

Menus NOISY LE GRAND

SEMAINE DU 04 au 08 SEPTEMBRE 2017

	Lundi 04 Septembre 2017	Mardi 05 Septembre 2017	Mercredi 06 Septembre 2017	Jeudi 07 Septembre 2017	Vendredi 08 Septembre 2017
ENTREE	"cocktail de grenadine" Pastèque 	Salade de tomates bio Déco maïs et thon Déco thon 	Salade écolière Déco salade	Betteraves vinaigrette Déco persil	Carottes râpées bio Concombres bio Déco citron 
PLAT	Cordon bleu	Brandade de poisson	Chicken wings 	Boulettes de Bœuf sauce tagine	Colin sauce brésilienne
GARNITURE	Coquillettes		Petits pois au jus	Semoule 	Haricots verts local 
LAITAGE	Fromage fondu Président Croc lait	Emmental Mimolette	Petit suisse aux fruits bio 	Saint Nectaire AOP Maroilles AOP	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé
DESSERT	Compote de pommes	Petit pot vanille chocolat	Mirabelles	Pêche blanche Pêche jaune	Cake à l'orange maison 
GOUTER	GOUTERS				
	Palet Breton Lait demi écrémé Nectarine	Muffins chocolat Lait demi écrémé Orange	Pain au chocolat Lait demi écrémé Compote pomme fraise	Féline fraise Lait demi écrémé Poire conférence	Baguette Fromy Banane

Menus NOISY LE GRAND

SEMAINE DU 11 au 15 SEPTEMBRE 2017

	Lundi 11 Septembre 2017	Mardi 12 Septembre 2017	Mercredi 13 Septembre 2017	Jeudi 14 Septembre 2017	Vendredi 15 Septembre 2017
ENTREE	Laitue iceberg Cœur de scarole croquant Déco croûtons	Salade de Haricots verts Chou fleur vinaigrette Déco tomates	Concombres à la crème et à la ciboulette	Roulé au fromage	Pastèque Melon
PLAT	Quenelles de brochet à la sauce Sétoise (oignons, ails, tomates, carottes, estragon et bouquets garni)	Omelette	Sauté de poulet sauce chasseur 	 Rôti de bœuf froid et ketchup	Filet de hoki au citron
GARNITURE	Riz créole bio 	Frites	 Carottes "locales" en rondelles 	Haricots beurre	Pèle mèle provençale et penne à la tomate
LAITAGE	Saint morêt Fraidou	Fromage blanc aux fruits bio Fromage blanc bio et sucre 	Gouda	Saint Paulin Montboissier	Camembert bio Brie bio 
DESSERT	Cocktail de fruits au sirop Compote pomme banane	Reine Claude	Tarte au citron 	Pomme golden Pomme bicolore 	Liégeois vanille Liégeois chocolat
GOUTER	GOUTERS				
	Baguette et pâte à tartiner Lait demi écrémé Orange	Pain aux céréales Carré de l'Est Compote de poires	Brioche aux pépites de chocolat Yaourt sucré Jus d'orange	Baguette confiture à la framboise Flan à la vanille Banane	Céréales miel pop's Lait demi-écrémé Nectarine

Menus NOISY LE GRAND

SEMAINE DU 18 au 22 SEPTEMBRE 2017

	Lundi 18 Septembre 2017	Mardi 19 Septembre 2017	Mercredi 20 Septembre 2017	Jeudi 21 Septembre 2017	Vendredi 22 Septembre 2017
ENTREE	Salade de tomates bio Déco olives Salade de tomates bio Déco œuf 	Salade du géant (maïs et cœur de palmier) Concombres vinaigrette Déco thon	Melon Charentais	Pomelos et sucre Radis et beurre	Salade de riz niçois bio Salade de pommes de terre (tomates et œufs) bio Déco tomates 
PLAT	Emincé de dinde sauce bobotie (oignons, ails, abricots, raisin de Corinthe, épice à paella, curry, cannelle) 	Paupiette de veau	Gratin de pâte au jambon de dinde et gruyère	Bœuf cuit à l'étouffé à la tomate 	Filet de saumon frais sauce lombarde
GARNITURE	Jardinière de légumes	Lentilles à la paysanne (sans dés) bio 		Purée de pommes de terre bio 	Emincé de poireaux au gratin
LAITAGE	fromage fondu Croc lait	Mimolette Tomme noire	Fromage blanc bio et sucre Spéculos 	Bûchette mi- chèvre Carré de l'Est	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre
DESSERT	Paris Brest	 Pomme bicolore Pomme golden		Rocket	Raisin noir Raisin Blanc
GOUTER	GOUTERS				
	Baguette et tablette au chocolat Lait demi écrémé Poire comice	Petit Beurre Fromage blanc et sucre Jus de raisin	Cake à la vanille  Lait demi écrémé Prunes rouges	Baguette viennoise et confiture de fraise Lait demi écrémé Kiwi	Baguette Camembert Compote d'abricots

Menus NOISY LE GRAND

SEMAINE DU 25 au 29 SEPTEMBRE 2017

	Lundi 25 Septembre 2017	Mardi 26 Septembre 2017	Mercredi 27 Septembre 2017	Jeudi 28 Septembre 2017	Vendredi 29 Septembre 2017
ENTREE	Repas sans protéines animales Salade de betteraves Macédoine Déco œufs	Salade iceberg vinaigrette Salade verte vinaigrette Déco olives vertes	Tomates bio Déco basilic 	Mélange crudité bio Céleri bio vinaigrette Déco citron 	Roulade de volaille (sans porc) et cornichons
PLAT	Steak de blé épinards	 Hachis Parmentier au potiron	 Sauté de veau aux olives	 Poulet rôti	Poisson gratiné au fromage
GARNITURE	Carottes bio persillées 		Chou-fleur	Frites	Printanière de légumes
LAITAGE	Tartare Fraidou	Cantal AOP Saint Nectaire AOP	Rondelé nature	Saint morêt Tartare ail et fines herbes	Petit suisse aux fruits bio Petit suisse nature bio et sucre 
DESSERT	Poire conférence Poire ronde	Prunes bio 	Moelleux aux marrons "maison" 	Pêche au sirop Compote pomme fraise	Ananas frais
GOUTER	GOUTERS				
	Baguette et confiture à la cerise Fromage blanc et sucre Jus d'orange	Ponpon cacao Lait demi-écrémé Compote de pommes	Croissant Yaourt nature et sucre Nectarine	Baguette, tablette au chocolat et beure Lait demi écrémé Kiwi	Baguette Fol Epi banane

Menus NOISY LE GRAND

SEMAINE DU 02 au 06 OCTOBRE 2017

	Lundi 02 Octobre 2017	Mardi 03 Octobre 2017	Mercredi 04 Octobre 2017	Jeudi 05 Octobre 2017	Vendredi 06 Octobre 2017
ENTREE	Concombres vinaigrette Déco ciboulette Salade de tomates Déco thon	Salade du géant (cœur de palmier et maïs) Chou fleur vinaigrette Déco olives noires	Crêpe au fromage	Radis beurre Pomelos et sucre	Salade verte bio Déco thon Salade verte Déco tomates 
PLAT	Omelette	Filet de hoki sauce citron	Bœuf braisé au jus	Rôti de dinde sauce Crétoise (oignons, ails, raisins de Corinthe crème liquide et pur jus de raisin)	Filet de saumon frais sauce armoricaine
GARNITURE	Petits pois au parfum du jardin	Purée de pommes de terre et cèleri bio  	Bouquet de brocolis	Pennes bio 	Jeunes carottes
LAITAGE	Carré de l'est bio  Emmental bio	Gouda Tome noire	Yaourt nature bio et sucre 	Brebis crème Fromy	Moelleux au chocolat et sa crème anglaise
DESSERT	Cône vanille Fraise	Poire conférence Poire allongées	Pêche	Compote de pomme banane cocktail de fruits	
GOUTER	GOUTERS				
	Baguette et confiture à l'abricot Flan au caramel Orange	Madeleine Petit suisse aux fruits Jus de pommes	Brioche aux pépites de chocolat Lait demi écrémé Compote de pommes cassis	Baguette et pâte à tartiner Lait demi écrémé Banane	Baguette Camembert Pomme bicolore

Menus NOISY LE GRAND

SEMAINE DU 09 au 13 OCTOBRE 2017

	Lundi 09 Octobre 2017	Mardi 10 Octobre 2017	Mercredi 11 Octobre 2017	Jeudi 12 Octobre 2017	Vendredi 13 Octobre 2017
Semaine du goût les cinq continents dans mon assiette					
ENTREE					
PLAT					
GARNITURE					
LAITAGE					
DESSERT					
GOUTER	GOUTERS				

Menus NOISY LE GRAND

SEMAINE DU 16 au 20 OCTOBRE 2017

	Lundi 16 Octobre 2017	Mardi 17 Octobre 2017	Mercredi 18 Octobre 2017	Jeudi 19 Octobre 2017	Vendredi 20 Octobre 2017
ENTREE	Laitue iceberg Cœur de frisée et noix Déco croûtons	Repas sans protéine animale Macédoine mayonnaise Salade de betterave Déco œuf	Salade de boulgour bio 	Salade de lentilles Déco tomate Salade haricots rouges Déco salade verte Déco maïs	Carottes râpées déco maïs Carottes râpées déco orange  
PLAT	Tajine d'agneau	Chili sin carne	 Jambon de Paris  Jambon de dinde	Steak haché et ketchup	Filet de lieu noir frais sauce dugléré (oignons, ails, tomates, crème et persil)
GARNITURE	Semoule à la menthe bio 	Riz bio 	Légumes aïoli (avec sauce)	Haricots verts "local"  	Epinards pommes de terre et béchamel
LAITAGE	Croc lait Fromage fondu Président	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Saint Nectaire AOP	Petit suisse nature sucré Petit suisse aux fruits	Camembert Brie
DESSERT	Ananas frais	Orange Pamplemousse	Compote de pomme et abricot	Pomme bicolore Pomme golden	Flan nappé au caramel Flan à la vanille
GOUTER	GOUTERS				
	Baguette et confiture à la fraise Fromage blanc et sucre Jus de pommes	Baguette Fraidou Compote de pomme-fraise	Cake à l'orange Lait demi écrémé Banane 	Céréales corn flakes Lait demi écrémé Poire conférence	Baguette viennoise et barre de chocolat au lait Lait demi écrémé Kiwi

Menus NOISY LE GRAND

SEMAINE DU 23 au 27 OCTOBRE 2017

Vacances Scolaires	Lundi 23 Octobre 2017	Mardi 24 Octobre 2017	Mercredi 24 Octobre 2017	Jeudi 25 Octobre 2017	Vendredi 27 Octobre 2017
ENTREE	Salade de betteraves Déco œuf	Salade Iceberg vinaigrette Déco olives vertes	Salade de tomates bio et maïs Déco thon 	Taboulé bio Déco menthe 	chou rouge râpé vinaigrette Déco pommes
PLAT	 Macaronis à la bolognaise	Poisson blanc mariné au thym	 Rôti de bœuf et ketchup	 Carré de porc fumé au jus Rôti de dinde	Filet de cabillaud au citron
GARNITURE		Bouquets de brocolis bio 	Frites	Courgettes à la tomate	Purée Crécy
LAITAGE	Yaourt aromatisé bio 	Tartare	camembert	Bûchette mi- chèvre	Emmental bio 
DESSERT	Orange	Flan pâtissier	Pêche au sirop	Ananas frais	Pomme rouge 
	GOUTERS				
	Baguette beurre et chocolat Lait demi écrémé Compote de pomme-cassis	Pain d'épice Petit suisse sucré Banane	Croissant Lait demi écrémé  kiwi	Baguette et confiture à l'abricot Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Pompon au cacao Lait demi-écrémé Compote de poires

Menus NOISY LE GRAND

SEMAINE DU 30 OCTOBRE AU 03 NOVEMBRE 2017

Vacances Scolaires	Lundi 30 Octobre 2017	Mardi 31 Octobre 2017	Mercredi 01 Novembre 2017	Jeudi 02 Novembre 2017	Vendredi 03 Novembre 2017
ENTREE	Carottes râpées vinaigrette Déco persil 	Salade du géant (maïs et cœur de palmier) Déco thon	F E R I E	Potage de tomates	Salade de laitue Déco croûtons
PLAT	 Sauté de veau et sa sauce blanquette	Saucisses de Francfort Saucisses à la volaille de Francfort		 Emincé de poulet et sa sauce tomate	Colin sauce méridionale
GARNITURE	Printanière de légumes	Lentilles		 Purée de pommes de terre panais bio maison 	Epinards bio à la béchamel 
LAITAGE	Coulommiers	Petits suisse bio 		Chaurce AOP	Brownies maison et crème anglaise
DESSERT	Liégeois au chocolat	Kiwi		Orange	
GOUTERS					
	Baguette et confiture de fraise Fromage blanc nature et sucre Poire	Baguette et pâte à tartiner Lait demi écrémé Pomme rouge		Madeleine Yaourt aromatisé Jus de raisin	Baguette Croq lait Banane

Menus NOISY LE GRAND

SEMAINE DU 06 AU 10 NOVEMBRE 2017

	Lundi 06 Novembre 2017	Mardi 07 Novembre 2017	Mercredi 08 Novembre 2017	Jeudi 09 Novembre 2017	Vendredi 10 Novembre 2017
ENTREE	Repas sans protéines animales Salade de maïs vinaigrette déco tomate Betteraves mimosa Déco œufs	Salade fraîcheur Salade Catalane	Pizza provençale maison	Bouillon de volaille et pâtes Alphabet	Concombres bio vinaigrette Céleri râpé bio Déco persil 
PLAT	Boulettes de soja tomate basilic	 Cuisse de poulet	 Jambon Paris Jambon de dinde 	 Sauté de bœuf à la tomate	Filet de saumon à la crème au citron
GARNITURE	Pennes bio 	Frites	Brocolis bio 	Courgettes à l'ail	Carottes persillées local 
LAITAGE	Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature et sucre bio  Yaourt aromatisé bio 	Fol Epi	Mimolette Emmental	Saint Morêt Fromy
DESSERT	Poire conférence Poire comice	Orange Kiwi	Ananas au sirop	Pomme bicolore bio  Pomme golden bio 	Cake aux pépites au chocolat 
GOUTER	GOUTER				
	Palets Bretons Lait demi-écrémé Compote pomme-abricot	Pain aux céréales Edam Clémentine	Pain au chocolat Lait demi-écrémé Fruit	Baguette et Chocolat au lait Flan Nappé caramel Jus de pommes	Baguette beurre Petit suisse nature sucré Banane

Menus de la ville de Noisy-Le-Grand

SEMAINE DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2017

	Lundi 13 Novembre 2017	Mardi 14 Novembre 2017	Mercredi 15 Novembre 2017	Jeudi 16 Novembre 2017	Vendredi 17 Novembre 2017
ENTREE	Endives Déco à la tomate Endives Déco aux noix	Salade iceberg Déco : dés d'emmental Salade iceberg Déco : croûtons	Carottes râpées Déco : maïs	Velouté de potiron	Mélange crudités bio 
PLAT	Sauté de porc sauce diable Sauté de dinde sauce diable	 Bœuf bourguignon	Omelette	Paupiette de veau au jus	Brandade de poisson maison
GARNITURE	Coquillettes bio 	Polenta	Haricots verts bio à la ciboulette 	Chou fleur persillé	
LAITAGE	Bûchette mi-chèvre Pointe de Brie	Gouda bio Edam Bio 	Riz au lait	Yaourt nature bio et sucre Yaourt bio aromatisé 	Croc lait Tartare nature
DESSERT	Crème au caramel Crème au chocolat	Pomme bicolore Pomme golden		 Poire comice Poire conférence	Cocktail de fruit au sirop Compote de poire
GOUTER	GOUTER				
	Baguette et confiture de prune Fromage blanc sucré Fruit	Baguette viennoise et pâte à tartiner Lait demi-écrémé Compote de pomme abricot	Cake à la vanille Lait demi-écrémé Kiwi	Baguette Camembert Clémentine	Fourrandise à l'abricot Flan à la vanille Jus d'orange

Menus de la ville de Noisy-Le-Grand

SEMAINE DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2017

	Lundi 20 Novembre 2017	Mardi 21 Novembre 2017	Mercredi 22 Novembre 2017	Jeudi 23 Novembre 2017 Menu montagne	Vendredi 24 Novembre 2017
ENTREE	Chou râpé bio à la vinaigrette Céleri bio rémoulade Déco raisins secs 	Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise Déco : œuf	Concombres vinaigrette Déco maïs		Potage de pommes de terre et poireaux
PLAT	 Sauté de veau aux 4 épices	Quenelles nature Sauce provençale	 Rôti de bœuf et jus		Pavé de poisson mariné au citron
GARNITURE	Ratatouille	Riz bio créole 	Potatoes		Haricots beurre
LAITAGE	Iles flottante et sa cigarette Russe	Fol Epi petit roulé Fromage fondu Président	Camembert bio 		Emmental Tomme noire
DESSERT		Ananas	Banane		Pomme bicolore bio Pomme golden bio 
GOUTER					
	Baguette et chocolat au lait Lait demi-écrémé Fruit de saison	Corne Flakes Lait demi-écrémé Compote pomme-pêche	Moelleux au marron Lait demi-écrémé Fruit de saison	Baguette Rondelé nature Orange	Baguette et confiture de Cerise Yaourt sucré Jus de pamplemousse

Menus de la ville de Noisy-Le-Grand

SEMAINE DU 27 NOVEMBRE AU 1er DECEMBRE 2017

	Lundi 27 Novembre 2017	Mardi 28 Novembre 2017	Mercredi 29 Novembre 2017	Jeudi 30 Novembre 2017	Vendredi 1 Décembre 2017
ENTREE	Coleslow Trio de crudité Vinaigrette caramel Déco olives noires	Bouillon de volaille et vermicelles 	Tarte au fromage	Salade de mâche Batavia Déco dés de fromage	Concombres bio vinaigrette Déco : ciboulette 
PLAT	 Blanquette de dinde	 Sauté de bœuf sauce tomate	Filet de Cabillaud à la ciboulette	Couscous bio boulettes et merguez 	Colin à la brésilienne
CARNITURE	Petits pois extra fins au jus	Carottes et panais bio  	Légumes aioli (sans mayonnaise)		Courgettes à l'ail
LAITAGE	Saint Paulin bio Edam bio 	Comté AOP Pont l'Evêque AOP	Yaourt nature bio et sucre 	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	Fromage fondu Tartare fines herbes
DESSERT	Compote de pomme compote de poire	Pomme bicolore bio Pomme golden bio 	Clémentine	Poire conférence Poire comice	Moelleux au chocolat maison 
GOUTER					
	Baguette viennoise et confiture d'abricots Lait demi-écrémé Clémentine	Baguette et pâte à tartiner Fromage blanc et sucre Jus d'orange	Croissant Lait demi-écrémé Compote d'abricots	Baguette Camembert Banane	Palet Breton Fromage blanc aux fruits Kiwi