



MENU SCOLAIRE DE VELIZY
Semaine du 31 Août au 04 Septembre 2020

C'EST LA FÊTE

Menu de Bienvenue

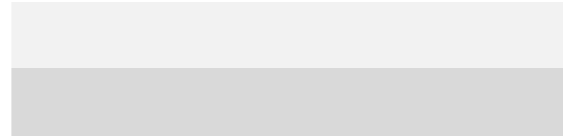


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <u>Salade western</u> (poivrons, maïs, tomates)	<u>Pastèque</u>	 <u>Rillettes de sardines</u> <u>céleri</u>	<u>Sirop de grenadine</u> <u>Tomate mozza</u>	 <u>Carottes râpées</u> <u> vinaigrette</u>
 <u>Farfalles aux</u> <u>Légumes du Sud (plat complet)</u>	 <u>Filet de colin sauce</u> <u>crème</u>	 <u>Tajine de boeuf</u>	 <u>Steak haché de boeuf</u> <u>au jus</u>	 <u>Filet de lieu frais</u> <u>sauce crème</u>
	 <u>Haricots verts</u> Riz	<u>Légumes tajine et</u> <u>semoule</u>	<u>Coquillettes et</u> <u>ketchup</u>	 <u>Purée d'épinards</u> <u>et pommes de terre</u>
<u>Fromage blanc et</u> <u>sucré</u>	<u>Edam</u>	<u>Camembert</u>	<u>Fraïdou</u>	<u>Fromage frais fruité</u>
<u>Fruit de saison</u>	<u>Gaufre nappée</u> <u>chocolat</u>	 <u>Fruit de saison</u>	<u>Mousse au chocolat</u> <u>noir</u> 	<u>Compote de pomme</u> <u>biscuité</u>

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN










GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
BAGUETTE GOUDA JUS D'ORANGE	CROISSANT YAOURT NATURE SUCRE FRUIT	MADELEINE FROMAGE FRAIS SUCRE JUS DE POMMES	BAGUETTE BARRE CHOCOLAT FROMAGE FRAIS FRUITE COMPOTE POMME FRAISE	PALMERS LAI T FRUIT

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MENU SCOLAIRE DE VELIZY
Semaine du 07 au 11 Septembre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <u>Radis beurre</u>	 <u>Betteraves vi nai grette</u>	<u>Mousse de canard et cornichon</u>	<u>Tomate et vi nai grette miel</u>	<u>Salade de blé</u>
 <u>Sauté de bœuf à la provençale</u> <i>Tarte au fromage</i>	<u>Aiguillette de poulet sauce Mexicaine</u> <i>Filet de colin d'Alaska sauce citron</i>	 <u>Filet de hoki beurre citronné</u> <i>Rôti de bœuf sauce ni çoise</i>	<u>Haché de veau sauce champignons</u> <i>Omelette sauce basquaise</i>	 <u>Crispidor</u>  <i>Sauté de dinde sauce arabiata</i>
<u>Petits pois</u> Pommes vapeur lamelles	 <u>Pennes</u> Ratatouille	 <u>Haricots verts persillés</u> Semoule	 <u>Riz</u> Carottes ail et persil	<u>Purée cressy (carottes et pommes de terre)</u>
<u>Vache qui rit</u> <u>Cantadou AFH</u>	<u>Brie</u> <u>Carré</u>	<u>Yaourt nature et sucre</u>	<u>Emmental</u> <u>Montcadi croûte noire</u>	<u>Petit suisse et sucre</u> <u>Fromage frais fruité</u>
<u>Petit pot de glace vanille fraise</u> <u>Petit pot de glace vanille chocolat</u>	<u>Fruit de saison</u> <u>Fruit de saison</u>	<u>Fruit de saison</u>	<u>Compote pomme fraise</u>	<u>Fruit de saison</u> <u>Fruit de saison</u>

