




























LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Batavia vinaigrette ***	Haricots verts vinaigrette  ***	Potage potiron  ***	Menu végétarien	<b>VENDEE GLOBE</b>
Poulet basquaise (Aiguillettes de poulet pour les maternelles) s/v : Crispidor  ***	Gardiane de boeuf  s/v : Colin sauce citron ***	Poisson meunière et citron  ***	Céleri rémoulade ***	Tartinade de haricots blanc  ***
Petits pois ***	Pommes noisette	Courgette, huile d'olive, tomate et penne  ***	Légumes à l'orientale ***	Parmentier de poisson à la carotte  ***
Fromy Camembert ind. ***	Edam	Yaourt nature et sucre  Yaourt aromatisé vanille  ***	Semoule  ***	Salade verte  ***
Purée de pomme et abricot  Purée de pomme et banane 	Mimolette ***	Fruit de saison au choix 	Fromage frais demi sel  Fromage fondu  ***	Fromage frais aromatisé ***
Pain au lait Lait Fruit	Pain et barre de chocolat Yaourt aromatisé Pur jus d'orange	Pain Camembert ind. Purée de pomme et ananas	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	Gâteau vendéen (farine locale) 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

















# Menus du 09/11/2020 au 13/11/2020

## Chennevières sur Marne















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de pois chiches vinaigrette à la mangue  et quartier de tomate</p> <p>***</p> <p>Sauté de porc sauce tomate  s/p et s/v : Crêpe au fromage</p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé framboise  Yaourt nature sucré </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Salade iceberg et noix</p> <p>***</p> <p>Portion de merlu sauce armoricaine</p> <p>***</p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Crème dessert au chocolat  (ferme de Sigy) Crème dessert caramel</p>	<p>FERIE</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Soupe de légumes racines</p> <p>***</p> <p>Omelette</p> <p>***</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Vache qui rit Tartare</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p> Carottes râpées et maïs</p> <p>***</p> <p>Rôti de veau sauce forestière</p> <p>g#j . '6ci `YhhYg`XY` gc`U`U` `i` g</p> <p>***</p> <p>Coquillettes </p> <p>***</p> <p>Pointe de brie Carré</p> <p>***</p> <p>Di f`fY`XY`dca a Y` Di f`fY`XY`dca a Y` Yh`d` .W`Y`  </p>
<p>Pain Fol Epi Pur jus d'orange</p>	<p>Galette géante Yaourt aromatisé Fruit</p>		<p>Pain et beurre @ait Purée de pomme et fraise</p>	<p>6UffY`6fYhcbBY Yaourt nature et sucre Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade et betteraves rouges  ***	Cœur de palmier et tomate ***	Potage à la tomate  ***	Taboulé et rondelle de citron  ***	<b>Menu végétarien</b> Achard de légumes (carotte, chou blanc, haricot vert) ***
Bœuf Bourguignon s/v : Dés de poisson sauce crème  ***	Chipolatas s/p et s/v : Pané mouelleux au gouda soja ***	Rôti de dinde sauce curry s/v : Steak de soja sauce tomate  ***	Colin alaska sauce citron ***	Nuggets de blé ***
Carottes au jus et pommes de terre ***	 Lentilles mijotées  ***	Riz  ***	Chou fleur et pommes de terre sauce blanche en gratin ***	 Purée de courgettes huile d'olive  ***
Camembert Bûchette ***	Fromage blanc et sucre CE Fromage frais aromatisé ***	Fourme d'Ambert Samos  ***	Emmental gouda ***	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé  ***
Flan vanille nappé et caramel Lacté vanille	Fruit de saison au choix  ***	Fruit de saison au choix  ***	Fruit de saison au choix ***	 Cake coco et chocolat (farine locale) et crème fouettée  ***
Pain et confiture Petit filou Fruit	Pain Fraidou Pur jus d'orange	Muffin vanille Yaourt nature et sucre Purée de pomme	Etoile marbré Petit fromage frais sucré Pur jus de pomme	Pain et beurre Lait Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage crécy ***	Salade et noix  ***	 Carottes râpées, olive ***	Menu végétarien Oeuf dur mayonnaise sur lit de mâche ***	Chou rouge, thon vinaigrette au cidre ***
Dés de poisson  sauce tajine orientale ***	Braisé de dinde forestière  s/v : tarte au fromage ***	Poulet hâché sauce aigre douce s/v : Poisson pané ***	Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette ***	Rôti de boeuf froid et son jus chaud  s/v : Omelette ***
Semoule  ***	Petits pois ***	Purée de butternut  ***	Fromage frais aromatisé Fromage blanc et sucre ***	Macaronis et râpé de cheddar et mozzarella  ***
Fol épi Gouda ***	Yaourt aromatisé  Yaourt nature et sucre  ***	Saint Paulin Montcadi croûte noire ***	Fruit de saison au choix  ***	Petit moulé ail et fines herbes Petit moulé nature ***
Fruit de saison au choix  ***	Beignet au pomme Beignet au framboise ***	Liégeois au chocolat Liégeois vanille ***		Purée de pomme Purée de pomme et fraise ***
Pain au lait Fromage blanc et sucre Pur jus d'orange	Pain Chanteneige Fruit	Moelleux aux pommes Petit filou Fruit	Galette géante Lait Purée de pomme et ananas	Pain et confiture Yaourt nature et sucre Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus du 30/11/2020 au 04/12/2020

