



# MENUS BOISSY FRESNOY



SEMAINE 5 - DU 02 AU 06 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Salade de riz niçois	Pâté en croûte*	Concombres vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes végétarienne (PC)	Grignoyines de porc barbecue*	Croque-monsieur* et salade mixte (PC)	Poisson pané	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés	Gratin de courgettes	Fromage frais nature	Duo fleurettes	Purée
Fruit de saison	Saint-Nectaire	Mousse à la framboise	Brie	Cantal
	Fruit de saison	<b>S/P:</b> Roulade de volaille / Croque-monsieur au jambon de dinde <b>S/V:</b> Marmite de poisson	Muffin au chocolat	Crème dessert praliné
	<b>S/P:</b> Paupiette de dinde aux champignons <b>S/V:</b> Poisson en sauce			<b>S/V:</b> Croustillant au fromage

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**  
**Salade de riz niçois:** Riz, thon, poivrons, olives

S/V: Sans Viande                          S/P: Sans Porc  
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
- \* Plat contenant du porc



# MENUS BOISSY FRESNOY



SEMAINE 41- DU 9 AU 13 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates à l'échalotte	Potage poireaux et pommes de terre	Mortadelle*	Quiche lorraine*	Carottes râpées
Rôti de porc au miel*	Quenelles de brochet Nantua	Boulettes de bœuf à la Hongroise	Steak haché ketchup	Chili végétarien (PC)
Spaghetti	Haricots beurre	Semoule	Frites	
Carré de l'Est	Yaourt nature	Brie	Cheddar	Emmental
Liégeois vanille	Donuts	Salade de fruits frais	Compote de pommes	Fruit de saison
<b>S/P:</b> Rôti de dinde au miel <b>S/V:</b> Falafel à la tomate		<b>S/P:</b> Roulade de volaille <b>S/V:</b> Betteraves vinaigrette / Poisson sauce crustacés	<b>S/P:</b> Tarte au fromage / Salade surprise <b>S/V:</b> Tarte au fromage / Steak haché au thon	

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

**Sauce à l'Hongroise:** Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, vin blanc, bouillon de bœuf

**Salade surprise:** Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENUS BOISSY FRESNOY



SEMAINE 42- DU 16 AU 20 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



# MENUS BOISSY FRESNOY



SEMAINE 43- DU 23 AU 27 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Saucisson sec*	Salade Louisiane	Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Nuggets de poulet	Marmite de poisson crustacés	Sauté de poulet façon thaï	Bolognaise végétarienne	Merguez grillées
Riz	Frites	Chou-fleur persillés	Spaghetti	Ratatouille et pommes de terre
Gouda	Boursin	Kiri	Petit suisse nature	Tomme blanche
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Marbré au chocolat	Eclair au chocolat	Compote Pommes-poires
S/V: Nuggets de poisson	S/P: Maïs au thon S/V: Maïs au thon	S/V: Omelette		S/P: Feuilleté au fromage S/V: Feuilleté au fromage / Poisson en sauce

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

**Salade Louisiane:** Haricots rouge, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENUS BOISSY FRESNOY



SEMAINE 9 - DU 30 AU 03 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron	Pizza au fromage		Saucisson à l'ail*	Salade verte
Sauté de dinde aux légumes	Œuf dur		Paupiette de veau à la provençale	Brandade de poisson (PC)
Penne	Epinards à la crème		Courgettes à la tomate	Fromage frais sucré
Camembert	Fruit de saison		Chanteneige	Fruit de saison
Crème dessert vanille			Palet breton	
S/V: Poisson pané			S/P: Roulade de volaille S/V: Tarte aux trois fromage / Boulettes de sarrasin	

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENUS BOISSY FRESNOY



SEMAINE 10 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Œuf dur mayonnaise	Macédoine vinaigrette	Concombres à la crème 	Salami*
Saucisse fumée	Bœuf aux carottes (PC) 	Bouchée à la reine	Omelette	Nuggets de poisson
Coquillettes		riz	Gratin dauphinois	Purée de butternut
Yaourt aux fruits mixés	Tomme blanche	Camembert	Yaourt nature	Candadou
Fruit de saison 	Ananas au sirop 	Clafoutis poires et amandes 	 Madeleine	Fruit de saison
<b>S/P:</b> Saucisse de volaille <b>S/V:</b> Croustillant au fromage	<b>S/V:</b> Marmite de poisson	<b>S/V:</b> Feuilleté de poisson beurre blanc		<b>S/P:</b> Roulade de volaille <b>S/V:</b> Accras de poisson

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée



**INFORMATIONS:**

- S/V : Sans Viande
- S/P : Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc




# MENUS BOISSY FRESNOY


**SEMAINE 11 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Velouté de légumes	Pâté de campagne*	Terrine de légumes sauce ciboulette	Carottes râpées aux agrumes
Escalope de poulet à la tomate	Raviolini ricotta épinards (PC)	Rôti de dinde	Cassoulet* (PC) 	Filet de lieu frais à la provençale
Beignets de brocolis		Frites		Riz
Emmental	Chanteneige	Yaourt aux fruits	Petit suisse nature	Coulommiers
Gaufre liégeoise	Cookies vanille pépites au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat
				
S/V: Poisson en sauce		S/P: Pâté de volaille S/V: Salade de pâtes / Omelette au fromage	S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce	

 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENUS BOISSY FRESNOY



SEMAINE 12 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Pâté de campagne cornichons*	Salade verte	Tarte au fromage
Sauté de bœuf aux cornichons	Pané fromager	Poulet rôti	Paëlla (PC)	Steak haché de cabillaud
Pommes vapeur	Lentilles	Purée de carottes	Tartare ail et fines herbes	Haricots verts
Petit suisse sucré	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Tarte aux pommes	Fromage ovale
Compote de pommes		Gâteau au yaourt		Fruit de saison
<b>S/V:</b> Marmite de poisson		<b>S/P:</b> Pâté de volaille <b>S/V:</b> Sardines beurre / Boulettes de sarrasin	<b>S/V:</b> Paëlla de la mer	



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc





# MENUS BOISSY FRESNOY



SEMAINE 13- DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage tomate	Quiche lorraine*	Salami*	Salade verte emmental et croustons	Surimi mayonnaise
Sauté de poulet à la niçoise	Rôti de veau au thym	Croque-monsieur et salade mixte* (PC)	Couscous végétal (PC)	Feuilleté de poisson beurre blanc
Ratatouille et pommes de terre	Beignets de courgettes			Gratin d'épinards
Pont l'Evêque	Yaourt à boire	Gouda	Fruit de saison	Camembert
Fruit de saison	Compote biscuité	Fruit de saison		Liégeois chocolat
<b>S/V:</b> Pané de blé fromage épinards	<b>S/P:</b> Tarte au fromage <b>S/V:</b> Tarte au fromage / Poisson en sauce	<b>S/P:</b> Roulade de volaille / Croque-monsieur au jambon de dinde <b>S/V:</b> Macédoine vinaigrette / Poisson mouillé		



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENUS BOISSY FRESNOY




SEMAINE 14 - DU 04 AU 08 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Salade coleslaw	Terrine au saumon sauce safrané	Samoussa aux légumes	Tarte tomate chèvre
Jambon*	Filet de colin papillote 	Rôti de veau aux herbes	Omelette au fromage	Rôti de porc aux pruneaux*
Coquillettes	Frites	Semoule	Gratin de butternut et potiron	Jardinière de légumes
Buchette	Fromage frais aromatisé	Saint-Nectaire	Brownies	Carré de l'Est
Compotes de pommes 	Fruit de saison 	Panacotta coulis de fruits 		Mousse au chocolat
<b>S/P:</b> Jambon de dinde <b>S/V:</b> Poisson en sauce		<b>S/V:</b> Boulettes de sarrasin		<b>S/P:</b> Rôti de dinde <b>S/V:</b> Poisson aux olives

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

**Salade coleslaw:** Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison





- \* Plat contenant du porc



# MENUS BOISSY FRESNOY



SEMAINE 15 - DU 11 AU 15 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur 	Concombres bulgare	Tarte aux poireaux	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette
Chili végétarien (PC)	Steak haché et ketchup 	Escalope de volaille aux champignons	Emincé de poulet	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive 
Emmental	Frites	Haricots beurre	Ratatouille	Chou-fleur et brocolis
Fruit de saison 	Petit suisse nature	Vache qui rit	Fromage frais aromatisé	Yaourt à la vanille
	Banane sauce chocolat	Fruit de saison 	Crème dessert vanille 	Palet breton
	<b>S/V:</b> Steak haché au thon	<b>S/V:</b> Marmite de poisson	<b>S/V:</b> Omelette au fromage	

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**





- S/V: Sans Viande                      S/P: Sans Porc  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc



# MENUS BOISSY FRESNOY



SEMAINE 16 - DU 18 AU 22 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Salade verte vinaigrette	Salade alsacienne*	 <p><b>REPAS NÖEL</b></p>	Potage
Cordon bleu	Lasagnes provençales (PC)	Galopin de veau aux herbes		Pavé de colin à la tomate 
Courgettes sautées et pdt sautée	Yaourt aromatisé	Poêlé de légumes forestière		Riz
Tomme blanche	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé		Petit suisse sucré
Crème dessert chocolat		Fruit de saison		Madeleine
S/V: Poisson pané		S/P: Salade alsacienne sans viande S/V : Salade alsacienne sans viande / Boulettes de sarrasin		

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade alsacienne:** Pommes de terre, chou blanc, oignons, cervelas\*, persil

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc