

# Menus des écoles & accueils de loisirs

api

Semaine 19  
Semaine du 07 au 11 Mai 2018

POMMEUSE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Hors d'œuvre

Demi Pamplousse et sucre

Maternelle : Jus de pampleousse

Plat protidique

Marmite de poisson  
sauce dieppoise

(Champignons, crème, crevettes, moules  
, persil)

Accompagnement

Riz

Produit laitier

Laitage aromatisé

Dessert

Compote

Haricots beurre  
vinaigrette

 Raviolis de bœuf

+ fromage râpé

**Ascension**



Laitage nature sucré

Pomme

Produit biologique



Produit local



Produit cuisiné



# Menus des écoles & accueils de loisirs

api

Semaine 20

Semaine du 14 au 18 Mai 2018

POMMEUSE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Hors d'œuvre

Betterave vinaigrette

Mater : Salade de perles de pâtes  
(perles de pâtes, tomates, maïs, vinaigrette)

**Menu Américain**

Coleslaw

(carottes et chou blanc râpé en mayonnaise)

Mater : Salade de lentilles aux échalottes

Champignons sauce fromage blanc ciboulette

Mater : Salade de tomate vinaigrette au basilic

Courgettes râpées vinaigrette au basilic

Plat protidique

Colin sauce aux aromates  
(oignons, herbes aromatiques, ciboulette, persil)

+citron

**Cheeseburger**  
à monter sur place

Pain à burger, steak haché, fromage cheddar, ketchup

**Sauté de dinde sauce grand-mère**  
(oignons, champignons, lardons de dinde)

**Paupiette de lapin printanier**  
(oignons, carottes, navets, petits pois, haricots verts)

Accompagnement

Purée provençale  
(courgettes, tomates, aubergines, oignons, poivrons)

Potatoes au four  
+ Ketchup

Yaourt nature sucré

Poelée de légumes Forestière  
(Brocolis, Champignons)

Pâtes macaronis  
+ fromage râpé

Produit laitier

Mater : Coulommiers

Suisse aromatisé

Donuts

Mater : Suisse nature sucré

Yaourt aromatisé

Mater : Mimolette

Fromage frais P'tit Moulé

Dessert

Mater : Pomme

Orange

Fraises et sucre

Mater : Crème dessert chocolat

Crème dessert vanille

Produit biologique



Produit local



Produit cuisiné



# Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 21

Semaine du 21 au 25 Mai 2018

api

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Hors d'œuvre

Plat protidique


Accompagnement

Produit laitier

Dessert

**Pentecôte**

Carottes râpées  
au jus d'orange 

Aiguillettes de poulet  
rôti au jus 

Pâtes coquillettes   
+ fromage râpé

Fromage frais  
Rondelé ail et fines herbes

Compote pomme abricot

Menu Fête Foraine



Salade aux deux Maïs 

(salade verte, pop corn, maïs,  
vinaigrette)

Hot dog\* + ketchup

(à monter sur place avant remise  
en température)

Hot dog à la merguez

Frites au four


+ mayonnaise

Yaourt nature sucré

Churros fouré au cacao

Animation : crée ton fanion et  
assemble une guirlande avec ta  
classe en les accorchant les uns  
aux autres

Cœur de palmier et tomate  
vinaigrette

Mater : Taboulé   
(semoule, tomate, concombre, jus de  
citron, menthe, vinaigrette)

Paupiette de veau  
sauce charcutière  
(moutarde, oignons, cornichons)

