



MENUS BOISSY FRESNOY



SEMAINE 36 - DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées	Pastèque	Concombres vinaigrette	Saucisson sec*
Spaghetti bolognaise (PC)	Merlu façon papillote	Goulasch de bœuf	Omelette Pommes vapeur	Rôti de porc à la moutarde*
Chantailou	Purée	Carottes au jus	Coulommiers	Gratin de courgettes
Pâtisserie	Fromage blanc	Mimolette	Fruit de saison	Yaourt sucré
	Fruit de saison	Mousse au chocolat		Banane
		S/V: Poisson pané		S/P: Roulade de volaille / Rôti de dinde S/V: Salade brésilienne / 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:

Goulasch de bœuf: Bœuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de bœuf, margarine

Salade brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, 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 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate 	Pastèque 	Melon 	Crêpe au fromage	Terrine de saumon sauce cocktail
Sauté de veau marengo	Raviolini tomates mozzarella (PC)	Pizza tex Mex salade mixte (PC)	Grignotine de porc*	Nuggets de poisson
Riz			Beignets de chou-fleur	Macaroni au beurre
Yaourt aromatisé 		Saint-Nectaire	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits
Fruit de saison 	Cookie 	Fruit de saison	Ile flotante	Compote de pommes-abricots
S/V: Pané fromager		S/V: Pizza au fromage	S/P : Sauté de poulet S/V: Pané de blé tomate mozzarella	


 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 marengo: Tomates, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de bœuf

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 38- DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Paté en croute de volaille	Endives aux noix	Salade Athéna	Pizza au fromage
Sauté de bœuf aux oignons	Merlu sauce provençale 	Crêpinette au jus*	Steak haché de bœuf au paprika	Omelette basquaise Haricots verts persillés
Semoule	Ratatouille et pommes de terre	Epinards à la crème	Pommes quartiers	
Kiri	Brie	Yaourt au sucre de canne	Fromage ovale	Fromage blanc 
Compote de pommes	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Donuts	Palet breton 
S/V: Poisson meunière		S/P: Filet de poulet grillée S/V: Poisson en sauce	S/V: 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:

Salade Athéna: Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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



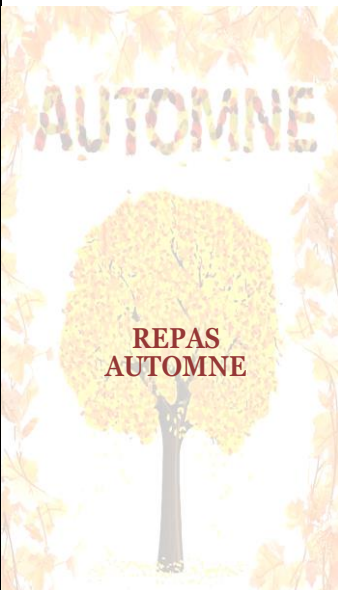






* Plat contenant du porc



MENUS BOISSY FRESNOY



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon 	Carottes râpées 	Saucisson à l'ail*		Quiche*
Jambonneau aux petits légumes*	Tomate farcie veggie Riz	Bœuf façon moussaka (pc) 		Colin poêlé au beurre 
Frites				Chou-fleur et brocolis
Camembert	Edam	Petit suisse aux fruits 		Fromage frais nature 
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Ananas au sirop		Liégeois au chocolat
S/P: Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Poisson en sauce		S/P: Roulade de volaille S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière		S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte 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 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pâté en croûte*	Salade de riz niçois	Concombres vinaigrette	Tarte aux poireaux
Lasagnes végétarienne (PC)	Cordon bleu	Croque-monsieur* et salade mixte (PC)	Colin gratiné au fromage	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés	Gratin de courgettes	Fromage frais nature	Semoule	Haricots verts
Fruit de saison	Saint-Nectaire	Mousse à la framboise	Brie	Yaourt aromatisé
	Fruit de saison		Banane	Muffin au chocolat
	S/V: Pâté de volaille en croûte S/V: Pommes de terre ciboulette / Poisson en sauce	S/P: Pizza au fromage S/V: Pizza au fromage		S/V: 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 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Crêpe au fromage	Mortadelle*	Quiche lorraine*	Carottes râpées
Poulet rôti	Quenelles de brochet Nantua	Boulettes de bœuf à la Hongroise 	Steak haché ketchup 	Chili végétarien (PC)
Coquillettes	Haricots beurre	Purée	Frites	
Carré de l'Est	Yaourt nature 	Brie 	Cheddar	Emmental
Compote de pommes	Fruit de saison 	Salade de fruits frais	Liégeois vanille	Eclair au chocolat
S/V: Falafel à la tomate		S/P: Roulade de volaille S/V: Betteraves vinaigrette / Poisson en sauce	S/P: Tarte au fromage S/V: 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

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 14 AU 18 OCTOBRE 2024

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 21 AU 25 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Betteraves vinaigrette	Pâté de tête*	Salade verte	Surimi mayonnaise
Paupiette de veau au jus	Moules	Crêpinette de porc au jus*	Parmentier végétarien (pc)	Escalope de poulet pané
Courgettes et pommes de terre	Frites	Légumes façon wok	Petit suisse sucré	Ratatouille et pommes de terre
Gouda	Boursin ail et fines herbes	Rouy	Croisillon aux pommes	Tomme blanche
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Marbré au chocolat		Compote Pommes-poires
S/V: Nuggets de poisson		S/P: Pâté de volaille / Sauté de poulet façon thaï S/V: Salade pommes de terre / Omelette		S/V: Poisson pané

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:

Légumes façon wok: Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre
Parmentier végétarien: Purée, égréné végétal, oignons, carottes en dés, tomates

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 44- DU 28 AU 31 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Rougail de saucisse fumée*</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>S/P: Saucisse de volaille S/V: Falafel en sauce</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Œuf dur</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Banane </p>	<p>Salade verte </p> <p>Brandade de poisson (PC) </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>		



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 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Salade des Andes	Macédoine vinaigrette	Concombres à la crème 	Salami*
Cordon bleu	Bœuf aux carottes (PC) 	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	Nuggets de poisson
Haricots verts 		Riz	Gratin dauphinois	Chou-fleur au fromage
Croc' lait	Tomme blanche	Camembert	Yaourt sucré	Candadou
Crème dessert chocolat	Compote de pommes	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Liégeois vanille
S/V: Poisson pané	S/V: Marmite de poisson	S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		S/P: Roulade de volaille S/V: Taboulé

 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 des Andes: Quinoa, concombres, radis, tomates, surimi

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



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Pâté de compagne*	Duo de chou	Carottes râpées aux agrumes
	Lasagnes végétariennes (pc)	Endives au jambon* (PC)	Rôti de veau aux herbes	Filet de lieu frais à la provençale
	Chanteneige	Yaourt aux fruits	Cocos mijotés	Pommes vapeur
	Compote biscuitée	Fruit de saison	Kiri	Coulommiers
		S/P: Pâté de volaille / Endives au jambon de dinde S/V: Salade de pâtes / Pané fromager	Banane	Cookies aux pépites de chocolat
			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

Salade de pâtes: Pâtes, tomates, mais



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




MENUS BOISSY FRESNOY



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Salade verte 	Tarte au fromage
Boulettes d'agneau marengo	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Hachis parmentier (PC) 	Steak haché de cabillaud
Semoule	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre		Frites
Rondelé		Yaourt aromatisé	Tartare ail et fines herbes	Fromage ovale
Compote de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Gâteau basque
S/V: Marmite de poisson		S/P: Roulade de volaille S/V: Sardines beurre / Boulettes de sarrasin	S/V: Parmentier 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:






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



MENUS BOISSY FRESNOY



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage tomate	Quiche lorraine*	Salami*	Salade verte vinaigrette	Surimi mayonnaise
Sauté de poulet à la niçoise	Rôti de veau au thym	Bœuf bourguignon (pc) 	Couscous végétal (PC) 	Filet de lieu sauce crevettes
Gratin d'épinards 	Beignets de courgettes	Gouda	Petit suisse sucré	Pommes de terre au four
Pont l'évêque 	Yaourt à boire	Fruit de saison	Fruit de saison	Camembert
Crème dessert vanille	Compote pommes-fraises	S/P: Roulade de volaille S/V: Macédoine vinaigrette / Poisson meunière		Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte 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:






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



MENUS BOISSY FRESNOY




SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 	Salade coleslaw	Terrine au saumon sauce safrané	Samoussa aux légumes	Roulade de volaille
Palette de porc à la diable*	Fish and chips sauce tartare (PC) 	Rôti de veau aux herbes	Omelette au fromage	Cordon bleu
Coquillettes		Pommes rissolées	Purée de butternut	Jardinière de légumes
Buchette	Fromage frais aromatisé	Saint-Nectaire		Carré de l'Est
Compotes de pommes	Fruit de saison 	Panacotta coulis de fruits 	Brownies 	Fruit de saison
S/P: Poulet rôti S/V: Poisson en sauce		S/V: Boulettes de sarrasin		S/V: Taboulé / 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 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte vinaigrette	Velouté de potiron	Flammekueche*	Crêpe au fromage	Carottes râpées
Lasagnes à la provençale (pc)	Steak haché et ketchup	Escalope de volaille aux champignons	Emincé de poulet	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive
	Purée	Haricots beurre	Petits pois à l'échalote	Rosti aux légumes
Yaourt aromatisé	Livarot	Cheddar	Fromage frais aromatisé	Yaourt à la vanille
Fruit de saison	Compote pommes fraises	Fruit de saison	Banane	Palet breton
	S/V: Falafel en sauce	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	S/V: Batonnets mozzarella	

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 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Tarte au fromage	Carottes râpées	<p style="text-align: center;">REPAS DE NOËL</p> 	Potage
Sauté de veau à l'ancienne	Œuf dur	Cheeseburger 		Pavé de colin à la tomate 
Courgettes sautées et pdt sautées	Epinards à la crème	Frites		Tortis
Tomme blanche		Donuts		Carré de l'Est
Crème dessert chocolat	Banane sauce chocolat 			Fruit de saison 
S/V: Poisson pané		S/V: Fish burger		

 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



SEMAINE 52 - DU 23 AU 27 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Taboulé		Betteraves vinaigrette	Friand au fromage
Pizza au fromage	Nuggets de poulet		Poisson poêlé au beurre	Escalope de poulet au jus
Salade verte	Haricots verts		Penne	Chou-fleur au beurre
Rondelé nature	Yaourt aromatisé		Emmental	Yaourt aux fruits mixés
Purée de fruits 	Fruit de saison		Mousse au chocolat	Banane
				S/V: Poisson mariné

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 01 - DU 30 DEC AU 03 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise		Chou rouge aux pommes	Salade verte
Lasagnes bolognaise (pc)	Poisson meunière	Bonne année	Jambon*	Hachis parmentier (pc)
Samos	Carottes au jus		Coquillettes	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Carré frais		Coulommiers	Fruit de saison
S/V: Lasagnes végétarienne	Compote de pommes abricots 		Flan vanille	
			S/V: Jambon de dinde S/V: Poisson pané	



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