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
GATEAU FOURRE CACAO LAI T FRUI T	MADELEI NE YAOURT NATURE SUCRE JUS DE POMME	SABLE X3 LAI T COMPOTE DE POI RES	PAI N CHOCOLAT FROMAGE FRAI S SUCRE FRUI T	BARRE BRETONNE YAOURT AROMATI SE JUS D' ORANGE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



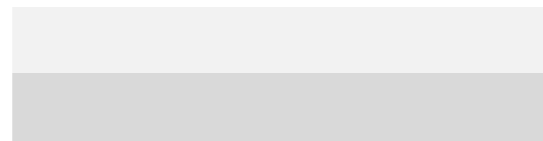
Nouvelle recette



Local

SERVICE







LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu Veggy JEUDI	VENDREDI
Hari cots vert vi nai grette	 Tomate vi nai grette	Tarte aux fromages	Pastèque	 Céleri rémou lade
Chou-fl eur sauc e ravi got e			Mel on ja une	
Nugget 's de pou let et ket chup	Jambon bl anc	Mbel leux de veau sauce cr ème	 Curry d' épi nards poi s chi che	 Fi let de lie u fra is sauce 3 her bes
<i>Nugget s de poi sson et ket chup</i>	<i>Fi let de col in sauce au rore</i>	<i>Oeuf dur sauc e mor nay</i>	 Tarte aux poi reaux	 Saut é d' agneau sauc e navari n
 Coqui llet tes	Pommes ri ssol ées	 Chou-fl eur sauc e bl anche	Riz	 ot tes persi ll ées
Poêl ée de l égum es	Bl et tes persi ll ées	Bl é	Hari cot s vert persi ll ées	Semoul e
Yaourt aromati sé	Coul omi ers	M molette	Gouda	Petit mou lé
Fromage bl anc su cre	Bûche mi -chèvre		Tomme gri se	Cantafra is
Fruit de sai son	Lait géli fié vani lle	Fruit de sai son	Compote de poi re	 sauc e chocol at au Lait
Fruit de sai son				

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN









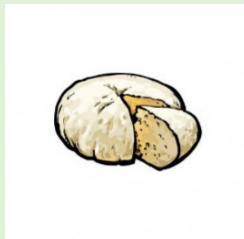
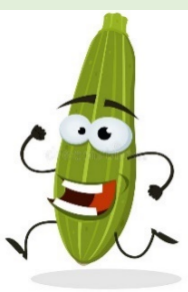


GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
BAGUETTE VACHE PI CON COMPOTE DE POMME	FOURRE CACAO FROMAGE BLANC SUCRE FRUIT	CROI SSANT FROMAGE FRAI S FRUI TE COMPOTE POMME FRAI SE	BAGUETTE CHOCOLAT LAI T FRUI T	MADELEI NE YAOURT NATURE SUCRE JUS DE RAI SI N

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MENU SCOLAIRE DE VELIZY
Semaine du 21 au 25 Septembre 2020

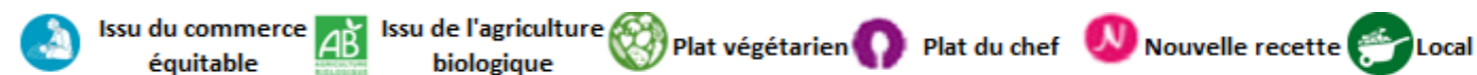


Menu Veggy	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Tomates vinaigrette	 Radis beurre	Salade de pomme de terre ravigote	Pamplemousse et sucre	Betteraves sauce blanche 	
   Clafoutis de courgette, quinoa et fromage de brebis	 Sauté de bœuf sauce poivre vert Galette boulgour pois chiche émental	Poisson meunière et citron Cordon bleu de volaille	Pastèque Echine demi-sel Omelette au fromage	 Filet de poulet au jus Paupiette de saumon sauce oseille	
  Pommes lamelle épicées Brunoise provençale	Pommes lamelle épicées Brunoise provençale	Jardinière de légumes Riz	Lentilles verte ancienne Carottes ail et persil 	 Tortis Epinards sauce blanche	
Petit Cotentin Vache qui rit Poire au sirop Cocktail de fruit au sirop	Tomme blanche Camembert Chou à la vanille Eclair chocolat	Petit suisse et sucre Fruit de saison	Yaourt nature et sucre Ile flottante	Cantal AOP Fruit de saison Fruit de saison	