Brocolis

Mater : Fromage frais  
Fondu carré

Bûchette vache chèvre

Fraises et sucre

Produit biologique 

Produit local 

Produit cuisiné 



Cuisinier d'Île de France

POMMEUSE

# Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 22

Semaine du 28 Mai au 01 Juin 2018

api

POMMEUSE

|                        | LUNDI  | MARDI   | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI  |
|------------------------|--|---|----------|--|---|
| <b>Hors d'œuvre</b>    | Mater : <b>Salade texane</b><br><i>(haricots rouges, maïs, tomate, vinaigrette, épices mexicaines)</i> | <b>MENUS DES RENCONTRES DURABLES</b>                          |          | Mater : <b>Betterave cubes vinaigrette</b>                                       | Mater : <b>Tomate vinaigrette provençale</b>                    |
|                        | <b>Courgettes râpées au pesto</b>  | <b>Concombre vinaigrette (Loiret 45)</b>                      |          | <b>Salade de riz niçoise</b><br><i>(riz, poivron, olives, thon, vinaigrette)</i> | <b>Chou blanc vinaigrette</b><br><i>décoration : maïs</i>       |
| <b>Plat protidique</b> | <b>Lieu sauce aneth</b><br><i>(échalote, aneth, crème) + citron</i>                                    | <b>Steak haché au jus (Elevage de Normandie)</b>              |          | <b>Jambon blanc*</b><br><i>Jambon de dinde</i>                                   | <b>Cordon bleu</b>  |
| <b>Accompagnement</b>  | <b>Haricots beurre</b>   | <b>Pommes de terre persillées (Nord 59)</b>                   |          | <b>Purée crécy</b><br><i>(purée pomme de terre / carottes)</i>                   | <b>Petits pois au jus</b>                                       |
| <b>Produit laitier</b> | Mater : <b>Emmental</b><br><br><b>Fromage frais Chanteneige</b>  | <b>Yaourt au lait entier nature et sucre Ferme de Viltain</b> |          | Mater : <b>Yaourt aromatisé</b><br><br><b>Fromage fondu Vache qui rit</b>        | <b>Gouda</b><br><br>Mater : <b>Fromas frais Petit Cotentin</b>  |
| <b>Dessert</b>         | <b>Mousse au chocolat au lait</b>  | <b>Moelleux nature vanille de Madagascar Saga chocolat</b>    |          | <b>Ananas</b><br><i>(à couper sur place)</i>                                     | Mater : <b>Liégeois chocolat</b><br><br><b>Liégeois vanille</b> |

Produit biologique



Produit local



Produit cuisiné



# Menus des écoles & accueils de loisirs

api

Semaine 23

Semaine du 04 au 08 Juin 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Hors d'œuvre

Mater : Carottes râpées  
au jus de citron

Salade Antillaise  
(semoule, ananas, tomate, raisins secs,  
persil, vinaigrette)

**Menu Barbecue**

Haricots verts en vinaigrette  
aux échalotes

Macédoine mayonnaise

Mater : Tomate ciboulette  
vinaigrette

Tomate cerises

Mater : Concombre cubes  
vinaigrette

Plat protidique

**Chili con carne**  
(égréné de bœuf, poivron, oignons,  
tomate, haricots rouges, maïs, ail, persil,  
épices mexicaines, herbes aromatiques)

Haché de veau  
sauce moutarde

Merguez + ketchup

Beignets de calamars

Salade de pomme de terre aux  
cornichons en vinaigrette

Accompagnement

Riz

Epinards au jus

Camembert

Pâtes macaronis  
+ fromage râpé

Banane Sauce chocolat

Produit laitier

Edam

Mater : Mimolette



Yaourt nature sucré

Mater : Yaourt aromatisé

Fromage frais  
Petit Cabray

Mater : Fromage frais  
Cantadou

Dessert

Compote de pomme

Pêche

Compote pomme fraise

Mater : Kiwi

POMMEUSE

Produit biologique



Produit local



Produit cuisiné



# Menus des écoles & accueils de loisirs


api

Semaine 24


Semaine du 11 au 15 Juin 2018

POMMEUSE

|                 | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI   |
|-----------------|--|--|----------|---|--|
| Hors d'œuvre    | Mater : Brocolis vinaigrette<br><br>Salade de riz <br><i>(riz, maïs, tomate, vinaigrette)</i> | Salade de lentilles vinaigrette à l'échalote<br><br>Mater : Betterave lanières vinaigrette     |          | Coupe du monde de Football Pays LA RUSSIE<br><br>Salade Karabakh <br><i>(concombre, radis rondelles, feta, échalote, menthe, vinaigrette citronnée)</i>  | Salade de tomate vinaigrette <br><br>Mater : Salade verte vinaigrette  aux agrumes |
| Plat protidique | Aiguillettes de poulet rôti sauce crème   | Crêpe au fromage   |          |  Sauté de bœuf façon Goulash <br><i>(bouillon de bœuf, farine de blé, huile de colza, tomate concentrée, oignon, paprika, herbes aromatiques)</i> | Poisson meunière<br><br>+ citron   |
| Accompagnement  | Semoule   |  Salade verte |          | Pommes vapeurs persillées<br><br>Yaourt brassé aux fruits   | Pâtes farfalles <br><br>+ fromage râpé  |
| Produit laitier | Mater : Suisse aromatisé<br><br>Fromage frais fondu carré  | Mater : Emmental<br><br>Yaourt nature sucré  |          | Gâteau du chef aux pommes et pépites de chocolat    | Mater : Coulommiers<br><br>Fromage frais P'tit moulé   |
| Dessert         | Pomme  | Nectarine  |          | <br>Cuisinier d'Île de France  | Crème dessert chocolat<br>Ferme de Sigy  |

