





# Menus scolaires - Epinay-sous-Sénart



Semaine du 06 au 10 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Cœurs de palmier et vinaigrette à la moutarde ***</p> <p>Tajine marocain végétarien et semoule  (pois chiche, patate douce, carottes)</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Pont l'Eveque AOP </p> <p>Langres AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Tomate et vinaigrette basilic menthe </p> <p>Pomelos et sucre ***</p> <p>Sauté de dinde LR sauce aux olives </p> <p>SV : Beignets sticks à la mozzarella ***</p> <p>Petits pois, carottes ***</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>***</p> <p>Tarte gourmande au chocolat </p> <p>Tarte flan </p>	<p>F é r i é</p>	<p>F é r i é</p>	<p>Jus d'ananas</p> <p>Nuggets de poulet et Frites </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu petit moulu aux noix ***</p> <p>Mousse au chocolat au lait<sup>°</sup> SV : dessert lacté saveur vanille</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus scolaires - Epinay-sous-Sénart



Semaine du 13 au 17 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves et vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Ravioli au bœuf et à la dinde</p> <p>SV : Ravioli tofu et basilic</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomate et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Concombre et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Cuisse de poulet LR au jus</p> <p>SV : Omelette aux fines herbes</p> <p>***</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit BIO</p> <p>Fromage frais fouetté BIO</p> <p>***</p> <p>Compote pomme poire allégée en sucre</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p>Salade de pommes de terre aux olives</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce aux fines herbes</p> <p>SV : Cubes de colin sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Pain et miel</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme ananas</p>	<p>Melon</p> <p>***</p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p>Génoise roulée au chocolat</p> <p>Génoise roulée à la myrtille</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Salami * et cornichon</p> <p>***</p> <p>Filet de Merlu sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p>

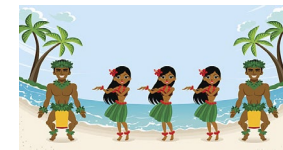
° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)





# Menus scolaires - Epinay-sous-Sénart



Semaine du 20 au 24 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
F é r i é	<p>Tomate et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Omelette aux pommes de terre et aux oignons (tortilla plancha)</p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>***</p> <p>Comté AOP </p> <p>Bleu d'Auvergne AOP </p> <p>***</p> <p>Semoule au lait nappé caramel</p> <p>Dessert lacté saveur chocolat</p>	<p>Tarte au fromage </p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde LR  sauce Dijonnaise</p> <p>SV : Crispidor à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Petit pois</p> <p>***</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Fromage frais saint môret</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Betteraves et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Macédoine Mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Penne rigate aux légumes et pois cassés et graines de courge Bio  </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p><i>L'Odyssée du goût : Tahiti</i></p> <p>Salade iceberg et vinaigrette aux agrumes </p> <p>***</p> <p>Filet de colin sauce coco et citron vert </p> <p>***</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>***</p> <p>Tarte noix de coco </p>
		<p><i>Madeleine</i></p> <p><i>Fromage blanc nature et sucre</i></p> <p><i>Purée pomme abricot</i></p>		

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale
















\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus scolaires - Epinay-sous-Sénart



Semaine du 27 au 31 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de coquillettes au basilic  *** Merguez SV : Omelette aux fines herbes *** Purée de courgettes et pommes de terre à l'huile d'olive *** Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aux fruits *** Fruit BIO 	Œuf dur mayonnaise  Rosette* et cornichon *** Cubes de saumon sauce citron  *** Gnocchetti *** Fromage frais demi sel BIO  Fromage fondu vache qui rit BIO  *** Fruit	Concombre à la crème Radis beurre *** Sauté de dinde LR sauce pomme curry   SV: Boulettes de flageolets BIO sauce tomate *** Semoule *** Cantal AOP  Maroilles AOP  *** Crème dessert saveur caramel Dessert lacté vanille nappé caramel	Macédoine Mayonnaise Haricots verts et vinaigrette à la moutarde *** Pizza au fromage  Salade verte Yaourt aromatisé BIO  Brownie  Donut's 	Coleslaw Céleri rémoulade *** Hachis provençale végétarien (purée de pommes de terre, courgettes, légumes ratatouille)  *** (plat complet) *** Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache) Brie *** Compote pomme fraise allégée en sucre Compote pomme allégée en sucre
		Gâteau moelleux au citron Lait Purée de pomme abricot		

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus scolaires - Epinay-sous-Sénart



Semaine du 03 au 07 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Salade de riz aux olives 	Pomelos et sucre	Betteraves et vinaigrette à la moutarde	Tomate et vinaigrette à la moutarde
Pastèque		Radis beurre	Champignons à la crème 	Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde
***	***	***	***	***
Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis 	Rôti de porc * sauce caramel SP : Rôti de dinde sauce caramel	Sauté de bœuf BIO  sauce poivrade	Emincé de dinde LR  sauce paprika	Merlu  sauce basilic 
***	SV : Omelette au fromage	SV : Pavé de colin aux herbes de provence	SV : Nuggets de poisson blanc	***
***	***	***	***	***
(plat complet)	Courgettes BIO 	Duo d'haricots verts et haricots beurre	Riz pilaf et légumes ratatouille	Purée de pommes de terre BIO 
***	***	***	***	***
Yaourt nature sucré	Fromage fondu vache qui rit	Langres AOP 	Petit fromage frais aux fruits	Carré
Yaourt aromatisé	Fromage fondu le carré	Pont l'Eveque AOP 	Petit fromage frais nature et sucre	Bleu
***	***	***	***	***
	Fruit BIO 	Grillé aux pommes 	Fruit BIO 	Mousse saveur chocolat au lait ° SV : Crème dessert saveur vanille
Glace à l'eau		Barre pâtissière 		Crème dessert saveur vanille
		Pain et beurre Fruit Lait		

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale
















\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus scolaires - Epinay-sous-Sénart



Semaine du 10 au 14 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde	Gaspacho tomates et poivrons 	Tomate et vinaigrette au guacamole 	Salade de riz composé (poivrons, olives noires) 
Pastèque	Concombre et vinaigrette à la moutarde			
***	***	***	***	***
Chili con carne et riz pilaf	Saucisse fumée* SP : Saucisse de volaille	Cuisse de poulet LR sauce kedjrou (tomates, aubergines) 	Torsades et sauce aux champignons et à la crème 	Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron 
SV : Chili sin carne	SV : Omelette	SV : Pavé de colin à la napolitaine		
***	***	***	***	***
(plat complet)	Petits pois, pommes de terre	Gratin duo chou fleur et brocolis	(plat complet)	Epinards à la béchamel
***	***	***	***	***
Fromage frais tartare nature	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais aux fruits BIO 	Bûche de chèvre BIO 	Cantal AOP 
Fromage frais saint môret	Yaourt nature et sucre	Petit fromage frais nature BIO et sucre 	Camembert BIO 	Bleu d'Auvergne AOP 
***	***	***	***	***
Compote pomme fraise allégée en sucre	Mini chou pâtissier à la crème vanille 	Fruit BIO 	Dessert lacté vanille nappé caramel	Glace à l'eau
Compote pomme allégée en sucre	Chou chocolat noisette 		Dessert lacté saveur chocolat	
		Pain et confiture Fromage blanc fruité Fruit		

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale














\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus scolaires - Epinay-sous-Sénart



Semaine du 17 au 21 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Betteraves et vinaigrette à la moutarde	Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde	<i>Repas froid</i>	Salade de lentilles  et fromage de brebis
Melon	Haricots verts et vinaigrette à la moutarde	Carottes râpées et vinaigrette aux fruits de la passion 	Concombre à la crème	***
***	***	***	***	***
Riz  et légumes korma butternut	Rôti de dinde LR  au jus	Hachis parmentier  au bœuf BIO	Jambon de dinde	Nuggets de poisson blanc  et citron 
***	SV : Crispidor à l'emmental	SV : Parmentier de poisson	SV : œuf dur mayonnaise	***
***	***	***	***	***
(plat complet)	Carottes BIO 	(plat complet)	Salade de pâtes à la grecque (tomates, poivrons, olives, fromage de brebis) 	Poêlée champêtre (haricots verts, tomates, champignons, aubergines)
***	***	***	***	***
Coulommiers	Petit fromage frais aux fruits BIO 	Saint Paulin	Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature et sucre
Carré	Petit fromage frais nature BIO 	Emmental	***	Yaourt aromatisé
***	***	***	***	***
Compote pomme abricot allégée en sucre	Fruit BIO 	Mousse saveur chocolat au lait ° SV : Crème dessert saveur vanille	Ile flotante	Fruit BIO 
Compote pomme allégée en sucre		Crème dessert saveur vanille		
		Pain et confiture Fruit Yaourt à boire		

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus scolaires - Epinay-sous-Sénart



Semaine du 24 au 28 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon vert	Salade de pommes de terre sauce ravigote	Gaspacho à la tomate	<i>Bientôt les vacances !</i> Pastèque	Tomate et vinaigrette crémeuse à la ciboulette
Melon jaune	***	Macédoine mayonnaise	***	***
Sauté de dinde LR sauce au thym	Omelette	Pavé de colin gratiné au fromage	Emincé de poulet façon kebab	Burrito bowl (riz, pois chiche, cheddar, sauce guacamole au fromage blanc)
SV : Emincé de saumon sauce citron	***	***	SV : Colin meunière	***
Coquillettes BIO	Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre)	Haricots verts BIO	Frites	(plat complet)
***	***	***	***	***
Pont l'Eveque AOP	Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache)	Petit fromage frais nature et sucre	Fromage blanc fruité	Fromage fondu vache qui rit BIO
Comté AOP	Brie	Petit fromage frais aux fruits	***	Fromage frais fouetté BIO
***	***	***	***	***
Glace à l'eau	Fruit BIO	Fruit	Smoothie	Compote pomme ananas allégée en sucre
				Compote pomme allégée en sucre
		Pain et confiture Compote pomme abricot Lait		

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)

