

Menus Esbly



Semaine du 06 au 10 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées BIO vinaigrette moutardée </p> <p>***</p> <p>Ravioli au tofu et basilic BIO </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu cache qui rit BIO </p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur vanille BIO </p>	<p>Pâté de campagne * et cornichon (*pâté de volaille en croûte)</p> <p>***</p> <p>Cuisse de poulet kedjenou LR (tomate, aubergine, oignon, gingembre) </p> <p>SV: Omelette</p> <p>***</p> <p>Petits pois et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>***</p> <p>Steak haché de bœuf charolais sauce aux fines herbes </p> <p>SV: Palet végétal à l'italienne</p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>Boulgour</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Scarole vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Crispidor à l'emmental  </p> <p>***</p> <p>Courgettes</p> <p>Riz tomate</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Génoise roulée au chocolat</p>	<p>Macédoine mayonnaise BIO </p> <p>***</p> <p>Couscous aux boulettes de bœuf BIO </p> <p>SV: Pavé de colin d'Alaska à la napolitaine</p> <p>***</p> <p>Semoule BIO </p> <p>***</p> <p>Mini cabrette BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p>	<p>Biscuit tablette chocolat au lait</p> <p>Lait</p>	<p>Gauffrette vanille</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais fraidou</p>	<p>Gateau fourré fraise</p> <p>Yaourt à boire</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Esbly



Semaine du 13 au 17 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées BIO vinaigrette moutardée </p> <p>***</p> <p>Pilon de poulet BIO sauce miel poivrons </p> <p>SV: Crispidor à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Riz créole BIO </p> <p>Courgettes</p> <p>***</p> <p>Fromage frais chanteneige BIO </p> <p>***</p> <p>Purée pomme banane BIO </p>	<p>Betterave BIO vinaigrette moutardée </p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce basquaise  (basilic, ail, légumes à ratatouille, laurier, paprika, thym)</p> <p>SV: Galette soja, épinard, émental</p> <p>***</p> <p>Blé BIO </p> <p>Légumes ratatouille</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Salade piémontaise (pommes de terre, œufs, tomates)</p> <p>***</p> <p>Escalope de dinde LR sauce rôtie </p> <p>SV: Tortilla plancha</p> <p>***</p> <p>Chou fleur à la tomate et basilic</p> <p>Farfalles</p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska meunière </p> <p>***</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Donut's </p>	<p>Tarte aux 3 fromages</p> <p>***</p> <p>Torsades crème champignons </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>
<p>Biscuits sablés</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Lait</p>	<p>Quatre quart</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p>	<p>Gaufre nappé chocolat</p> <p>Lait</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Esbly



Semaine du 20 au 24 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine mayonnaise BIO </p> <p>***</p> <p>Omelette BIO  </p> <p>***</p> <p>Purée de Butternut BIO </p> <p>Boulgour</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature BIO et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Filet de poulet LR sauce aigre douce </p> <p>SV: Crispidor à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Brocolis</p> <p>Riz coréen (petits pois, épices)</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Beignet fourré pomme </p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>***</p> <p>Beaufilet de colin d'Alaska sauce tomate </p> <p>***</p> <p>Semoule</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Saint paulin</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p>Hachis de lentilles et purée de carottes et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Salade verte BIO vinaigrette moutardée </p> <p>***</p> <p>Steak haché BIO sauce charcutière (moutarde, cornichon) </p> <p>SV: Fishburger</p> <p>***</p> <p>Frites BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit BIO </p> <p>Purée pomme banane BIO </p>
<p>Fondant chocolat Mameluk</p> <p>Lait</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais petit moulé nature</p>	<p>Cake fondant fourré citron</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Lait</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Esbly



Semaine du 27 Novembre au 01 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betterave BIO  vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Bœuf BIO façon bourguignonne (champignons, oignons) </p> <p>SV: Crispidor à l'emmental ***</p> <p>Riz créole BIO </p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Salade verte BIO </p> <p>***</p> <p>Saucisse de volaille BIO </p> <p>SV: Nuggets de blé ***</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>***</p> <p>Purée pomme abricot BIO </p>	<p>Tarte 3 fromages </p> <p>***</p> <p>Rôti de veau sauce échalotte</p> <p>SV: Beaufilet de colin d'Alaska sauce bercy ***</p> <p>Chou fleur</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Tajine marocain (pois chiche, carotte bâtonnet, patate douce, olive verte) et Semoule </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait[°]</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p>Calamars à la romaine </p> <p>***</p> <p>Purée de patate douce et pommes de terre</p> <p>Brocolis</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Rocher coco</p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Biscuits sablés</p> <p>Fromage blanc fruité</p>	<p>Gâteau fourré pomme canelle</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Madeines</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

