

# Menus des écoles et des accueils de loisirs

## Semaine 10

Semaine du 06 mars au 10 mars 2023

| LUNDI  | MARDI                                 | MERCREDI                                     | JEUDI  | VENDREDI   |
|--|---------------------------------------|--|--|--|
| Carottes râpées -<br>Sauce Raïta                   | Betterave vinaigrette                 | Céleri râpé, surimi - Sauce<br>mayonnaise    | Chou rouge Bio rapé -<br>vinaigrette au vinaigre de<br>framboise | Crêpe au fromage   |
| Blanc de poulet forme aiguillette -<br>Sauce curry | Boulettes végétales - sauce<br>tomate | Duo de Courgettes à la crème et<br>au chèvre | Nuggets de poulet  | Filet de colin d'Alaska MSC -<br>sauce arrabiata                                     |
| -  |                                       |  |  |  |
| Boulghour  | Coquillettes BIO                      | Gnocchis                                     | Haricots Blanc à la Tomate                                       | Chou fleur persillé  |
| Fromage blanc - Sucre                              | Petit moulé nature                    | Suisse sucré                                 | Cantal AOP   | Edam Bio   |
| Rocher Coco<br>(Produit régional 78)               | Pomme Bio                             | Banane BIO                                   | Mousse au Chocolat au lait                                       | Kiwi 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 11

Semaine du 13 mars au 17 mars 2023

| LUNDI                 | MARDI                                       | MERCREDI                        | JEUDI                                      | VENDREDI  |
|-----------------------|---|---------------------------------|--|---|
| Brocolis Vinaigrette  | Chou blanc Bio râpé - vinaigrette persillée | Endives et pommes - Vinaigrette | Maïs Vinaigrette aux dés de tomates        | Salade verte Bio - Vinaigrette  |
| Bolognaise de Bœuf    | Omelette soufflée du Chef                   | Cordon bleu de dinde Française  | Emincé de filet de poulet - sauce barbecue | Shepherd's Pie du Chef<br>(Hachis parmentier irlandais à la viande)   |
| -                     | -   | -                               | -  | -   |
| Coquillettes BIO      | Frite au four                               | Carottes BIO                    | Ratatouille                                |   |
| Emmental râpé         | Pont l'Evêque AOP                           | Coulommiers                     | Carré Ligueil                              | Crème anglaise  |
| Crème dessert vanille | Compote pomme coing                         | Beignet à la pomme              | Pomme Bio                                  | Gâteau au chocolat du chef  |
|                       |   |                                 |  | <br>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 12

Semaine du 20 mars au 24 mars 2023

CC API VILLEJUIF

| LUNDI  | MARDI                            | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI                         |
|--|----------------------------------|---|--|----------------------------------|
| Coquillettes BIO -<br>Vinaigrette au pesto           | Crêpe au fromage                 | Carottes BIO râpées -<br>Vinaigrette à l'orange | Pâté de campagne Label Rouge<br>-<br>Cornichons* | Chou rouge râpé -<br>Vinaigrette |
| Beignets de calamars<br>à la romaine                 | Rôti de dinde -<br>Sauce paprika | Bolognaise au thon                              | Marmitte de poisson façon<br>cotriade            |                                  |
|  |                                  |   | *SP : Œuf dur - Mayonnaise                       |                                  |
| Fondue de poireaux -<br>Pomme de terre à la béchamel | Brocolis persillés               | Macaronis                                       | Chou fleur                                       | Pizza au fromage                 |
| Suisse sucré   | Saint Nectaire AOP               | Chantailou                                      | Fromage blanc -<br>Sucre                         | Yaourt aromatisé                 |
| Pomme BIO  | Orange BIO                       | Flan nappé caramel                              | Biscuit sablé de Retz                            | Kiwi 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 13

Semaine du 27 mars au 31 mars 2023

CC API VILLEJUIF

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI                                     | VENDREDI                    |
|---|--|---|---|-----------------------------|
| Macédoine de légumes -<br>Sauce mayonnaise            | Bettraves BIO -<br>Vinaigrette à l'échalotte | Céleri BIO râpé -<br>Sauce façon rémoulade                  | Salade verte -<br>Vinaigrette             | Velouté de brocolis         |
| Boulettes de bœuf -<br>Sauce chasseur                 | Jambon blanc Label Rouge*                    | Haut de cuisse de poulet rôti<br>Français -<br>Sauce au jus | Filet de colin d'Alaska -<br>Sauce Nantua | Tortillas de pomme de terre |
|   | *SP : Poisson blanc meunière -<br>Citron     |   |   |                             |
| Carottes BIO  | Torsades                                     | Frites  | Riz BIO créole                            |                             |
| Tomme blanche   | Emmental râpé                                | Suisse sucré  | Crème anglaise                            | Cantal AOP                  |
| Crème dessert au chocolat<br>de la ferme de Sigy (77) | Pomme  | Gâteau au yaourt du chef                                    | Ile flottante                             | Oranges 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.*