

Menus Périgny sur Yerres



Semaine du 06 au 10 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Mortadelle * et cornichon</p> <p>SP: haricots verts et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Tajine marocain végétarien et semoule (pois chiche, patate douce, carottes)</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Pont l'Eveque AOP</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Tomate BIO et vinaigrette basilic menthe</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR sauce aux olives</p> <p>SV : Beignets sticks à la mozzarella</p> <p>***</p> <p>Petits pois, carottes</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p> <p>***</p> <p>Tarte flan</p>	<p>F é r i é</p>	<p>F é r i é</p>	<p>Jus d'ananas</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>SV : Nuggets de poisson</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu petit moulé aux noix</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat au lait° SV : dessert lacté saveur vanille</p>
<p><i>Brioche aux pépites de chocolat</i></p> <p><i>Lait</i></p> <p><i>Purée pomme poire</i></p>	<p><i>Pain et miel</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p>			<p><i>Biscuits nappés de chocolat</i></p> <p><i>Fromage blanc nature et sucre</i></p> <p><i>Jus de pomme</i></p>

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

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



Menus Périgny sur Yerres



Semaine du 13 au 17 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves et vinaigrette	Concombre et vinaigrette à la moutarde	Salade de pommes de terre aux olives	Melon	Œuf dur mayonnaise
***	***	***	***	***
Ravioli au bœuf et à la dinde et fromage râpé	Saucisse de Toulouse * SP: Saucisse de volaille	Sauté de bœuf BIO sauce aux fines herbes	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic	Filet de Merlu sauce tomate
SV : Ravioli tofu et basilic	SV : Omelette aux fines herbes	SV : Cubes de colin sauce tomate		
***	***	***	***	***
(plat complet)	Lentilles de Mondreville	Carottes	(plat complet)	Coquillettes BIO et fromage râpé
***	***	***	***	***
Fromage blanc et sucre	Fromage fondu vache qui rit BIO	Edam	Camembert	Yaourt nature BIO et sucre
***	***	***	***	***
Fruit	Compote pomme poire allégée en sucre	Fruit	Génoise roulée au chocolat	Fruit BIO
<i>Pain et bâton de chocolat</i>	<i>Petit beurre</i>	<i>Pain et miel</i>	<i>Pain et confiture</i>	<i>Pain au lait</i>
<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>	<i>Jus de pomme</i>
<i>Purée pomme fraise</i>	<i>Fromage blanc fruité</i>	<i>Purée pomme ananas</i>	<i>Lait</i>	<i>Petit fromage blanc nature et sucre</i>

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

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





Menus Périgny sur Yverres



Semaine du 20 au 24 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
F é r i é	Saucisson à l'ail * et cornichon SP: Tomate et vinaigrette à la moutarde	Tarte au fromage	Betteraves BIO et vinaigrette à la moutarde	<i>L'Odyssée du goût : Tahiti</i> Salade iceberg et vinaigrette aux agrumes	
	***	***	***	***	
	Omelette aux pommes de terre et aux oignons (tortilla plancha)	Emincé de dinde LR sauce Dijonnaise	SV : Crispidor à l'emmental	Penne rigate aux légumes et pois cassés et graines de courge Bio	Filet de colin sauce coco et citron vert
	***	***	***	***	***
	Haricots verts BIO	Petit pois	(plat complet)	Riz pilaf	
***	***	***	***	***	
Comté AOP	Fromage frais saint môret	Petit fromage frais nature BIO et sucre	Fromage blanc fruité		
***	Fruit BIO	***	Fruit BIO	***	
Dessert lacté saveur chocolat				Cake à la noix de coco et pépites de chocolat	
	<i>Pain et miel</i>	<i>Madeleine</i>	<i>Pain et confiture</i>	<i>Pain et beurre</i>	
	<i>Fruit</i>	<i>Fromage blanc nature et sucre</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>	
	<i>Petit fromage frais sucré</i>	<i>Purée pomme abricot</i>	<i>Compote pomme banane</i>	<i>Lait arôme chocolat</i>	

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

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



Menus Périgny sur Yerres



Semaine du 27 au 31 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de coquillettes au basilic	Rosette* et cornichon SP: Œuf dur mayonnaise	Radis beurre	Macédoine Mayonnaise	Coleslaw
***	***	***	***	***
Merguez	Cubes de saumon sauce citron	Sauté de dinde LR sauce pomme curry	Pizza au fromage BIO	Hachis provençale végétarien (purée de pommes de terre, courgettes, légumes ratatouille)
SV : Omelette aux fines herbes	***	SV: Boulettes de flageolets BIO sauce tomate	***	***
Purée de courgettes et pommes de terre à l'huile d'olive	Gnocchetti et fromage râpé	Semoule	Salade verte BIO	(plat complet)
***	***	***	***	***
Petit fromage frais sucré	Fromage frais demi sel BIO	Maroilles AOP	Yaourt aromatisé BIO	Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache)
***	***	***	***	***
Fruit BIO	Fruit	***	Brownie	***
		Dessert lacté vanille nappé caramel		Glace à l'eau
<i>Pain et confiture</i>	<i>Biscuits nappés de chocolat</i>	<i>Gâteau moelleux au citron</i>	<i>Pain et beurre</i>	<i>Pain et bâton de chocolat</i>
<i>Lait</i>	<i>Jus de pomme</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>	<i>Fruit</i>
<i>Compote pomme fraise</i>	<i>Fromage blanc nature et sucre</i>	<i>Purée de pomme abricot</i>	<i>Yaourt à boire</i>	<i>Yaourt nature et sucre</i>

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

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



Menus Périgny sur Yerres



Semaine du 03 au 07 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque *** Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis *** (plat complet) *** Yaourt aromatisé *** Compote pomme abricot allégée en sucre	Salade de riz aux olives *** Rôti de porc * sauce caramel SP : Rôti de dinde sauce caramel SV : Omelette au fromage *** Courgettes BIO et Blé *** Fromage frais fouetté BIO *** Fruit BIO	Radis beurre *** Sauté de bœuf BIO sauce poivrade SV : Pavé de colin aux herbes de provence *** Duo d'haricots verts et haricots beurre *** Pont l'Eveque AOP *** Grillé aux pommes	Champignons à la crème *** Emincé de dinde LR sauce paprika SV : Nuggets de poisson blanc *** Riz pilaf et légumes ratatouille *** Petit fromage frais nature et sucre *** Fruit BIO	Tomate et vinaigrette à la moutarde *** Merlu sauce basilic *** Purée de pommes de terre BIO *** Carré *** Mousse saveur chocolat au lait °
Pain et confiture Lait Fruit	Muffin vanille aux pépites de chocolat Jus de pomme Fromage blanc nature et sucre	Pain et beurre Fruit Lait	Pain et miel Yaourt à boire Purée pomme	Palet breton Fruit Yaourt nature et sucre

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

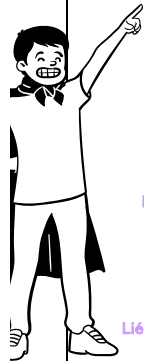
* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Périgny sur Yerres



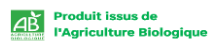
Semaine du 10 au 14 juin 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Menus enfants</i>				
Melon	Concombre et vinaigrette à la moutarde	Gaspacho tomates et poivrons	Tomate BIO et vinaigrette au guacamole	Salade de riz composé (poivrons, olives noires)
***	***	***	***	***
Nuggets de poulet	Saucisse fumée* SP : Saucisse de volaille	Cuisse de poulet LR sauce kedjnou (tomates, aubergines)	Torsades et sauce aux champignons et à la crème et emmental	Colin d'Alaska pané au riz soufflé
SV : Chili sin carne	SV : Omelette	SV : Pavé de colin à la napolitaine	***	***
***	***	***	***	***
Frites	Petits pois, pommes de terre	Gratin duo chou fleur et brocolis	(plat complet)	Purée de brocolis et pommes de terre
***	***	***	***	***
Fromage fondu kiri	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais aux fruits BIO	Camembert BIO	Bleu d'auvergne AOP
***	***	***	***	***
Liégeois saveur chocolat	Clafoutis aux cerises	Fruit BIO	Crème dessert saveur chocolat BIO	Fruit BIO
Cookie au chocolat	Pain et beurre	Pain et confiture	Pain et bâton de chocolat	Pain et miel
Fruit	Fruit	Fromage blanc fruité	Lait	Yaourt nature et sucre
Petit fromage frais nature et sucre	Lait	Fruit	Compote pomme ananas	Jus de pomme

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


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



Menus Périgny sur Yerres



Semaine du 17 au 21 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Macédoine BIO  Mayonnaise	Carottes râpées et vinaigrette aux fruits de la passion 	<i>Repas froid</i> Concombre à la crème	Salade de lentilles et fromage de brebis 
***	***	***	***	***
Riz  et légumes korma butternut	Rôti de porc au jus * SP : Rôti de dinde au jus	Hachis parmentier au bœuf BIO 	Jambon de dinde	Nuggets de poisson blanc  
***	SV : Crispidor à l'emmental ***	SV : Parmentier de poisson ***	SV : œuf dur mayonnaise ***	***
(plat complet)	Carottes BIO 	(plat complet)	Salade de pâtes à la grecque (tomates, poivrons, olives, fromage de brebis) 	Poêlée champêtre (haricots verts, tomates, champignons, aubergines) et semoule ***
***	Petit fromage frais aux fruits BIO 	***	***	***
Coulommiers	***	Emmental	Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
***	Fruit BIO 	Mousse saveur chocolat au lait °	***	***
Compote pomme abricot allégée en sucre	***	***	Ile flotante	Fruit BIO 
<i>Biscuits nappés de chocolat</i>	<i>Moelleux aromatisé au citron</i>	<i>Pain et confiture</i>	<i>Pain et miel</i>	<i>Pain et pâte à tartiner chocolat</i>
<i>Fruit</i>	<i>Lait</i>	<i>Fruit</i>	<i>Fruit</i>	<i>Lait</i>
<i>Fromage blanc nature et sucre</i>	<i>Compote de pomme</i>	<i>Yaourt à boire</i>	<i>Yaourt nature et sucre</i>	<i>Purée de pomme fraise</i>

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

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



Menus Périgny sur Yerres



Semaine du 24 au 28 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Melon jaune</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR sauce au thym </p> <p>SV : Emincé de saumon sauce citron</p> <p>***</p> <p>Coquillettes BIO et fromage râpée </p> <p>***</p> <p>Pont l'Eveque AOP </p> <p>***</p> <p>Gâteau haricot rouge et chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre sauce ravigote </p> <p>***</p> <p>Saucisse fumée * SP : Omelette</p> <p>***</p> <p>Chutney de courgettes </p> <p>(miel, oignons, vinaigre de cidre)</p> <p>***</p> <p>Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache)</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> <p></p>	<p>Gaspacho à la tomate </p> <p>***</p> <p>Pavé de colin gratiné au fromage </p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p><i>Bientôt les vacances !</i></p> <p>Pastèque </p> <p>***</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>SV : Colin meunière</p> <p>***</p> <p>Frites </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>***</p> <p>Smoothie </p> <p></p>	<p>Tomate et vinaigrette crémeuse à la ciboulette </p> <p>***</p> <p>Burrito bowl (riz, pois chiche, cheedar, sauce guacamole au fromage blanc) </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit BIO </p> <p>***</p> <p>Glace à l'eau</p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Jus de pommes</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Crêpe fourrées chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Compote pomme abricot</p> <p>Lait</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Madeleine</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus d'orange</p>

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

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

