

# Menus des écoles et des accueils de loisirs

## Semaine 5

Semaine du 30 janvier au 05 février 2023

CC API VILLEJUIF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Friand au fromage	Endives - et pommes - Vinaigrette	Rosette - cornichons*	<b>Chandeleur</b> Betteraves Bio - Vinaigrette	Potage poireaux pommes de terre	
Normandin de veau FR - Sauce Normande	Filet de colin d'Alaska - Sauce tomate	Poisson blanc meunière - citron		Lasagnes de bœuf	Beignet de calamards à la romaine
		* sp : Surimi - Mayonnaise (dosette)			-
Haricots plats à l'huile d'olive	Blé pilaf	Frites (au four) - ketchup (dosette)		Suisse sucré	Brocolis
Vache qui rit Bio	Fromage blanc aromatisé	Buchette lait mélange		Brie de la ferme de la Tremblaye (78)	
Clémentine	Pomme Bio	Banane BIO	Crêpe nature - sucre (dosette)	Liégeois chocolat	
					

*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 Ecoles et des accueils de Loisirs

## Semaine 6

### Semaine du 06 au 12 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <u>FARITAS :</u>	VENDREDI
Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Salami pur porc - cornichons*	Céleri rapé (régional) - Sauce façon remoulage	<u>Maïs - Vinaigrette aux dés de tomate</u>	Velouté cresson
Emincé de filet de poulet - Sauce barbecue	Chili con carne	Nuggets de poulet pané	<b>WRAP / Blanc de Poulet forme aiguillettes</b>	Poisson blanc meunière - citron
-	*sp : Œuf dur - mayonnaise (dosette)		<b>Fromage blanc (vrac)</b>	
			<b>Salade iceberg</b>	
Boulghour	Riz Bio créole	Haricotss verts Bio persillés		Petits pois aux oignons
Tomme grise	Suisse fruité	Chantaillou ail et fines herbes	<b>Emmental Bio râpé</b>	Coulommiers
Orange BIO	Pomme	Eclair chocolat	<b>Gâteau Mexicain</b>	Poire 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 7

Semaine du 13 au 19 février 2023

CC API VILLEJUIF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes Bio râpées - Vinaigrette au citron	Pommes de terre - oignon rouge - Vinaigrette	<b>MENU CHTI'</b> Endives - croûtons nature - Vinaigrette	Crêpe au fromage	Saucisson sec - cornichons*
Sauté de Poulet FR - Sauce caramel	Poisson pané 100 % filet - citron	<b>Boulettes de bœuf Bio - Façon carbonade</b>	Moelleux au bœuf - Sauce au poivre	Quicho'thon
				* sp : Surimi - mayonnaise (dosette)
Riz de Camargue IGP pilaf	Carottes au miel et romarin	<b>Pommes de terre vapeur</b>	Chou fleur	
Pont l'Evêque AOP	Saint Paulin	<b>Crème anglaise</b>	Buchette lait mélange	Edam Bio
Flan nappé caramel	Pomme Bio	<b>Gâteau au spéculoos du chef</b>	Banane BIO	Compote pomme cassis
				

*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 8 - VACANCES

Semaine du 20 au 26 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé libanais	<b>MARDI GRAS</b> <u>Salade arlequin (céleri, carottes, radis, maïs)</u> Vinaigrette	Potage de courgettes au fromage fondu	Salade verte Bio - Vinaigrette	Pâté de campagne Label Rouge - cornichons*
Nuggets végétarien de blé - ketchup (dosette)	<b>Waterzol de poisson (cubes)</b>	Paupiette de veau FR - Sauce Marengo	CC Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflettes	Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare
		-	-	<b>* sp : Rillettes de thon</b>
Haricots beurre	<b>Rosti de pommes de terre</b>	Boulghour		Petits pois au jus
Suisse sucré	<b>Yaourt aromatisé</b>	Camembert Bio	Fromage blanc (vrac) - sucre (dosette)	Vache qui rit Bio
Pomme BIO	<b>Beignet chocolat noisette</b>	Crème dessert vanille	Ananas	Gâteau poire et pépites de chocolat du chef
				 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.*

# Menus des écoles et des accueils de loisirs

## Semaine 9 - VACANCES

Semaine du 27 février au 05 mars 2023

CC API VILLEJUIF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maïs - Vinaigrette aux fines herbes	Salade verte Bio - Vinaigrette Caesar	Saucisson à l'ail - Cornichons*	<b>Menu Oriental :</b> <b>Carottes râpées - Vinaigrette à la coriandre</b>  <b>Boulettes à l'agneau - Façon couscous</b>  <b>Semoule Bio</b>  <b>Fromage blanc (vrac) et sucre (dosette)</b>  <b>Cake à la fleur d'oranger du chef</b>	Choux rouge - Vinaigrette au xérès
Moelleux au bœuf - ketchup (dosette)	Emincé de filet de poulet - Sauce crème	Cordon bleu de dinde FR		Omelette soufflée du Chef
-	-	* sp : Œuf dur - Mayonnaise (dosette)		-
Chou fleur béchamel	Haricots lingot du Nord Label Rouge	Mélange de pommes de terre et épinards béchamel		Frites (au four) - ketchup (dosette)
Mimolette	Yaourt aromatisé	Cantal AOP		Yaourt sucré
Poire Bio	Chou vanille	Orange Bio		Kiwi Bio
-	-	-		 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.*