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
BAGUETTE CONFITURE LAIT FRAMBOISE	PAIN AU CHOCOLAT YAOURT AROMATISE FRUIT	CEREALES CHOCOLAT LAIT COMPOTE PECHE	BAGUETTE BEURRE YAOURT NATURE SUCRE FRUIT	MADELEINE FROMAGE FRAIS FRUITE JUS DE POMMES











Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





MENU SCOLAIRE DE VELIZY
Semaine du 28 Septembre au 02 Octobre 2020

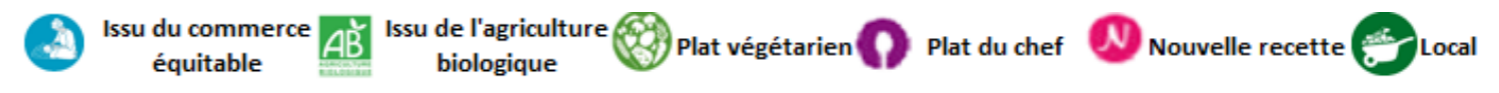


LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu Veggy JEUDI	VENDREDI
<u>Concombre vinaigrette</u>	<u>Crêpe au fromage</u>	<u>Coquillettes au pesto</u>	<u>Céleri rémoulade</u>	<u>Salade verte vinaigrette</u>
<u>Tomates vinaigrette</u>	<u>Saucisson ail cornichon</u>		 <u>Gnocchetti, brocolis, cheddar, mozzarella (plat complet)</u>	
<u>Filet de merlu sauce citron</u>	<u>Cordon bleu</u>	<u>Steak haché de bœuf sauce barbecue</u>		<u>Merguez</u>
Mbelieux de veau sauce brune	<u>Crispidor</u>	<u>Tarte au fromage</u>	 <u>Filet de lieu sauce créole</u>	
 <u>Riz</u>	<u>Petits pois</u>	<u>Haricots beurre persillés</u>		<u>Purée de potiron</u>
Haricots vert persillés	Pommes de terre lamelle épices	Qui noa sauce tomate	<u>Frais dou</u>	<u>Fromage frais fruité</u>
<u>Montcadi croûte noire</u>	<u>Edam</u>	<u>Brie</u>	<u>Cantafrais</u>	<u>Petit suisse et sucre</u>
<u>Gouda</u>	<u>Saint Paulin</u>	<u>Coulommiers</u>	<u>Smoothie poire pomme ananas</u>	<u>Muffin chocolat</u>
<u>Compote pomme vanille</u>	<u>Fruit de saison</u>	<u>Fruit de saison</u>		<u>Donuts</u>
	<u>Fruit de saison</u>			

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN












GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
GATEAU FOURRE CHOCOLAT FROMAGE FRAIS FRUITE FRUIT	PETIT BEURRE LAI T JUS ORANGE	ETOLE YAOURT NATURE SUCRE COMPOTE POMME CASSIS	CROISSANT YAOURT AROMATISE FRUIT	GAUFRETTE NOI SETTE FROMAGE BLANC SUCRE JUS DE POMMES

