



LE MENU DE LA SEMAINE

Montereau Fault Yonne



Accueil de loisirs

LUNDI	Végétarien MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
6/5/24	7/5/24	8/5/24	9/5/24	10/5/24
Brocolis vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette 			Pomelos
Filet de poulet sauce crème 	Steak de soja sauce milanaise 	Victoire 1945	Ascension	Nuggets de volaille
Filet de colin sauce crème				Nuggets de poisson
Omelette	Macaronis BIO 			Nuggets de blé
Duo pommes de terre, épinards	Crème dessert vanille			Haricots verts
Yaourt nature BIO + sucre 				Muffin

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Barre marbrée Compote gourde	Pain + barre de chocolat Jus d'orange			Pain au lait Compote gourde

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 13/5/24	MARDI 14/5/24	MERCREDI 15/5/24	JEUDI 16/5/24	 VENDREDI 17/5/24
Betteraves vinaigrette	Œuf dur & mayonnaise	Concombres BIO bulgares 	Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)	Salade de maïs arlequin
Lasagnes ricotta chèvre épinards 	Tarte au fromage	Rôti de dinde au jus Issu de label rouge	Steak haché de bœuf BIO sauce aux oignons	Paupiette de de veau sauce citron
*	Salade de tomates	Filet de poisson pané	Cubes de colin sauce aux oignons	Filet de merlu sauce citron
Purée pomme/abricot BIO	Yaourt aromatisé BIO	Pané de blé, fromage, épinards	Steak de soja sauce aux oignons	Galette de lentilles, boulgour et légumes
		Duo coquillettes, carottes	Purée de pommes de terre	Duo riz, courgettes persillées
		Flan chocolat	Beignet pomme	Fruit de saison BIO

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Biscuit choco BN Jus de pomme	Pain au chocolat Compote gourde	Pain + confiture Sirop de grenadine	Moelleux fourré abricot Jus d'orange	Gâteau pompon Compote gourde

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 20/5/24	MARDI 21/5/24	MERCREDI 22/5/24	Végétarien JEUDI 23/5/24	VENDREDI 24/5/24
Lundi de Pentecôte	Salade coleslaw BIO	Œuf dur mayonnaise	Tomates BIO vinaigrette	Salade iceberg & croûtons
	Sauté de bœuf BIO sauce barbecue	Sauté de dinde sauce oseille Viande Française	Croque fromage végétarien	Paupiette de veau sauce moutarde
	Cubes de saumon sauce barbecue	Filet de colin sauce oseille	Purée de carottes	Filet de lieu sauce moutarde
	Boulettes de soja sauce barbecue	Palet végétarien à l'italienne & sauce à part	Flan caramel	Omelette
	Blé BIO	Duo pommes de terre, ratatouille		Haricots romanos
	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO		Muffin vanille aux pépites de chocolat

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Moelleux fourré choco-noisette Jus de pommes	Barre pâtissière (à couper) Compote gourde	Galette bretonne Jus d'ananas	Pain + barre de chocolat Compote gourde

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
27/5/24	28/5/24	29/5/24	30/5/24	31/5/24
Carottes râpées BIO 	Betteraves rouges	Concombres BIO vinaigrette 	Salade des Alpilles (salade iceberg, bûche mi-chèvre et croûtons)	Salade de lentilles
Cuisse de poulet au jus Bleu Blanc Cœur	Chili végétarien 	Normandin de veau sauce marengo	Rôti de bœuf froid & ketchup Race à viande	Cordon bleu de volaille Viande Française
Cubes de merlu sauce ciboulette		Paupiette de saumon sauce marengo	Filet de hoki sauce basilic	Dos de colin meunière
Steak de soja sauce ciboulette		Saucisse végétale	Pané de sarrasin, lentilles, poireaux	Nuggets de blé
Pommes de terre persillées	Riz BIO 	Brisures de chou-fleur	Pommes noisettes	Carottes BIO
Yaourt aromatisé BIO 	Fruit de saison BIO 	Torti	Crème dessert caramel	Fromage blanc nature +sucre

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Gâteau pompon	Pain + confiture	Pain au lait	Barre marbrée	Moelleux fourré fraise
Jus d'orange	Compote gourde	Sirop de menthe	Jus de pomme	Compote gourde

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

JEUDI

6/6/24

Concombres BIO bulgares



Omelette BIO



Epinards béchamel

Riz

Purée de pomme BIO



VENDREDI

7/6/24

Œuf dur mayonnaise

Hachis parmentier

Brandade de poisson

Parmentier végétarien

*

Petit suisse aromatisé BIO



LUNDI

3/6/24

Salade de pâtes

Rôti de porc sauce aux pommes
Issu de label rouge



Filet de merlu sauce aux pommes

Palet végétarien montagnard

Petits pois

Yaourt aromatisé

MARDI

4/6/24

Tomates BIO vinaigrette



Sauté de bœuf BIO sauce
basquaise



Cubes de colin sauce basquaise

Pané de blé, fromage, épinards

Trio carottes, navets, pommes de
terre

Crème dessert vanille

MERCREDI

5/6/24

Macédoine mayonnaise

Boulettes d'agneau sauce orientale

Nuggets de poisson

Boulettes de soja sauce orientale

Semoule BIO



Fruit de saison BIO



GOÛTER

Biscuit choco BN

Jus d'ananas

GOÛTER

Moelleux fourré abricot

Compote gourde

GOÛTER

Petits Beurre

Sirop de grenadine

GOÛTER

Pain + barre de chocolat

Jus de pomme

GOÛTER

Pain au lait

Compote gourde

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	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
10/6/24	11/6/24	12/6/24	13/6/24	14/6/24
Salade coleslaw BIO	Crêpe au fromage	Melon	Brocolis vinaigrette	Salade fromagère (salade iceberg et dés d'emmental)
Paupiette de veau sauce normande	Cordon bleu de volaille Viande Française	Rôti de bœuf froid & ketchup Race à viande	Pizza au fromage	Emincé de dinde sauce aigre douce Bleu Blanc cœur
Paupiette de saumon sauce normande	Filet de lieu sauce paprika	Filet de hoki sauce citron	VEGETARIEN	Cubes de colin sauce aigre douce
Steak de soja sauce normande	Nuggets de blé	Palet végétarien à l'italienne & ketchup	Salade iceberg	Pané de sarrasin, lentilles, poireaux
Duo pommes de terre, haricots verts	Petits pois	Coquillettes BIO	Fruit de saison BIO	Carottes BIO
Purée pomme/abricot BIO	Eclair au chocolat	Flan vanille nappé caramel		Moelleux à la vanille

GOÛTER

Pain + confiture
Jus d'orange

GOÛTER

Barre marbrée
Compote gourde

GOÛTER

Moelleux fourré choco-noisette
Sirop de grenadine

GOÛTER

Croissant
Compote gourde

GOÛTER

Galette bretonne
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
17/6/24	18/6/24	19/6/24	20/6/24	21/6/24
Salade de haricots verts	Tomates BIO vinaigrette	Salade de riz	Concombres BIO bulgares	Œuf dur mayonnaise
Wings de poulet saveur barbecue Viande Française, Issu fermier	Couscous végétarien (pois-chiches, légumes couscous, raisins secs)	Rôti de porc sauce aux olives Issu de label rouge	Ravioli de bœuf & fromage râpé	Escalope viennoise (poulet)
Filet de colin sauce tomate		Filet de merlu sauce aux olives	Ravioli de saumon & fromage râpé	Dos de colin meunière
Omelette		Steak de soja sauce aux olives	Ravioli aux légumes & fromage râpé	Croque fromage végétarien
Pommes noisettes	Semoule BIO	Brocolis	*	Duo pommes de terre, épinards
Petit suisse aromatisé BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Yaourt nature BIO + sucre	Pastèque

GOÛTER
Moelleux fourré abricot
Compote gourde

GOÛTER
Pain au lait
Jus d'ananas

GOÛTER
Barre pâtissière
Compote gourde

GOÛTER
Gâteau pompon
Jus d'orange

GOÛTER
Pain + barre de chocolat
Compote gourde

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

24/6/24

Tomates BIO vinaigrette



Boulettes de soja sauce curry



Lentilles

Purée pomme/fraise BIO



MARDI

25/6/24

Salade de maïs arlequin

Normandin de veau sauce tomate

Cubes de merlu sauce tomate

Pané de blé, fromage, épinards

Haricots verts

Yaourt aromatisé BIO



MERCREDI

26/6/24

Melon

Filet de poulet sauce ciboulette

Filet de colin sauce ciboulette

Omelette

Duo ratatouille, riz

Flan chocolat

JEUDI

27/6/24

Betteraves vinaigrette

**Rôti de bœuf froid & ketchup
Race à viande**



Filet de hoki sauce basilic

Nuggets de blé & ketchup

Purée de pommes de terre

Fruit de saison BIO



VENDREDI

28/6/24

**Salade des Alpilles (salade iceberg,
bûche mi-chèvre, croûtons)**

Saucisse de volaille

Filet de lieu sauce crème

Saucisse végétale

Brisures de choux-fleurs

Coquillettes

Moelleux au speculoos



GOÛTER

Biscuit chocolat BN

Jus de pomme

GOÛTER

Pain + confiture

Compote gourde

GOÛTER

Moelleux fourré choco-noisette

Sirop de menthe

GOÛTER

Pain au lait

Compote gourde

GOÛTER

Barre marbrée

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



*Dernier
jour de classe*

LUNDI	Végétarien MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1/7/24	2/7/24	3/7/24	4/7/24	5/7/24
Taboulé	Tomates BIO vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Melon	Œuf dur mayonnaise
Sauté de bœuf BIO sauce printanière	Tortelloni BIO provençale sauce crème d'épinards	Tomate farcie	Steak haché sauce colombo Viande Française	Nuggets de poulet
Cubes de colin sauce printanière	Steak de soja sauce printanière	Filet de hoki sauce tomate	Filet de lieu sauce colombo	Nuggets de poisson
Petits-pois , carottes	*	Tomate farcie végétarienne	Omelette	Nuggets de blé
Petit suisse aromatisé BIO	Purée de pomme BIO	Riz BIO	Blé	Pommes noisettes & ketchup
		Fruit de saison BIO	Crème dessert caramel	Beignet

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Gâteau pompon Compote gourde	Pain + Barre de chocolat Jus d'ananas	Carré fourré pomme Compote gourde	Barre pâtissière Jus de pomme	Gaufre Compote gourde

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