







Menus Epinay sous Sénart



Semaine du 04 au 08 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette moutardée		Crêpe jambon emmental * SP : crêpe à l'emmental 	Coleslaw	Salade mixte et vinaigrette moutardée
***	Soupe carottes, potiron du chef ***	***	Pomelos et sucre ***	Radis et beurre ***
Emincé de dinde LR  sauce stoganoff (crème, champignons, tomate)	Lasagnes à la bolognaise 	Sauté de boeuf BIO  sauce olives	Riz  façon korma et butternut  (crème, tomate, curry, carottes, pommes de terre, oignons, gingembre)	Emincé de saumon  sauce romarin et citron
SV : Omelette au fromage ***	SV : Lasagnes à la provençale ***	SV : Pavé de colin mariné huile d'olive et citron ***		***
Purée de patate douce et pommes de terre ***	(plat complet) ***	Gratin de chou fleur ***	(plat complet) ***	Haricots verts BIO 
Langres AOP  	Petit fromage frais nature et sucre	Mini brin d'Affinois	Fromage fondu vache qui rit	Yaourt aromatisé à la vanille BIO 
Cantal AOP 	Petit fromage frais aux fruits ***	Camembert ***	Fromage fondu ail et fines herbes ***	Yaourt sucré BIO 
Dessert lacté saveur chocolat	Fruit BIO 	Fruit	Compote pomme fraise allégée en sucre	Moelleux au chocolat 
Dessert lacté saveur caramel	Fruit BIO 	Fruit	Compote pomme allégée en sucre	
		Palet breton Yaourt nature et sucre Jus multfruit		

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

















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



Menus Epinay sous Sénart

Semaine du 11 au 15 mars 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Risoni au thon (pâte avoine, thon, tomate)		Salami * et cornichon SP : Roulade de volaille aux olives	Salade iceberg et vinaigrette moutardée	Soupe chou fleur du chef
Piémontaise (pommes de terre, œuf, cornichon, mayonnaise) ***	Carottes râpées et vinaigrette moutardée ***	Œuf dur mayonnaise (+SV)  ***	***	Macédoine mayonnaise ***
Filet de poulet LR  sauce dijonnaise (moutarde et échalotte)	Tajine marocaine  et semoule (patate douce, carottes, pois chiche, olives, sauce tomate)	Steak haché de bœuf BIO  sauce thym	Croque monsieur *  SP : pizza au fromage	Pavé de colin  pané au riz soufflé et citron
SV : Nuggets de blé ***	***	SV : Pané de blé, graines, épinards et emmental ***	SV : Pizza au fromage ***	***
Petits pois ***	(plat complet) ***	Beignets de courgettes  ***	(plat complet) ***	Purée  de pommes de terre BIO ***
Petit fromage frais aux fruits	Bûche de chèvre BIO 	Petit roulé fol d'épi	Livarot AOP 	Yaourt sucré
Petit fromage frais nature et sucre ***	Coulommiers BIO 	Tome de Montagne ***	Saint nectaire AOP 	Yaourt aromatisé ***
Fruit BIO 	Compote pomme abricot allégée en sucre	Riz au lait nappé caramel	Eclair fourré à la crème vanille 	Fruit
Fruit BIO 	Compote pomme allégée en sucre	Crème renversée	Eclair fourré à la crème chocolat 	Fruit
		Briochette pépites de chocolat 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 Epinay sous Sénart



Semaine du 18 au 22 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette moutardée	Pâté de volaille et cornichon	Crêpe à l'emmental 	Tomates et vinaigrette moutardée	Radis et beurre
Pomelos et sucre ***	SV : concombre vinaigrette ***	Taboulé ***	Salade mixte et vinaigrette moutardée ***	Epinards jeunes pousses et vinaigrette moutardée ***
Sauté de bœuf BIO  sauce tomate, olives, origan	Saucisse fumée * SP : Saucisse de volaille	Beaufilet de Hoki sauce curry 	Emincé de poulet façon kebab	Pâtes coude  sauce fèves et pesto 
SV : Tortilla plancha ***	SV : Saucisse de blé de soja ***	***	SV : Fingers de soja et blé ***	***
Chou fleur BIO 	Lentilles de Mondreville 	Haricots beurre ***	Frites BIO + Ketchup 	(plat complet) ***
Cantal AOP 	Yaourt aromatisé à la fraise BIO 	Petit fromage frais aux fruits	Fromage fondu kiri	Brie
Bleu d'Auvergne AOP 	Yaourt nature sucré BIO 	***	Fromage frais carré ***	Mini brin d'Affinois ***
Donut's Pinky	Fruit BIO 	Fruit	Compote pomme passion allégée en sucre	Crème dessert saveur chocolat
Donut's	Fruit BIO 	Fruit		Crème dessert saveur vanille
		Quatre quart Lait Compote pomme abricot		

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




















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



Menus Epinay sous Sénart



Semaine du 25 au 29 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe potiron et carottes du chef ***</p> <p>Haut de cuisse de poulet LR sauce miel citron </p> <p>SV : Escalope de blé ***</p> <p>Pommes de terre rissolées ***</p> <p>Pont l'Eveque AOP </p> <p>Maroilles AOP </p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p> Menu oriental </p> <p>Tomates et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf et semoule ***</p> <p>SV : Couscous Végétarien ***</p> <p>(plat complet) </p> <p>Petit fromage frais nature et sucre ***</p> <p>Corne de gazelle </p>	<p>Céleri remoulade ***</p> <p>Coleslaw ***</p> <p>Rôti de porc* sauce charcutière SP : Rôti de dinde</p> <p>SV : Pavé de colin à la napolitaine ***</p> <p>Carottes ***</p> <p>Mimolette BIO </p> <p>Emmental BIO </p> <p>***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p> <p>Moelleux aux amandes Lait Fruit</p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Beignets sticks à la mozzarella  </p> <p>***</p> <p>Haricots verts ***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit BIO </p> <p>Mini cabrette BIO </p> <p>***</p> <p>Semoule au lait nappé caramel</p> <p>Dessert lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Roulade de volaille aux olives ***</p> <p>Cubes de colin d'Alaska sauce tomate </p> <p>***</p> <p>Riz pilaf ***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré ***</p> <p>Fruit BIO </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 Epinay sous Sénart



Semaine du 01 au 05 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
F é r i é	<i>Menu Australie</i>	Coleslaw	Menu du Printemps 	Flammekuche * gratinée 
	Davicroquettes de poisson blanc etr frites ketchup 	***	***	Céleri remoulade
	***	Cuisse de poulet LR au jus et oignons  	***	***
	***	SV: Finger de blé et soja	Œuf à la coque 	Beaufilet de hoki sauce citron 
		***	***	***
		Lentilles de Mondreville 	Frites	Haricots verts
		***	***	***
	Tarte coco et jus de pomme	Edam	Fromage fondu croc'lait	Yaourt aromatisé
		Bonbel	***	Yaourt nature et sucre
		***	Paris - Brest 	***
		Compote pomme fraise allégée en sucre		Fruit BIO 
		Compote pomme allégée en sucre		Fruit BIO 
		Palet breton		
		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 Epinay sous Sénart



Semaine du 08 au 12 Avril 24 - Vacances zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de chou fleur du chef	Acras de morue 	Concombre et vinaigrette moutardée	Coleslaw	Tomates et vinaigrette moutardée
***	Saucisson à l'ail* et cornichon	Radis et beurre	Pomelos et sucre	Carottes râpées et vinaigrette moutardée
Tarte tomates et chèvre 	Sauté de dinde LR sauce aux olives 	Chipolata * SP : Merguez	Pavé de colin mariné aux herbes de provence 	Pennes façon bolognaise aux lentilles  
***	SV : Escalope de blé	SV : Saucisse de blé de soja	***	***
(plat complet)	Frites + Ketchup	Purée de potiron et pommes de terre	Brocolis BIO 	(plat complet)
***	Coulommiers BIO 	Saint Paulin	Cantal AOP 	Yaourt nature et sucre
Petit fromage frais aux fruits	Bûche de chèvre BIO 	Mimolette	Saint nectaire AOP 	Yaourt aromatisé
***	Fruit BIO 	Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel	Chou chocolat noisette (choco trésors)	Compote pomme ananas allégée en sucre
Fruit	Fruit BIO 	Dessert lacté saveur chocolat	Chouquettes fourrées à la crème vanille	Compote pomme allégée en sucre
Pain au lait	Sablé coco	Moelleux à la carotte	Pain et beurre	Palet breton
Yaourt à boire	Lait	Lait	Fruit	Petit fromage frais aux fruits
Compote pomme passion	Fruit	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature et sucre	Jus de pomme

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










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



Menus Epinay sous Sénart



Semaine du 15 au 19 Avril 24 - Vacances zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise 	Tomates et vinaigrette moutardée	Concombre et vinaigrette moutardée	Carottes râpées et vinaigrette moutardée	Crêpe à l'emmental 
Salami * et cornichon ***	Céleri remoulade ***	Salade mixte et vinaigrette moutardée ***	Pomelos et sucre ***	***
Nuggets de poulet 	Boulgour et légumes à la mexicaine (maïs, haricots rouges, brocolis, oignons) 	Emincé de dinde LR sauce aux fines herbes 	Steak haché de bœuf BIO sauce poivrée  	Beaufilet de colin d'Alaska sauce coco et citron vert 
SV : Nuggets de blé ***	***	SV : Pavé de colin à la napolitaine ***	SV: Omelette ***	***
Purée de butternut BIO 	(plat complet)	Haricots verts ***	Beignets de courgettes  	Chou fleur ***
Langres AOP 	Fromage fondu vache qui rit BIO 	Petit roulé fol d'Epi	Yaourt aromatisé à la vanille BIO 	Petit fromage frais au fruits ***
Livarot AOP 	Mini cabrette BIO 	Gouda ***	***	***
Fruit BIO 	Compote pomme passion allégée en sucre	Riz au lait nappé caramel	Gateau aux pépites de chocolat du chef	Fruit
Fruit BIO 	Compote pomme allégée en sucre	Crème dessert saveur vanille		Fruit
Madeleine	Mini roulé fourré framboise	Petit beurre	Pain et confiture	Cake fondant citron
Yaourt nature et sucre	Lait	Fromage blanc nature et sucre	Lait	Yaourt à boire
Jus multifruit	Fruit	Jus de pomme	Fruit	Compote pomme

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












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



Menus Epinay sous Sénart



Semaine du 22 au 26 Avril 24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates et vinaigrette moutardée</p> <p>Carottes râpées et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Orge perlé et lentilles à la provençale  </p> <p>(plat complet) ***</p> <p>Pont l'Eveque AOP </p> <p>Munster AOP </p> <p>Dessert lacté saveur vanille</p> <p>Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel</p>	<p>Soupe tomates vermicelles ***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce tomate</p> <p>SV : Beignets stick de mozzarella ***</p> <p>Riz à la gachucha (tomate, oignon, olive) ***</p> <p>Buchette aux laits mélangés (chèvre et vache)</p> <p>Brie ***</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p>Pommes de terre, thon, oignon, olive</p> <p>Pâtes, poivrons, tomates, olives (salade du soleil) ***</p> <p>Filet de poulet LR  sauce paprika et persil</p> <p>SV : Nuggets de blé ***</p> <p>Carottes ***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre ***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p> <p>Cookie cacao pépites de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Betteraves et vinaigrette moutardée</p> <p>Chou fleur et vinaigrette persillée ***</p> <p>Jambon de dinde</p> <p>SV : Saucisse de blé de soja ***</p> <p>Gratin dauphinois ***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé ***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Concombre et vinaigrette moutardée</p> <p>Salade iceberg et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron </p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu kiri</p> <p>Fromage fondu petit moulé aux noix ***</p> <p>Brioche perdue </p>

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

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



Menus Epinay sous Sénart



Semaine du 29 Avril au 03 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates et vinaigrette moutardée	Carottes râpées et vinaigrette moutardée	F é r i é	Œuf dur mayonnaise 	Betteraves et vinaigrette moutardée
Céleri remoulade ***	***		***	Macédoine mayonnaise ***
Sauté de dinde LR sauce au thym 	Sauce bolognaise de bœuf		Cheeseburger 	Tortelloni au fromage  
SV : Tortilla plancha ***	SV : Sauce thon basilic ***		SV : Fish burger	***
Choux de bruxelles ***	Coquillettes BIO 		Frites ***	(plat complet) ***
Coulommiers	Yaourt aromatisé		Cantal AOP 	Petit fromage frais aux fruits BIO 
Mini brin d'Affinois ***	Yaourt nature sucré ***		Bleu d'Auvergne AOP 	***
Beignet fourré au chocolat 			Fruit	Fruit BIO 
Beignet fourré à la framboise 	Purée pomme	Fruit	Fruit BIO 	

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

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