[°] Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Esbly



Semaine du 04 au 08 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées vinaigrette moutardée ***</p> <p>Cuisse de poulet LR sauce au miel  ***</p> <p>SV: Crispidor à l'emmental ***</p> <p>Frites ***</p> <p>Brie ***</p> <p>Mini chou pâtissier à la vanille </p>	<p>Betterave BIO vinaigrette moutardée  ***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce aux pruneaux  ***</p> <p>SV: Galettes de boulgour et lentilles de corail ***</p> <p>Blé BIO  ***</p> <p>Petits pois ***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits BIO  ***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Crêpe à l'emmental  ***</p> <p>Pavé de colin d'Alaska gratiné au fromage  ***</p> <p>Haricots verts ***</p> <p>Riz créole ***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre ***</p> <p>Fruit ***</p>	<p>Salade verte BIO  ***</p> <p>Steak haché BIO sauce rôtie  ***</p> <p>SV: Sauce tomate au thon et basilic ***</p> <p>Macaroni BIO  ***</p> <p>Courgettes ***</p> <p>Camembert BIO  ***</p> <p>Purée pomme abricot BIO </p>	<p>Salade coleslaw ***</p> <p>Dahl de lentilles corail et riz  ***</p> <p>(plat complet)</p> <p>Yaourt aromatisé ***</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>
<p>Pain</p> <p>Fromage frais froidou</p>	<p>Briochette pepites chocolat au lait</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p>	<p>Cake fourré framboise</p> <p>Fruit</p>	<p>Biscuits tablette chocolat au lait</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)





Menus Esbly

Semaine du 11 au 15 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betterave BIO  vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Pilon de poulet BIO  sauce thym</p> <p>SV: Boulettes soja tomate basilic</p> <p>***</p> <p>Blé BIO  Carottes</p> <p>***</p> <p>Camembert BIO  Fruit BIO </p> <p>***</p>	<p>Carottes râpées BIO  vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Pizza au fromage BIO  mozzarella et émmmental </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>Yaourt nature BIO  et sucre</p> <p>***</p> <p>Purée pomme banane BIO </p>	<p>Radis beurre</p> <p>***</p> <p>Emincé de poulet LR  sauce printanière</p> <p>SV: Samoussa aux légumes</p> <p>***</p> <p>Riz coréen (petits pois et épices)</p> <p>Poêlée asiatique</p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait^o</p>	<p>Accras de morue </p> <p>***</p> <p>Steak haché de bœuf  sauce piquante</p> <p>SV: Pané gourmand à la mozzarella</p> <p>***</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre</p> <p>Chou fleur</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>***</p> <p>Donut's </p>	<p>Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>***</p> <p>Paupiette de saumon sauce romarin</p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>Coquillettes</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Petit fromage FRAIS nature et sucre</p>	<p>Madeleines</p> <p>Fruit</p>	<p>Petits beurre</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p>	<p>Gâteau fourré cacao</p> <p>Lait</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

^o Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Esbly



Semaine du 18 au 22 Décembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées BIO </p> <p>***</p> <p>Saucisse de volaille BIO </p> <p>SV: Crispidor à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Lentilles BIO </p> <p>***</p> <p>Edam BIO </p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur chocolat BIO </p>	<p>Tarte aux légumes du soleil BIO  </p> <p>***</p> <p>Omelette BIO  </p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Pâté de campagne * et cornichon (*pâté de volaille en croûte)</p> <p>***</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>SV: Davidcroquette</p> <p>***</p> <p>Semoule</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>REPAS DE NOEL</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>***</p> <p>Sauce tomate au thon et basilic</p> <p>***</p> <p>Coquillettes</p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p>Compote pomme framboise allégée en sucre</p>
<p>Gaufre nappée chocolat</p> <p>Fruit</p>	<p>Quatre quart</p> <p>Lait</p>	<p>Biscuits sablés</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais Saint Môret</p>	<p>Cake fondant fourré citron</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Esbly



Semaine du 25 au 29 Décembre 2023-**Vacances scolaires**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>FERIE</i>	<p>Carottes BIO  vinaigrette moutardée</p> <p>Œuf dur à la coque </p> <p>Frites BIO </p> <p>Fromage fondu Vache qui rit BIO </p> <p>Crème dessert BIO saveur chocolat </p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Ravioli au bœuf et à la dinde et emmental</p> <p>SV: Ravioli tofu et basilic BIO</p> <p>(plat complet)</p> <p>Petit fromage frais sucré aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte BIO </p> <p>Boulettes de bœuf BIO sauce tomate </p> <p>SV: Samoussa aux légumes</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>Crêpe BIO et sucre </p>	<p>Salade piemontaise (pommes de terre, œufs, tomates)</p> <p>Pavé de colin d'Alaska et son crumble de pain d'épices </p> <p>Chou fleur tomate et basilic</p> <p>Boulgour</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p>
	<p>Gaufrette fourré vanille</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Gâteau fourré abricot</p> <p>Lait</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais fraidou</p>	<p>Petits beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

