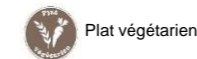


## Semaine du 24 au 28 décembre 2018

### VACANCES SCOLAIRES

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Western		Carottes râpées vinaigrette	Salade d'endives et croûtons vinaigrette	Potage légumes vache qui rit
déco : tomate		déco : œuf dur	déco : tomate	
Sauté de bœuf strogonoff		Filet de merlu sauce citron	Tartimouflette	<b>Quiche thon tomate moutarde</b>
plat de substitution : Suprême de colin sauce citron			plat de substitution : tartimouflette végétarienne	
Haricots beurre			Pommes vapeur	
Fraidou		Saint Nectaire AOP	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé vanille
Fruit de saison		Lait gélifié saveur chocolat	Mouliné pomme biscuité	Banane sauce chocolat
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Baguette & barre de chocolat Lait Compote pomme fraise		Pain au lait Yaourt nature et sucre Fruit	Madeleine Fromage blanc et sucre Fruit	Baguette Gouda Jus de pommes

\*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN



SALADE WESTERN : TOMATE, POIVRON, MAIS, PERSIL, VINAIGRETTE  
 SAUCE STROGONOFF : BOUILLON, CHAMPIGNONS, CREME, OIGNON, PAPRIKA, CONCENTRE DE TOMATES  
 TARTIMOUFFLETTE : POMMES DE TERRE, LARDON, FROMAGE A TARTIFLETTE, EMMENTAL, OIGNON, SAUCE BLANCHE, MUSCADE  
 QUICHE THON TOMATE MOUTARDE :





## Semaine du 31 décembre 2018 au 4 janvier 2019

### VACANCES SCOLAIRES

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Dips de carotte sauce fromage blanc menthe		 <b>Betteraves</b> vinaigrette	Taboulé	Salade verte vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce pain d'épices et crumble		déco : œuf dur Chipolata	 Steak haché de bœuf au jus	déco : œuf dur Sauce duo de poisson à la tomate
plat de substitution : filet de merlu sauce crevette		plat de substitution : nuggets de fromage	plat de substitution : Filet de colin meunière et citron	
 Pommes de terre rissolées		Purée crécy	 Petits pois et riz	 <b>Penne</b> et fromagé râpé
 Yaourt aromatisé framboise		Petit moulé ail et fines herbes	Camembert	Gouda
 Gâteau au chocolat épicé		Fruit de saison	Fruit de saison	Lait gélifié saveur vanille
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Galette géante Lait Fruit		Madeleine Yaourt nature et sucre Compote de pommes	Croissant Jus de raisin	Baguette & confiture Yaourt aromatisé Jus d'orange

\*MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN

