

# Menus des écoles et des accueils de loisirs

## Semaine 14

Semaine du 03 avril au 07 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coquillettes BIO - Vinaigrette au ketchup	Brocolis - Vinaigrette	Concombres - Vinaigrette	Carottes BIO râpées - Vinaigrette	Salade verte BIO - Vinaigrette
Cordon bleu de dinde Française	Quenelle nature - Sauce crème	Raviolis au bœuf	Rôti de porc - Sauce au thym*	Gratin de pomme de terre à la saucisse de Strasbourg*
			* SP : Omelette nature fraîche	* Gratin de pomme de terre au fromage
Courgettes	Rösti de légumes		Flageolets verts Label Rouge - Sauce tomate	
Edam BIO	Munster AOP	Suisse sucré	Saint Paulin	Fromage blanc - Sucre
Flan nappé caramel	Poire BIO	Banane BIO	Pâtisserie de Pâques - Friandise de Pâques	Ananas
				 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 15

Semaine du 11 avril au 14 avril 2023

CC API VILLEJUIF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri râpé (régional) - Sauce façon rémoulade	Bettraves BIO - Vinaigrette à la framboise	Concombre - Vinaigrette	Carottes râpées (régionales) - Vinaigrette
	Nuggets de poulet pané	Jambon blanc Label Rouge*	Poisson pané 100% filet - Citron	Normandin de veau - Sauce façon navarin
		*SP : Falafels		
	Courgettes	Purée de pomme de terre BIO	Mélange de pomme de terre et chou fleur à la béchamel	Printanière de légumes
	Yaourt BIO nature - sucre	Buchette de lait mélangé	Tomme grise	Petit moulé nature
	Madeleine marbrée	Orange BIO	Compote de pomme BIO	Gâteau à la rhubarbe 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 16

Semaine du 17 avril au 21 avril 2023

CC API VILLEJUIF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos - Sucre	Haricots beurre - Vinaigrette à l'ail	Accras de morue	Carottes BIO Râpées - Vinaigrette à l'orange	Œuf dur - Mayonnaise
Boulettes à l'agneau - Sauce aux pruneaux	Rôti de dinde - Sauce caramel	Blanc de poulet forme aiguillette Sauce colombo	Beignets de calamars à la romaine - Sauce tartare	
Semoule BIO	Blé pilaf	Riz de Camargue IGP Pilaf	Pomme de terre à la vapeur	Gratin de coquillettes aux petits pois à la béchamel fromagère
Gouda	Camembert BIO	Yaourt sucré	Carré Liqueuil	Fromage blanc - Sucre
Liégeois à la vanille	Chou à la vanille	Clafoutis à l'ananas	Banane BIO	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 17 - VACANCES

Semaine du 24 avril au 28 avril 2023

CC API VILLEJUIF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chorizo - Cornichons*	Crêpe au fromage	Tomates - Vinaigrette	Salade de pomme de terre au thon et cornichons - Vinaigrette à l'échalote	Concombre BIO - Vinaigrette au dés de tomate
Chunk de colin - Sauce à la lombarde	Haut de cuisse de poulet rôti Français	Alumettes de porc façon carbonara*	Nuggets végétariens de blé	Poisson pané 100% filet - Citron
*SP : Œuf dur - Mayonnaise		*SP : Poisson façon carbonara		
Riz créole	Haricots plats à l'huile d'olive	Torsades	Chou fleur béchamel	Epinard - Sauce au jus
Yaourt aromatisé	Suisse sucré	Emmental BIO râpé	Buchette de lait mélangé	Montcadi
Orange BIO	Kiwi BIO	Crème dessert au chocolat	Poire BIO	Cake à la noix de coco 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.*