

Menu de la semaine – du 30 mars au 03 avril

	Lundi 30			Mardi 31			Mercredi 1			Jeudi 2			Vendredi 3	
Thème				menu Inde									menu poisson	
Entrée	betteraves vinaigrette			raïta de concombre			salade doudou			salade dinosaure			macédoine de légumes	
Plat	escalope de dinde sauce champignons	filet de hoki sauce champignons	omelette	dahl de lentille			hachis de bœuf	hachis de poisson	hachis végété	blanquette de volaille	blanquette de poisson	blanquette végété	coquillettes aux duos de poissons (saumon, colin) pate vege	
Légumes	pâtes avec son gruyère						salade verte			riz pilaf aux petits légumes				
Laitage							brie						croc lait	
Dessert	fruits de saison			semoule au lait			yaourt de sigy chocolat			tarte aux pommes			fruits de saison	

Produits locaux

Repas végétarien

Repas du terroir

Pâtisserie

Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine
centrale

Montreuil

Menu de la semaine – du 6 avril au 10 avril

	Lundi 6 FERIE	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10	
Thème			végé		poissons	
Entrée		salade de haricots vert	betteraves	duo carottes et celeris rapées	courgettes rapées balsamique	
Plat		paupiette de lapin sauce moutarde à l'ancienne	paupiette de poisson / steak végété	pizza 4 fromages	cordons bleus / poisson pané / cordon bleu végété	filet de hoki crème aux herbes / roulé végété crème aux herbes
Légumes		carottes	salade verte	gratin de choux-fleurs béchamel	Rusty de pommes de terre	
Laitage			fromage blanc sucré	fromage		
Dessert		clafoutis aux fruits	salade de fruits	compote pomme fraise	mousse aux chocolats	

Produits locaux Repas végétarien Repas du terroir Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine
centrale

Montreuil

Menu de la semaine – du 13 au 17 avril

	Lundi 13			Mardi 14			Mercredi 15			Jeudi 16			Vendredi 17		
Thème				menu producteurs locaux			menu vg						poissons		
Entrée	œuf dure mayonnaise			carotte rapées bio			salade lolou (pates, gruyère, tomates)			concombres à la creme			feuillete fromage		
Plat	chipolata	saucisse de volail	saucisse vg	pilon de polet au miel et epices	omelettes natures bio	omelettes natures bio	tarte au légumes			sauté de dinde sauce curry	sautée de poisson sce curry	sautée vg sauce curry	paupiettes de saumon		omelettes fromage
Légumes	riz creme aux champignons			pdt au four avec son fromage blanc aux herbes			salade de tomate concombre			blé			duo de courgettes		
Laitage	fromage						fromage								
Dessert	yaourt aux fruits			fruits local (pommes ou poires)			riz aux laits			compote			beignet chocolat		

Produits locaux Repas végétarien Repas du terroir Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de france bleu blanc coeur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine
centrale

Montreuil

Menu de la semaine – du 20 au 24 avril

	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Thème		menu surprise du chef	poisson		
Entrée	betteraves mozzarella		taboulé	salade de riz	coleslaw
Plat	parmentier végétal		filet de hoki roule végé	nuggets nuggets de poisson nuggets vg	sauté de lapin au cidre omelette steak végé
Légumes			poelée de legumes	duo brocolis et choux-fleur	pâtes avec du gruyère râpée
Laitage	fromage		fromage		
Dessert	compote		tarte aux fraises	salade de fruits	fruits de saison

Produits locaux Repas végétarien Repas du terroir Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de Pêche Responsable et répondent à la loi Égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine
centrale

Montreuil

Menu de la semaine – du 27 avril au 1er mai

	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 01 FERIE
Thème		menu poisson		menu du chef	menu vg
Entrée	salade de pâtes aux olives	betterave mais	cœur de palmiers mais		
Plat	sauté de boeuf sauté de poisson sauter végété	nuggets de poisson sauce cocktail nuggets végété sauce cocktail	rôti de porc aux poivrons poisson aux poivrons steak vege		
Légumes	poêlée de légumes	purée de pommes de terre	épinards à la crème		
Laitage			fromage		
Dessert	gâteau au chocolat	compote	fruits de saison		

Produits locaux Repas végétarien Repas du terroir Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Egalim.
 Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine
centrale

Montreuil

Menu de la semaine – du 04 mai au 07 mai

	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8 FERIE
Thème	menu vg		poisson		
Entrée	salade de riz	carottes rapées	salade arc-en-ciel	concombres à la crème	
Plat	Falafel	escalope viennoise poisson meunier pané ble	poisson creme estragon boulette soja tomate sauce estragon	Escalope de dinde omelette escalope végétale	
Légumes	haricots rouges mijoté a la tomate	boulgour sauce curry	poelée de legumes	pâtes au beurre	
Laitage	yaourt nature		fromage	Fromage	
Dessert	fruits de saison	crème dessert chocolat	riz au lait	tarte au citron	

Produits locaux Repas végétarien Repas du terroir Pâtisserie Bio

*Les produits proposés hors historique couleur sont issus de france bleu blanc coeur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.*

Cuisine
centrale

Montreuil

Menu de la semaine – du 11 au 15 mai

	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14 FERIE	Vendredi 15 FERIE
Thème	poisson		menu vg		
Entrée	cœur de palmier mais	melon	œuf dur mayoNnaise		
Plat	pavé de saumon steak de soja	sauté de bœuf aiguillettes végétales omelette au fromage	Tarte au fromage		
Légumes	poêlée de légumes	pommes vapeur au beurre persillé	Salade verte		
Laitage	fromage	yaourt nature			
Dessert	tarte au chocolat	Fruit de saison	compote de fruits		

Produits locaux Repas végétarien Repas du terroir Pâtisserie Bio

*Les produits proposés hors historique couleur sont issus de france bleu blanc coeur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.*

Cuisine
centrale

Montreuil

Menu de la semaine – du 18 au 22 mai

	Lundi 18			Mardi 19		Mercredi 20			Jeudi 21			Vendredi 22
Thème				menu poisson								menu vg
Entrée	Macédoine de légumes			concombres à la menthe		salade dinosaure(salade, tomate,oeuf)			salade doudou (céleri, pignons)			salade de maïs et cœur de palmier
Plat	nuggets de poulet	nuggets de poisson	nuggets végétales	Lasagne au saumon	lasagnes aux légumes	paupiette de lapin	filet de poisson	steak veggie	sauté de porc sauce moutarde douce	sauté de poisson sauce moutarde douce	boulettes végétales sauce moutarde douce	Quiche aux fromages
Légumes	petits pois			salade verte		Haricots verts			semoule			tomate provençale
Laitage	Fromage								Fromage			
Dessert	Compote de pomme			Gâteau chocolat		île flottante			Fruit de saison			Fromage blanc confiture

Produits locaux

Repas végétarien

Repas du terroir

Pâtisserie

Bio

*Les produits proposés hors historique couleur sont issus de france bleu blanc coeur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.*

Cuisine
centrale

Montreuil

Menu de la semaine – du 26 au 29 mai

	Lundi 25 FERIE	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Thème		poisson			
Entrée		melon	salade de concombres	pastèque	betterave au maïs
Plat		aiguillettes de poisson frites aiguillettes végétales	Cordon bleu omelette aux fines herbes cordon bleu végétal	egrene de bœuf sauce tomate poisson sauce tomate allumettes vege sauce tomate	lasagnes aux légumes
Légumes		riz pilaf avec de la sauce tomate	poêlée de légumes	penne	salade verte
Laitage			Yaourt nature	emmental	petits suisses
Dessert		yaourt Sigy chocolat	Fruit de saison	semoule au lait	Compote de pomme

Produits locaux

Repas végétarien

Repas du terroir

Pâtisserie

Bio

*Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.*

Cuisine
centrale

Montreuil

Menu de la semaine – du 1^{er} au 5 juin

	Lundi 1 ^{er}			Mardi 2			Mercredi 3			Jeudi 4		Vendredi 5	
Thème										menu vg		menu poissons	
Entrée	œuf dur mayonnaise			macédoine vinaigrette			Salade de perles			terrine de tomate mozzarella		Salade Doudou	
Plat	Escalope viennoise	poisson pané	escalope végétale	boulettes d'agneau	duo de poissons	boulettes végétales	paupiette de veau en sauce champignons	paupiette de poissons	steak végétal	couscous végétarien		brandade de poisson au potiron	brandade végétale au potiron
Légumes	riz sauce tomate			pâtes avec du gruyère			petits pois carottes						
Laitage							yaourt aromatisé					fromage	
Dessert	yaourt aromatisé			fruit de saison			salade de fruits			fruit de saison		flan pâtissier	

Produits locaux Repas végétarien Repas du terroir Pâtisserie Bio

*Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de Pêche Responsable et répond à la loi Égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.*

Cuisine
centrale

Montreuil

Menu de la semaine – du 08 au 12 juin

	Lundi 8			Mardi 9			Mercredi 10			Jeudi 11			Vendredi 12	
Thème							menu vg						menu poisson	
Entrée	salade de haricots verts			betterave vinaigrette basilic			salade de tomates mozza			salade thore (pdt olive oignons rouge tomate)			concombre à la menthe	
Plat	boulettes de bœuf sauce paprika	poisson paprika	boulettes végétales	sauté de lapin au cidre	steak véggie	omelette au fromage	pizza aux fromages			rôti de dinde aux champignons	poisson aux herbes	steak végétal	filet de cabillaud	galette de lentilles
Légumes	riz			pâtes			Salade verte			courgettes fraiche braisée			Semoule sauce tomate	
Laitage				Fromage			fromage blanc						fromage	
Dessert	salade de fruits			compote de fruits			fruits			yaourt aromatisé			tarte aux fruits	

Produits locaux Repas végétarien Repas du terroir Pâtisserie Bio

*Les produits proposés hors historique couleur sont issus de france bleu blanc coeur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.*

Cuisine
centrale

Montreuil

Menu de la semaine – du 15 au 19 juin

	Lundi 15			Mardi 16			Mercredi 17			Jeudi 18		Vendredi 19	
Thème				menu Provencale						menu vg		menu poisson	
Entrée	salade de choux-fleur			œuf dur à la tapenade			melon			salade verte		Salade Doudou	
Plat	boulettes de bœuf	poisson à l'estargon	boulettes végétales	daube de bœuf aux poivrons	poisson au poivrons	boulette végé aux poivrons	saucisse de volaille	paupiette de poisson	saucisse végétale	omelette au fromage		pavée de merlu en sauce	emincé végé
Légumes	pâtes aux fromages			ecrase de pommes de terre à l'ail et echalotte			duo de carottes persillées			ratatouille/riz		haricots rouges mijoté a la tomate	
Laitage	Fromage blanc aromatisé			tomme						fromage			
Dessert	fruit de saison			tarte au citron			fruit de saison			Fruit de saison		muffins chocolat	

Produits locaux

Repas végétarien

Repas du terroir

Pâtisserie

Bio

*Les produits proposés hors historique couleur sont issus de france bleu blanc coeur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.*

Cuisine
centrale

Montreuil

Menu de la semaine – du 22 au 26 juin

	Lundi 22			Mardi 23			Mercredi 24			Jeudi 25			Vendredi 26		
Thème							menu poisson			menu vg					
Entrée	Salade de perle			taboulé à la menthe			salade de duo chou rouge et blanc			macedoine			betteraves râpées		
Plat	paupiette de lapin	paupiette de poisson	steak veggie	escalope viennoise	poisson pané	aiguillettes pané vege		duo de poisson a la creme	boulette tomate a la creme		tarte aux legumes		rôti de porc aux poivrons	poisson aux poivrons	steak de soja
Légumes	carottes			poêlée de légumes			tagliatelles			salade verte			épinards à la crème		
Laitage				fromage						fromage					
Dessert	browniesavec de la crème anglaise			compote de fruit			salade de fruits			riz au lait			mousse chocolat		

Produits locaux

Repas végétarien

Repas du terroir

Pâtisserie

Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de france bleu blanc coeur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine
centrale

Montreuil

Menu de la semaine – du 29 juin au 03 juillet

	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3
Thème		menu Inde			menu poisson
Entrée	betteraves vinaigrette	raïta de concombre	salade doudou	salade dinosaure	macédoine de légumes
Plat	escalope de dinde sauce champignons filet de hoki sauce champignons omelette	dahl de lentille	hachis de bœuf hachis de poisson hachis végété	blanquette de volaille blanquette de poisson blanquette végété	coquillettes aux duo de poisson (saumon, colin) pâte végété
Légumes	pâtes avec son gruyère		salade verte	riz pilaf aux petit legumes	
Laitage			brie		croc lait
Dessert	fruits de saison	semoule au lait	yaourt de Sigy chocolat	tarte aux pommes	fruits de saison

Produits locaux Repas végétarien Repas du terroir Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de Pêche Responsable et répond à la loi Égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Cuisine
centrale

Montreuil