



LE MENU DE LA SEMAINE

Montereau Fault Yonne

LUNDI 8/5/23	MARDI 9/5/23	MERCREDI 10/5/23	Végétarien JEUDI 11/5/23	VENDREDI 12/5/23
	Salade de blé	Carottes râpées vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Tomates vinaigrette
FERIE VICTOIRE 1945	Sauté de bœuf BIO sauce bourguignonne	Normandin de veau sauce crème	Picoussel	Sauté de dinde sauce aux olives Issu de label rouge LOCAL
	Filet de lieu sauce tomate	Colin sauce crème		Filet de poisson pané
	Steak de soja sauce bourguignonne	Omelette	Purée de carotte	Palet végétarien montagnard
	Haricots verts	Riz BIO		Lentilles
	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Pain au lait Jus d'orange	Pain + Confiture Sirop de grenadine	Carré fourré pomme Jus d'ananas	Moelleux fourré choco-noisette Jus de pomme

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Montereau Fault Yonne

Accueil de loisirs

LUNDI 15/5/23	Végétarien MARDI 16/5/23	MERCREDI 17/5/23	JEUDI 18/5/23	VENDREDI 19/5/23
Salade de maïs arlequin	Macédoine mayonnaise	Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)		Salade coleslaw BIO
Sauté de veau sauce marengo Viande Française	Dhal de lentilles (lentille, oignon, carotte, lait de coco, épices)	Cordon bleu de volaille Viande Française	FERIE	Steak haché sauce ciboulette Viande Française
Filet de colin sauce marengo	Riz BIO	Nuggets de poisson	ASCENSION	Filet de lieu sauce ciboulette
Boulettes de soja sauce marengo		Croque fromage végétarien		Pané de sarrasin, lentilles, poireaux
Brisures de chou-fleur BIO sauce mornay		Purée de haricots verts		Epinards BIO à la crème
				Semoule BIO
Fruit de saison BIO	Yaourt nature sucré BIO	Flan pâtissier		Compote pomme/fraise BIO
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Biscuit palmier Jus d'ananas	Pain au lait Jus d'orange	Pain + Pâte à tartiner Jus de pomme		Madeleine Jus d'orange

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée










Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Montereau Fault Yonne

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
22/5/23	23/5/23	24/5/23	25/5/23	26/5/23
Salade de haricots verts	Tomates vinaigrette	Taboulé	Concombres BIO vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Boulettes d'agneau sauce orientale	Cordon bleu de volaille  Viande Française	Normandin de veau sauce forestière	Omelette fraîche BIO 	Rôti de bœuf froid et jus à part Race à viande
Filet de colin sauce orientale	Merlu sauce colombo	Filet de poisson pané	VEGETARIEN 	Colin sauce citron
Boulettes de soja sauce orientale	Steak de soja sauce colombo	Pané de blé, fromage, épinard	Petits pois carottes	Palet végétarien à l'italienne
Boulgour BIO 	Carottes au persil	Brunoise	Flan chocolat	Purée de pommes de terre
Yaourt aromatisé BIO 	Compote pomme/abricot BIO 	Fruit de saison BIO 		Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain au lait Jus d'ananas	Pain + Barre de chocolat Jus de pomme	Gaufre au sucre Sirop de menthe	Moelleux fourré abricot Jus d'orange	Barre pâtissière (à couper) Jus de pomme

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Montereau Fault Yonne

LUNDI 29/5/23	Végétarien MARDI 30/5/23	MERCREDI 31/5/23	JEUDI 1/6/23	VENDREDI 2/6/23
FERIE PENTECOTE	Œuf dur mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Concombres BIO vinaigrette	Salade de blé BIO
	Pizza au fromage	Sauté de bœuf BIO sauce aux carottes	Rôti de porc au jus Issu de label rouge	Cordon bleu de volaille Viande Française
	Haricots verts au persil	Filet de lieu sauce aux carottes	Filet de colin sauce tomate	Dos de colin meunière
	Purée de pomme BIO	Boulettes de soja sauce aux carottes	Crêpe au fromage	Nuggets de blé
		Purée de brocolis	Coquillettes	Ratatouille
		Petit suisse aromatisé BIO	Crème dessert vanille	Riz
				Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Biscuit Palmier Jus d'orange	Pain au lait Jus de pomme	Pain + Barre de chocolat Jus d'ananas	Moelleux fourré fraise Jus de pomme

LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Pêche responsable
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Montereau Fault Yonne

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
5/6/23	6/6/23	7/6/23	8/6/23	9/6/23
Céleri rémoulade BIO	Betteraves vinaigrette	Tomates BIO vinaigrette	Salade de boulgour	Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre, croûtons)
Steak de soja sauce milanaise	Steak haché sauce échalote Viande Française	Paupiette de veau sauce forestière	Rôti de bœuf froid et sauce aux oignons à part Race à viande	Emincé de poulet sauce tomate basilic Issu de label rouge
Semoule BIO	Filet de lieu sauce échalote	Paupiette de saumon sauce forestière	Poisson pané	Filet de merlu sauce tomate basilic
Palet végétarien maraîcher	Palet végétarien maraîcher	Galette de lentille, boulgour et légume	Croque fromage végétarien	Omelette
Yaourt aromatisé BIO	Purée de courgettes BIO	Riz BIO	Brisure de chou-fleur BIO	Printanière de légumes (petits pois, pomme de terre, haricot vert, carotte, oignon)
Flan nappé caramel	Compote pomme/fraise BIO	Melon	Crème dessert vanille	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barre pâtissière (à couper) Jus d'orange	Moelleux fourré abricot Jus de pomme	Pain au lait Sirop de grenadine	Madeleine Jus d'orange	Pain + Barre de chocolat Jus d'ananas

LEGENDE

Potage du chef	Recette du chef	Produit local	Plat végétarien	Agriculture biologique
Issu de label rouge	Viande bovine Française	Volaille Française	Porc Français	Bleu Blanc Cœur
Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Montereau Fault Yonne



LUNDI	Végétarien MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
12/6/23	13/6/23	14/6/23	15/6/23	16/6/23
Œuf dur mayonnaise	Concombres BIO vinaigrette	Taboulé	Coleslaw BIO traditionnel (chou blanc, carotte, ananas)	Macédoine mayonnaise
Rôti de porc sauce charcutière Issu de label rouge	Pois-chiches à la provençale	Sauté de veau sauce marengo Viande Française	Chicken wings barbecue	Cordon bleu de volaille Viande Française
Filet de colin sauce citron		Filet de lieu sauce marengo	Calamars à la romaine	Dos de colin pané
Boulettes de soja en sauce		Palet végétarien à l'italienne	Saucisse végétale	Nuggets de blé
Trio carotte/navet/pomme de terre	Boulgour BIO	Haricots verts BIO	Potatoes et ketchup	Ratatouille
			Donuts	Riz
Fruit de saison BIO	Crème dessert caramel	Yaourt nature sucré BIO		Melon
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Gaufre au sucre Jus de pomme	Pain au lait Jus d'orange	Pain + Confiture Jus d'ananas	Biscuit chocolat BN Jus de pomme	Moelleux fourré choco-noisette Jus d'orange

LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Pêche responsable
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Montereau Fault Yonne



Club des saveurs

LUNDI 19/6/23	MARDI 20/6/23	MERCREDI 21/6/23	Végétarien JEUDI 22/6/23	Club des saveurs VENDREDI 23/6/23
Chou blanc BIO 	Salade de pomme de terre	Melon	Salade de haricots verts	Carottes à la menthe
Sauté de porc LOCAL sauce aux olives Viande Française 	Normandin de veau sauce provençale	Steak haché de bœuf BIO sauce grand-mère 	Omelette fraîche BIO 	Boulettes d'agneau sauce au curry
Filet de colin sauce olive	Filet de merlu sauce provençale	Filet de poisson pané		Aiguillette de saumon meunière
Pané de blé, fromage, épinard	Steak de soja sauce provençale	Boulettes de soja sauce grand-mère		Nuggets de blé
Torti	Epinards BIO 	Semoule BIO 	Petits pois carottes	Purée de chou-fleur
Compote pomme BIO 	Fruit de saison BIO 	Flan chocolat	Fromage blanc nature BIO + sucre 	Moelleux à la vanille
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barre pâtissière (à couper) Jus d'ananas	Pain au lait Jus de pomme	Carré fourré pomme Sirop de menthe	Pain + Barre de chocolat Jus d'orange	Biscuit palmier Jus de pomme

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Montereau Fault Yonne



LUNDI	Végétarien MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/6/23	27/6/23	28/6/23	29/6/23	30/6/23
Macédoine mayonnaise	Céleri BIO sauce cocktail	Œuf dur mayonnaise	Tomates BIO vinaigrette	Taboulé
Tomate farcie	Palet végétarien à l'italienne	Cordon bleu de volaille Viande Française	Rôti de bœuf froid et jus à part Race à viande	Emincé de poulet sauce milanaise Issu de label rouge
Filet de lieu sauce tomate		Aiguillettes de saumon meunière	Cubes de colin multicéréales	Filet de colin sauce milanaise
Boulettes de soja sauce tomate		Nuggets de blé	Galette de lentilles, boulgour et légumes	Omelette
Riz BIO	Ratatouille	Purée de pommes de terre	Printanière de légumes (petits pois, pomme de terre, haricot vert, carotte, oignon)	Haricots verts BIO
	Blé			
Yaourt aromatisé BIO	Compote pomme/banane BIO	Fruit de saison BIO	Flan nappé caramel	Melon
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Moelleux fourré fraise Jus d'orange	Pain + Barre de chocolat Jus d'ananas	Gaufre au sucre Jus de pomme	Pain au lait Lait chocolaté	Biscuit Palmier Jus d'orange

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Montereaufault Yonne



Dernier jour de classe



Végétarien

LUNDI

3/7/23

Carottes râpées vinaigrette

Sauté de bœuf BIO sauce paprika

Filet de merlu sauce paprika

Palet végétarien maraîcher

Courgettes BIO à la crème

Purée de pomme BIO

MARDI

4/7/23

Salade de maïs arlequin (maïs, petits pois, carottes, tomates)

Paupiette de veau sauce tomate

Filet de lieu sauce tomate

Steak de soja sauce tomate

Semoule BIO

Fruit de saison BIO

MERCREDI

5/7/23

Salade iceberg + croûtons

Chipolata (porc)

Nuggets de poisson

Saucisse végétales

Purée de carotte BIO et ketchup

Flan chocolat

JEUDI

6/7/23

Betteraves vinaigrette

Boulettes de soja sauce printanière

Coquillettes BIO

Melon

VENDREDI

7/7/23

Tomates BIO mozzarella

Nuggets de poulet

Calamars à la romaine

Croque fromage végétarien

Pommes noisettes et ketchup

Moelleux au chocolat

GOÛTER

Madeleine
Jus de pomme

GOÛTER

Moelleux fourré abricot
Jus d'orange

GOÛTER

Pain au lait
Sirop de menthe

GOÛTER

Quatre quart (à couper)
Jus d'ananas

GOÛTER

Pain + Barre de chocolat
Jus de pomme

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement