

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 1

Semaine du 02 au 08 janvier 2023

CC API VILLEJUIF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte vinaigrette	Taboulé (semoule Bio)	Potage Bio façon cultivateur	 Fêtes des rois et des reines	Céleri Bio râpé - Sauce façon remoulade
Brandade de Colin	Moelleux au bœuf (Sauce aux oignons)	Nuggets végétariens de blé - ketchup (dosette)	Carottes Bio râpées - vinaigrette	Cordon bleu de dinde FR
-	-	-	Sauté de Poulet FR - Sauce façon blanquette	-
-	Carottes à l'étuvée	Petits Pois au jus	Riz de Camargue IGP pilaf	Purée de pommes de terre et potiron
Vache Picon	Mimolette	Crème anglaise	Cantal AOP	Brie
Compote Pomme	Orange	Ile flottante (blanc en neige)	Galette des Rois 	Clémentine



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.

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 2

Semaine du 09 au 15 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Pâté de campagne* Label rouge cornichons	Friand au fromage	Potage épinards vache qui rit	VOYAGE EN ALSACE Carottes Bio râpées - Vinaigrette au miel
Saucisse de Strasbourg* - Ketchup (dosette)	Bolognaise de bœuf	Rôti de dinde - Sauce à l'indienne	CC Pizza au fromage	Chunk de colin - Sauce champignons
*sp : Filet de colin d'Alaska - Sauce arrabiata		*sp : Surimi - myonnaise (dosette)		
Semoule Bio	Tortis	Brocolis		Spaetzles
Chantailou ail et fines herbes	Emmental Bio râpé	Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77)	Bûchette lait mélange	Munster AOP
Mousse au chocolat au lait	Poire Bio	Banane Bio	Liégeois chocolat	Gâteau aux pommes du chef
				

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.

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 3

Semaine du 16 au 22 janvier 2023

CC API VILLEJUIF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coquillettes Bio - surimi - vinaigrette façon cocktail	Taboulé (semoule Bio)	Endives - noix - Vinaigrette	Saucisson à l'ail - cornichons*	Salade verte - Vinaigrette au fromage blanc
Nuggets de poulet pané	Boulettes végétariennes - sauce au poivre	Allumettes de porc façon carbonnara*	Jambon blanc Label Rouge - Pommes de terre vapeur*	Filet de colin d'Alaska - Sauce tomate
*sp : Marmite de la mer			*sp : Œuf dur - Mayonnaise (dosette)	-
Epinards - Sauce crème	Haricots beurre	Coquillettes Bio	*sp : Gratin de pommes de terre au fromage	Lentilles de Mondreville (régional)
Carré Ligueuil	Tomme blanche	Emmental râpé	Fromage à raclette	Yaourt aromatisé
Clémentine	Crème dessert au chocolat de la ferme de Sigy (77)	Beignet pomme	Banane BIO	Pomme BIO
				

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.

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 4

Semaine du 23 au 29 janvier 2023

CC API VILLEJUIF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	NOUVEL AN CHINOIS Nems de légumes	Potage de carottes Bio	Betteraves Bio - Vinaigrette à l'ail	Mortadelle - cornichons*
Rôti de porc - Sauce au jus*	Filet de colin d'Alaska - Sauce aigre douce	Omelette du Chef	Chou fleur, béchamel fromagère	Boulettes à l'agneau - Sauce aux pruneaux
*sp : Galette végétarienne				* sp : Surimi - Mayonnaise (dosette)
Haricots lingot du Nord Label Rouge - Sauce tomate	Riz Bio pilaf jaune	Petits pois au jus	Coquillettes Bio	Semoule Bio
Camembert BIO	Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) - sucre (dosette)	Yaourt aromatisé	Crème anglaise	Suisse sucré
Compote pomme passion	Rocher coco	Ananas	Brownies du Chef	Clémentine
				 Cuisinier d'Île de France

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.