Produit biologique 

Produit local 

Produit cuisiné 



# Menus des écoles & accueils de loisirs


Semaine 25

Semaine du 18 au 22 Juin 2018

api

POMMEUSE

|                 | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI  |
|-----------------|--|--|----------|---|---|
| Hors d'œuvre    | <p>Mater : Radis / beurre</p> <p>Salade texane <br/>(haricots rouges, maïs, tomate, vinaigrette, épices mexicaines)</p> | <p>Melon<br/>(à couper sur place)</p>  |          | <p>Mater : Betterave vinaigrette persillées</p> <p>Salade verte vinaigrette provençale </p>  | <p>Pastèque<br/>(à couper sur place)</p>  |
| Plat protidique | <p>Saucisse de Francfort*<br/>saucisse de volaille</p>   | <p>Normandin de veau<br/>sauce brune<br/>(oignons, arôme Patrelle)</p>   |          | <p> Sauté de porc*<br/>sauce provençale <br/>(oignons, tomate pelée, herbes aromatiques, poivrons, persil, ail)<br/>sauté de dinde sauce aux herbes</p> | <p>Portion de filet de merlu<br/>sauce tomate </p> |
| Accompagnement  | <p>Frites<br/>+ketchup</p>   | <p>Haricots verts persillées </p> |          | <p>Flageolets à l'ail </p>   | <p>Riz </p>  |
| Produit laitier | <p>Mater : Bûchette - vache chèvre</p> <p>Suisse aromatisé</p>   | <p>Mater : Edam</p> <p>Fromage frais Fraidou</p>   |          | <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Mater : Yaourt nature sucré</p>   | <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Mater : Fromage frais Petit Cotentin</p>   |
| Dessert         | <p>Compote de pomme coing</p> <p>Mater : Poire</p>   | <p>Flan vanille nappé caramel</p>  |          | <p>Banane</p>   | <p>Abricots</p>   |

Produit biologique 

Produit local 

Produit cuisiné 

# Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 26

Semaine du 25 au 29 Juin 2018



POMMEUSE

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Hors d'œuvre

Mater : Carottes râpées vinaigrette persillées

Radis rondelle et maïs vinaigrette

**MENU ANGLAIS  
GARDEN PARTY**

Salade verte et toastinette au cheddar fondu  
*(toastinette à préparer sur place)*

Poisson meunière & sauce béarnaise

Petits pois

Tarte chocolat Banane façon Banoffee



Mater : Haricots verts vinaigrette

Salade de lentilles aux échalottes

Jambon blanc\*  
*Jambon de dinde*

Pâtes Coquillettes  
+ fromage râpé

Yaourt au lait entier à la vanille  
**Ferme de Sigy**

Concombre cube vinaigrette

Boulettes de bœuf sauce aux pruneaux

Carottes

Gouda

Mater : Fromage frais Petit moulé

Cerises

Mater : Flan vanille

Flan chocolat

Plat protidique

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Mater : Camembert

Fromage frais Cantadou

Mater : Compote de pomme fraise

Compote de pomme

Produit biologique



Produit local



Produit cuisiné





# Menus des écoles & accueils de loisirs

Semaine 27

Semaine du 02 au 06 Juillet 2018

api

POMMEUSE

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Hors d'œuvre

Carottes râpées  
au jus de citron 



Mater : Cœur de palmier et maïs  
vinaigrette

Melon   
(à couper sur place)

Mater : Macédoine mayonnaise

Salade de pois chiches  
(pois chiche, tomate, poivrons,  
vinaigrette) 

Plat protidique

 Sauté de bœuf  
au romarin 

Nuggets de volaille

Poisson mariné

Accompagnement

Riz 50% 

Epinards béchamel 

Purée de céleri 

Ratatouille 50% 

Produit laitier

Mater : Brie

Mater : Suisse aromatisé

Yaourt nature sucré

Fromage fondu  
Samos


Edam

Mater : Coulommiers

Dessert

Mousse au chocolat au lait

Nectarine

Gâteau du chef  
à la noix de coco 

Pique nique

Produit biologique 

Produit local 

Produit cuisiné 



Cuisinier d'Île de France