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits







plat régional			Menu Veggy	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <u>Radis beurre</u>	 <u>Tomates vinaigrette</u>	<u>Salade Grecque</u>	<u>Macédoine mayonnaise</u>	 <u>Salade de patates</u>
 <u>Bœuf Bourguignon</u> <i>Filet de colin sauce nantua</i>	 <u>Sauté de porc au jus</u> <i>Merlu sauce citron</i>	<u>Enoncé de volaille kébab</u> <i>Omelette au fromage</i>	  <u>Couscous végétarien (avec légumes)</u>	<u>Poisson pané et citron</u> <i>Wings de poulet mexicain</i>
<u>Carottes jus</u> Pommes de terre rondes	 <u>Coquillettes crème de betteraves</u>	<u>Purée de patate douce</u>	 <u>Semoule</u> 	 <u>Chou fleur persil</u> Riz
<u>Yaourt nature et sucre</u> <u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Camembert</u> <u>Brie</u>	<u>Edam</u>	<u>Fromage frais fruité</u> <u>Petit suisse et sucre</u>	<u>Frais dou</u> <u>Vache Piçon</u>
<u>Beignet chocolat</u>	<u>Fruit de saison</u> <u>Fruit de saison</u>	<u>Lacté saveur vanille</u>	<u>Fruit de saison</u> <u>Fruit de saison</u>	<u>Salade de fruit acapulco</u>

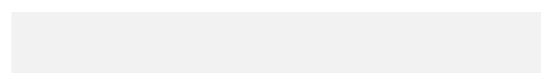
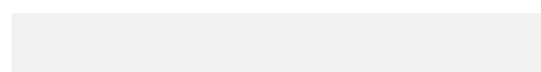
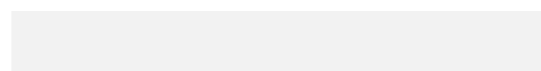


MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

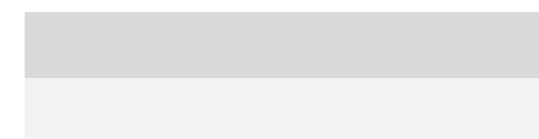
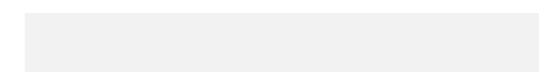
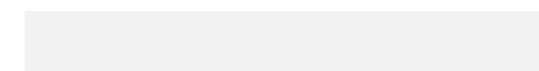
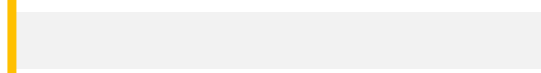


GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
PETIT BEURRE X2 FROMAGE FRAIS SUCRE FRUIT	BAGUETTE BEURRE LAI T COMPOTE P/ FRAMBOISE	PAI N CHOCOLAT FROMAGE BLANC SUCRE JUS ORANGE	GAUFRE YAOURT AROMATISE FRUIT	CAKE FOURRE ABRI COT LAI T FRUIT

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Fruit de saison



Fruit de saison

Cocktail de fruits



MENU SCOLAIRE DE VELIZY
Semaine du 12 au 16 Octobre 2020



Les hauts de France	Nouvelle Aquitaine	Normandie	Auvergne Rhône Alpes	Île de France
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vinaigrette	Potage aux fèves façon garbure	Œuf dur sauce fromage blanc ciboulette	Salade de lentilles échalotte	Champignons sauce crème
 Aiguillettes de poulet sauce maroilles	 Axoa de veau (sauté de veau, poivrons, oignons, ail, paprika sauce)	 Quiche camembert et pommes de terre	Potée Auvergnate (saucisson à l'ail, saucisse chipolata et noitrine de porc)	 Steak haché de bœuf sauce miroton (sauce tomate, cornichons, oignons)
Pommes noisettes	Haricots plats	Salade verte au vinaigre de cidre	Legumes potée (carotte, chou vert, navet, noisettes)	Petits pois fermier
Carottes jus	 Riz	Petit fromage blanc au lait entier	 Coquillettes	
Mimlette	Montcadit croûte noire	Petit fromage blanc au lait entier	Bûchette	Coulommiers
 Fromage blanc cannelle et crumble	 Fruit de saison	 Croûte de pomme et biscuit galette pur beurre	Fruit de saison	Paris-Brest

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

Semaine du goût !!

GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
GAUFRETTE NOISETTE	CROISSANT	GAUFRETTE NOISETTE	MADELEINE	BARRE BRETONNE
FROMAGE FRAIS SUCRE	LAIT CONDENSÉ	LAI T	YAOURT NATURE SUCRE	LAI T INDIV
FRUIT	BANANE	FRUIT	JUS POMME	FRUIT

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette











Local

SERVICE







C'est les vacances			Menu Vegg	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <u>Salade de pâtes</u>	 <u>Carottes râpées en vinaigrette</u>	<u>Pâté de volaille et cornichon</u>	<u>Méli-mélo de salade verte vinaigrette</u>	<u>Potage de légumes variés</u>
<u>Tarte aux poireaux</u>	 <u>Sauté de bœuf stroganoff</u>	<u>Molleux de veau sauce brune</u>	 <u>Omelette basquaise</u>	 <u>Parmentier de poisson blanc et saumon au brocolis (plat complet)</u> <u>Hachis parmentier (plat complet)</u>
<u>Qui che Lorraine</u>	<u>Colin ou merlu sauce persane</u>	 <u>Filet de lieu sauce crème</u>		
<u>Endives braisées</u>	 <u>Blé</u> <u>Ratatouille</u>	<u>Epinards sauce blanche</u> <u>Riz pilaf</u>	 <u>Coquillettes</u> <u>Haricots verts persillés</u>	
<u>Fromage blanc et sucre</u>	<u>Tomme blanche</u>	<u>Montcadi croûte noire</u>	<u>Vache qui rit</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>
<u>Fruit de saison</u>	 <u>Gâteau façon financier</u>	<u>Fruit de saison</u>	<u>Mousse au chocolat noir</u> 	 <u>Fruit de saison</u>

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN



GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
BAGUETTE GOUDA JUS ORANGE	PAI N AU LAI T YAOURT NATURE SUCRE FRUI T	PAI N CHOCOLAT LAI T COMPOTE POMME ABRI COT	BAGUETTE BEURRE FROMAGE BLANC SUCRE FRUI T	MADELEI NE FROMAGE FRAI S FRUI TE JUS DE POMMES

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





C'est les vacances		Menu Veggy	Menus orange et noir	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Croissant emmental</u>	<u>Chou bicolore vinaigrette</u>	<u>Salade d'agrumes</u> 	<u>Soupe de potiron</u> 	<u>Coleslaw</u> 
<u>Filet de colin façon bouillabaisse</u> <i>Sauté d'Agneau marengo</i>	<u>Rôgout de bœuf à l'antillaise</u> <i>Filet de colin meunière et citron</i>	<u>Pizza fromage</u> 	<u>Boulette de mouton sauce catalane</u>	<u>Emmental de dinde Estereel</u> 
<u>Brocolis</u> 	<u>Riz</u> 	<u>Salade verte</u> 	<u>Purée crécy</u>	<u>Semoule</u> 
Pommes vapeur	Poêlée de légumes	<u>Coulommiers</u>	<u>Moulette</u>	Chou fleur sauce blanche
<u>Petit suisse et sucre</u> 	<u>Petit moule ail et fines herbes</u>	<u>Eclairs</u>	<u>Brownie</u> 	<u>Yaourt nature et sucre</u>
<u>Fruit de saison</u>	<u>Compote de pomme allégée en sucre</u>	<u>Eclairs au chocolat</u>		<u>Cake nature au son et coulis fraise menthe</u> 

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN



GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
BAGUETTE CAMEMBERT JUS D'ORANGE	GALETTE GEANTE FROMAGE FRAIS SUCRE FRUIT	MADELEINE YAOURT NATURE SUCRE JUS DE POMMES	CROISSANT LAI T COMPOTE DE P/ VANILLE	PALMERS YAOURT AROMATISE FRUIT

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits