

Croissy sur Seine (Elémentaire)
Menus du 05/02/2018 au 09/02/2018



Menu de la semaine

Lundi

Amuse-bouche

Salade de betteraves rouges
Brisures de chou fleur
vinaigrette moutarde

 Bolognaise de boeuf
CHAROLAIS
Carottes fraîches
Farfallines

Tomme noire
Mimolette

Flan au chocolat
Flan à la vanille
Amuse-bouche: Figue sèche

Mardi

Saucisson sec*
Salami*
et cornichon

Omelette
Coupelle de pâté de volaille
Epinards branches au gratin

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Sucre
Sucre roux
Coulis de mangue

Fruit
au choix

Mercredi

Salade croquante de pommes et
oranges
vinaigrette moutarde

Sauté de dinde sauce au thym
Riz

Coulommiers

Paris Brest

Muffin vanille pépites de chocolat
Petit fromage frais aux fruits
Fruit

Jeudi

Velouté de potiron

Cordon bleu
Haricots verts extra fins
au persil


Yaourt nature local de Sigy

Fruit
au choix

Vendredi

*** Animation : Les pas pareille ***

Carottes râpées
Salade iceberg
vinaigrette à la ciboulette

 Brandade de poisson **DU CHEF**
Emmental râpé

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

Coupelle de purée de poires
Coupelle de purée de pommes et
coings

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Charolais



Plat du chef



Croissy sur Seine (Elémentaire)
Menus du 12/02/2018 au 16/02/2018



Menu de la semaine

Lundi

Salade de pomme de terre
Salade de haricots blancs et cerfeuil
—
Sauté de boeuf sauce piquante
Petits pois extra fins
—
Fraidou
Cantafrais
—
Fruit
au choix

Mardi

Mardi gras
Salade croquante de pommes et oranges
—
Emincé d'endives
vinaigrette moutarde
—
Poisson meunière frais
et quartier de citron
Carottes
au persil
—
Fromage des Pyrénées
Gouda
—
Doughnut

Mercredi

Oeuf dur sur lit de salade verte
Mayonnaise dosette
—
Echine* demi-sel à la dijonnaise
(moutarde)
Rôti de dinde à la dijonnaise
(moutarde)
Lentilles locales mijotées
—
Yaourt aromatisé de la fromagerie
Maurice
—
Coupelle de compote de pêches
allégée en sucre
—
Roulé framboise individuel
Fruit
Briquette de lait chocolaté

Jeudi

Menu spécial Corée
Chou chinois, carotte râpée
Vinaigrette au soja
—
Emincé de dinde sauce Bulgogi (gingembre, paprika, sauce soja)
Nouilles chinoise aux légumes
—
Mix'lait coco
et sablés coco

Vendredi

Menu végétarien
Potage tourangelles
—
Veg - Curry de légumes et pommes de terre
—
Pointe de Brie
Carré
—
Fruit
au choix

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Croissy sur Seine (Elémentaire)
Menus du 19/02/2018 au 23/02/2018



Menu de la semaine

Lundi

Salade iceberg
vinaigrette à l'échalote
—
Oeuf à la coque et ses mouillettes
Ketchup
Potatoes
—
Coulommiers
—
Eclair parfum chocolat

—
Fondant au chocolat
Yaourt aromatisé
Fruit

Mardi

Saucisson sec*
et cornichon
—
Filet de lieu sauce végétale au
cerfeuil
Coupelle de pâté de volaille
Epinards branches à la crème
—
Petit Cotentin
—
Crème dessert au chocolat

—
Baguette
Barre de chocolat au lait
Fromage blanc nature
Fruit

Mercredi

Friand au fromage
—
Boeuf braisé sauce beryc
Légumes pot au feu
—
Fromage blanc nature
—
Pomme de producteur local

—
Viennoiserie
Yaourt à boire à la fraise
Coupelle de compote de pommes
et abricots allégée en sucres

Jeudi

Carottes râpées
—
Emincé de dinde sauce Kebab
Boulgour
—
AOC Pont l'Evêque AOC
—
+ Purée de pommes à la vanille
DU CHEF

—
Baguette
et beurre
Fruit
Briquette de lait chocolaté

Vendredi

Macédoine mayonnaise
—
Pavé de colin sauce tomate
Penne rigate
—
Yaourt aromatisé
—
Assiette de fruits d'hiver (ananas
et orange)

—
Miel pops
Coupelle de compote de pommes
allégée en sucre
Lait demi écrémé

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine
Contrôlée



Plat du chef



Croissy sur Seine (Elémentaire)
Menus du 26/02/2018 au 02/03/2018



Menu de la semaine

Lundi

Duo de coeurs de palmiers et
maïs
vinaigrette moutarde

 Blanquette de veau **LBR**
Riz

Saint Paulin

Fruit

Baguette
Nutella
Yaourt nature
Fruit

Mardi

Emincé d'endives et croûtons
vinaigrette à l'huile d'olive citron

Sauté de porc façon cervoise
(carotte, jus de pomme, tomate)
Sauté de dinde façon cervoise
(carotte, jus de pomme, tomate)
Pommes noisette

 Saint Nectaire **AOC**

Flan au chocolat


Petit Ecolier chocolat au lait
Fruit
Briquette de lait fraise

Mercredi

Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)

Pavé de merlu sauce béchamel
aux épices douces
Légumes d'hiver en gratin
(carottes, salsifis, pommes de
terre)

Petit fromage frais aux fruits

 Gâteau au caramel **DU CHEF**
(farine locale)

Baguette
Six de Savoie
Fruit
Jus de raisins (100% jus)

Jeudi

Vendredi

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine
Contrôlée



Label Rouge



Plat du chef

