

	lundi, 27 février 2023	mardi, 28 février 2023	mercredi, 1 mars 2023	jeudi, 2 mars 2023	vendredi, 3 mars 2023
Déjeuner	Salade coleslaw Colombo d'agneau Sv : Colombo pois chiche Riz	Salade iceberg à l'emmental Escalope de dinde sv : boulette haricots verts flageolets Haricots beurres	Filet de maquereau Omelette Ratatouille pomme de terre	Salade de lentilles Filet de lieu aux amandes Poêlée de légumes Camembert Fruit exotique	Potage à la tomate et fromage frais Tajine aux haricots Borlotti Céréales gourmandes (blé, lentilles, épeautre, graine de lin et de tournesol)
Goûter	Yaourt nature brassé Fruit, pain fromage	Tarte aux pommes Yaourt vanille pain céréales confiture	Fromage blanc Fruit, lait et céréales	Petit suisse, petit lu, jus de fruit	Fruit annuel Pain, barre de chocolat et compote
Déjeuner	Rillettes de thon Parmentier de légumes Chaussé aux moines Fruit de saison	Champignons à la grecque Steak haché – ketchup sv : steak végétarien Potatoes Yaourt nature	Salade mêlée Burritos au bœuf, haricots rouges et cheddar Burritos veggie, haricots rouges et cheddar Compote de pomme Compote	Carottes râpées au cumin et gouda Sauté de veau à l'estragon Poêlée campagnarde Éclair vanille	Potage de saison Blanquette de colin Coquillettes Carré de l'est Fruit de saison
Goûter	Pain, beurre miel, fromage blanc	Fruit, quatre-quart	Poire au sirop, pain aux céréales, fromage	Yaourt bulgare, fruit	Pain, barre de chocolat et compote
Déjeuner	Betteraves vinaigrette Émincé de dinde aux champignons sv : Filet de poisson blanc aux champignons Polenta crémeuse Fromage blanc aux fruits	Endives aux noix et mimolette Filet de poisson pané Purée de pommes de terre et brocolis Mousse au chocolat	Salade de concombre, pois chiche au chèvre Rôti de veau Sv : nuggets pois chiche et maïs Petits pois carottes Fruit de saison	Potage aux champignons Quenelle nature sauce Mornay Semoule aux petits légumes L'ortolan Fruit annuel	Radis émincés vinaigrette Filet de lieu maître d'hôtel Épinards à la crème et tortis Petit suisse
Goûter	Fruit, baguette viennoise confiture	Pain, fromage et fruit	Petit suisse, croissant	Compote, pain céréales barre de chocolat	Ananas, pain beurre, lait
Déjeuner	Taboulé Saucisse de Strasbourg sv : poisson meunière Gratin de chou de Bruxelles Fromage frais au fruit	Céleri rémoulade Gnocchettis de pois chiche au curry Brie Compote de pomme	Potage de saison au St Morêt Poulet rôti – sauce béarnaise sv : nuggets végétarien – béarnaise Pomme de terre à l'anglaise Fruit de saison	Salade de blé au surimi Bœuf bourguignon Carottes St Paulin Fruit annuel	Salade Toscane (batavia, haricots blancs, olives, mozzarella) Saumon sauce à l'aneth Légumes liégeois Flan nappé caramel
Goûter	Cocktail de fruits, pain fromage	Fruit, petit beurre, lait	Pain, confiture, petit suisse	Lait, céréales, compote	Pain, barre de chocolat et fruit

Les grammages sont arrêtés en fonction de l'aliment servi et de l'âge conformément aux recommandations nutritionnelles du PNNS (Programme National Nutrition Santé 2019-2023)



Repas végétarien

Label rouge



Bleu Blanc Coeur (nourri au lin, riche en oméga 3)



Production de la ferme maraîchère de Moissy-Cramayel

Viande bovine française



Appellation d'origine contrôlée
Appellation d'origine protégée

Viande de porc française



Culture biologique



Produit local



Pêche responsable



Fait maison