## Chennevières sur Marne

















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade iceberg ***	<b>Menu végétarien</b> Macédoine vinaigrette	Potage de pois cassés ***	Salade d'endive ***	Rillettes de canard et <b>cornichon</b> ***
Cordon bleu de volaille s/v : Pané au fromage ***	*** Fusilli potiron, carotte mozzarella	Veau marengo s/v : Dés de saumon sauce crème aneth	Rôti de dinde au jus s/v : Boulettes de soja aux oignons ***	Fricassée de thon sauce armoricaine ***
Brocoli sauce blanche et pommes de terre ***	*** Mimolette Edam	Haricots beurre ***	Purée de patate douce ***	Riz ***
Fromage fondu Fromage frais demi sel ***	*** Fruit de saison	Saint Nectaire Tomme grise ***	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé ***	Coulommiers Tomme blanche ***
Crème dessert vanille Crème dessert caramel	*** Fruit de saison au choix	*** Fruit de saison au choix	Moelleux chocolat betteraves (farine locale)	Fruit de saison au choix
Barre Bretonne Lait Fruit	Pain et beurre Fromage frais aromatisé Purée de pomme	Etoile marbrée Yaourt nature et sucre Pur jus d'orange	Pain Stick d'emmental Fruit	Pain et barre de chocolat Petit filou Pur jus de pomme

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus du 07/12/2020 au 11/12/2020

Chennevières sur Marne

















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pommes de terre vinaigrette ciboulette </p> <p>***</p> <p>Boeuf aux oignons </p> <p>s/v : Crispidor</p> <p>***</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>***</p> <p>Gouda Emmental</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Pousse d'épinards</p> <p>***</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>*** </p> <p>Ratatouille et blé </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre CE Fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Muffin vanille Muffin au chocolat</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Coeur de palmier et maïs vinaigrette</p> <p>Quiche au maroilles</p> <p>***</p> <p>Salade verte </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et banane </p> <p>Purée de pomme </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Rôti de porc au jus </p> <p>s/p et s/v : Galette de boulgour et pois chiches</p> <p>***</p> <p> Lentilles mijotées </p> <p>***</p> <p>Carré Pointe de Brie</p> <p>***</p> <p>Ile flottante et caramel</p>	<p>Quinoa façon taboulé, carotte, mimolette</p> <p>vinaigrette au citron</p> <p>***</p> <p>Burger de veau sauce tomate s/v : Colin sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Purée de potiron </p> <p>***</p> <p>Samos</p> <p>Vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p> <p>au choix</p>
<p>Galette géante Lacté chocolat Pur jus d'orange</p>	<p>Pain Fol épi Fruit</p>	<p>Pain d'épice Lait Fruit</p>	<p>Pain et beurre Yaourt aromatisé Fruit</p>	<p>Marbré au chocolat Lait Purée de pomme et fraise</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Batavia vinaigrette et noix</p> <p>***</p> <p>Omelette </p> <p>***</p> <p>Coquillettes </p> <p>sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>Bûchette</p> <p>***</p> <p>Lacté chocolat</p> <p>Flan vanille nappé au caramel</p>	<p>Potage de lentille corail, coco</p> <p>***</p> <p>Aiguillette de poulet sauce moutarde  s/v : Nuggets de blé</p> <p>***</p> <p>Haricots verts et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé framboise </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>***</p> <p>Rôti de bœuf froid  et son jus chaud</p> <p>s/v : Boulettes de soja au jus</p> <p>***</p> <p>Purée de courgettes, huile d'olive </p> <p>***</p> <p>Fromage demi sel </p> <p>Fromage fondu </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p style="text-align: center;"><b>Repas de fin d'année</b></p>	<p>Carottes râpées </p> <p>***</p> <p>Paëlla de poisson </p> <p>***</p> <p>Riz safrané </p> <p>***</p> <p>Saint Paulin Mimolette</p> <p>***</p> <p>Smoothie ananas, passion, pomme, banane, orange</p>
<p>Pain et confiture</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Pain</p> <p>Chanteneige</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Moelleux aux pommes</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus du 21/12/2020 au 25/12/2020













## Chennevières sur Marne



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Betteraves rouges et maïs </p> <p>***</p> <p>Crozi raclette</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre CE Fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>***</p> <p>Braisé de dinde vallée d'auge s/v : Poisson meunière </p> <p>***</p> <p>Carotte et blé</p> <p>***</p> <p>Fromage rond Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et banane </p> <p>Purée de pomme et abricot </p>	<p>Potage courgettes</p> <p>***</p> <p>Paupiette de veau au jus s/v : Galette de boulgour et pois chiches et sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Petits pois </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p><b>Repas de fêtes</b></p> <p>Salade coleslaw </p> <p>***</p> <p>Sauté d'agneau à la provençale s/v : Filet de poisson frais sauce ti légum  </p> <p>***</p> <p>Pommes pins</p> <p>***</p> <p>Fol épi</p> <p>***</p> <p>Cake chocolat framboise (farine locale) et crème anglaise </p>	<p><b>FERIE</b></p>
<p>Pain Samos Pur jus d'orange</p>	<p>Barre Bretonne Petit fromage frais sucré Fruit</p>	<p>Galette Bretonne Lait Purée de poire</p>	<p>Pain et confiture Yaourt nature et sucre Fruit</p>	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage au potiron et noix ***	Pamplemousse et sucre ***	Carottes râpées 	<b>Menu végétarien</b> Oeuf dur mayonnaise ***	<b>FERIE</b>
Carbonade de bœuf  ***	Escalope de dinde au jus et ketchup  ***	*** Filet de hoki sauce beurre citronné  ***	Pizza tomate et fromage ***	
Haricots verts ***	Purée de pommes de terre  ***	*** Brocoli et riz  ***	Salade verte  ***	
Fromage fondu  Fromage demi sel  ***	Camembert ind Fromy ***	Saint Nectaire  Tomme grise ***	Petit filou Petit fromage frais sucré ***	
Fruit de saison au choix 	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	*** Gâteau Basque	*** Fruit de saison au choix 	
Pain et barre de chocolat Lait Purée de pomme	Pain au lait Fromage frais aromatisé Fruit	Moelleux au citron Lacté vanille Fruit	Pain Vache qui rit Pur jus d'orange	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits