































































MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2023 (menus établis sous réserve d'approvisionnement)


	lundi, 2 octobre 2023	mardi, 3 octobre 2023	mercredi, 4 octobre 2023	jeudi, 5 octobre 2023	vendredi, 6 octobre 2023
Déjeuner	 Salade coleslaw Chili sin carne  Riz  Croc lait Pomme cuite au four	Tranche de cervelas  Sp : tranche de surimi Escalope de dinde Sv : Filet de poisson meunière  Ratatouille  et blé  Tome blanche Fruit de saison	Chou fleur vinaigrette Rôti de veau au jus  Sv : omelette Flageole persillés Produit laitier Fruit exotique	Concombre à la crème Merlu sauce ciboulette   Purée de pomme de terre   Petit suisse aromatisé	  Batavia à l'emmental Nuggets de poulet Sv : nuggets végétal Gratin de courges du Berry  Tarte flan
Goûter	Fruit cuit, biscuit, lait	Pain, fromage, fruit	Yaourt aromatisé, pain au lait	Pain céréales, barre de chocolat, fruit 	Produit laitier, fruit
Plat	lundi, 9 octobre 2023 Carottes râpées Chipolatas de volaille  Sv : saucisse végétale hou braisé et pomme vapeur   Fromage fondu	mardi, 10 octobre 2023 Taboulé Filet de poisson blanc beurre blanc  Poêlée de légumes de saison   Yaourt nature 	mercredi, 11 octobre 2023 Potage de saison Oeuf brouillés ciboulette  Coquillettes Brie Fruit de saison Jus de fruit, pain céréales et barre de chocolat	jeudi, 12 octobre 2023 Pamplemousse Émincé de bœuf aux oignons  Sv : Émincé de pois aux oignons Céréales gourmandes 	vendredi, 13 octobre 2023 Salade de mâche et croûtons vinaigrette échalote Tortellinis ricotta épinards Compote 
Produit lait	 	 			
Dessert	Pêches au sirop	Fruit		Fromage blanc	
Goûter	Pêches au sirop	Fruit		Fromage blanc	
	Produit laitier, biscuit	Pain miel, fruit, lait	Jus de fruit, pain céréales et barre de chocolat	Pain, fromage, fruit	Pain, confiture, lait
Plat	lundi, 16 octobre 2023 Salade de chou vinaigrette Émincé de dinde sauce blanquette  Sv : falafels de pois chiche Riz 	mardi, 17 octobre 2023 Salade de maïs et haricots beurre Tortilla (galette de pomme de terre et œuf)  Emmental  Banane	mercredi, 18 octobre 2023 Betteraves vinaigrette Sauté de veau marengo  Sv : Poisson blanc marengo  Haricots blancs à la tomate Babybel Compote pomme fraise	jeudi, 19 octobre 2023 Poireaux et mozzarella vinaigrette Filet de lieu à l'oseille Petits pois Kiwi	vendredi, 20 octobre 2023 Carottes râpées  Hachis de potimarron végétarien  Mimolette Pavé moelleux abricot
Produit lait					
Dessert	Yaourt aromatisé	Emmental  Banane	Babybel Compote pomme fraise	Kiwi	Mimolette Pavé moelleux abricot
Goûter	Pain beurre, fruit	Madeleine, produit laitier	Brioche, lait, fruit	Pain, barre de chocolat, yaourt à boire	Fruit, pain confiture
Plat	lundi, 23 octobre 2023   Potage au chou vert au St Môret  Sauté d'agneau au curry  Sv : merlu au curry Lentilles Fruit de saison	mardi, 24 octobre 2023   Salade batavia Quiche au fromage St Paulin Fruit au sirop	mercredi, 25 octobre 2023 Radis émincé Paupiette de dinde chasseur Sv : Paupiette du pêcheur Duo de champignons et brocolis Fromage Churros au sucre Pain céréales, confiture ou miel, produit laitier	jeudi, 26 octobre 2023 Concombre à la crème Merlu sauce ciboulette   Purée de pomme de terre  Petit suisse aromatisé	vendredi, 27 octobre 2023 Macédoine de légumes Paëlla au poisson  Yaourt nature  Fruit exotique Compote, biscuit, lait
Déjeuner	  Potage au chou vert au St Môret  Sauté d'agneau au curry  Sv : merlu au curry Lentilles Fruit de saison	  Salade batavia Quiche au fromage St Paulin Fruit au sirop	Radis émincé Paupiette de dinde chasseur Sv : Paupiette du pêcheur Duo de champignons et brocolis Fromage Churros au sucre Pain céréales, confiture ou miel, produit laitier	Concombre à la crème Merlu sauce ciboulette   Purée de pomme de terre  Petit suisse aromatisé	Macédoine de légumes Paëlla au poisson  Yaourt nature  Fruit exotique Compote, biscuit, lait
Goûter	Pain, fromage et fruit	Céréales, lait, fruit		Yaourt à boire, pain beurre	Compote, biscuit, lait

Semaine du goût et des couleurs

"L'équilibre alimentaire doit être apprécié sur un cycle de 20 jours"
 "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)"


Pêche responsable 



Viande bovine française 

Viande de porc française 

Culture biologique 

Label rouge  anc Coeur (nourri au lin, riche en 

Production de la ferme maraichère de Moissy-Cramayel 

Appellation d'origine contrôlée
 Appellation d'origine protégée  

Produit local 

MOISSY
 CRAMAYEL 