














Menus Epinay sous Sénart

Merci de retourner vos choix à informations.lpg.fr@sodexo.com avant le 10 avril 2023

Semaine du 01 au 05 Mai 2023-Vacances scolaires Zone C



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------|---|---|---|--|
| FERIE | <p>Tomate vinaigrette moutardée</p> <p>Salade coleslaw (chou blanc, carotte, oignon, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce au paprika persil</p> <p><i>SV: Crispidor à l'emmental</i></p> <p>***</p> <p>Petits pois, carottes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais chanteneige BIO </p> <p>Fromage frais fouetté BIO </p> <p>***</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait^o <i>SV : lacté saveur caramel</i></p> <p>Lacté saveur caramel</p> | <p>Chou fleur persillé vinaigrette moutardée</p> <p>Haricots verts vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde LR  sauce provençale (tomate,oignon,herbes de provence)</p> <p><i>SV : Boulettes de soja, tomate, basilic</i></p> <p>***</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruits au choix</p> | <p>Crêpe à l'emmental </p> <p>***</p> <p>Beaufilet de Hoki sauce aurore (oignon,tomate, crème) </p> <p>***</p> <p>Purée de potiron et pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu petit moulé aux noix</p> <p>Fromage fondu petit moulé nature</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison BIO  au choix</p> | <p>Carottes râpées BIO  vinaigrette moutardée</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Tortilla plancha </p> <p>***</p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>70% Cantal AOP </p> <p>30% Fourme d'Ambert </p> <p>***</p> <p>Donut's </p> |
| | <p>Petit beurre</p> <p>Compote en gourde</p> <p>Lait briquette</p> | <p>Brioche au chocolat</p> <p>Fruit au choix</p> <p>Yaourt à boire</p> | <p>Gaufre nappé chocolat</p> <p>Compote en gourde</p> <p>Lait briquette</p> | <p>Gaufrette vanille</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit</p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

^o Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

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













Menus Epinay sous Sénart

Merci de retourner vos choix à informations.lpg.fr@sodexo.com avant le 10 avril 2023

Semaine du 08 au 12 Mai 2023



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------|--|--|---|--|
| FERIE | <p>Crêpes aux champignons </p> <p>***</p> <p>Roti de dinde LR  sauce au thym (oignon, échalotte, carotte rondelle, thym)</p> <p><i>SV: Crispidor à l'emmental</i></p> <p>***</p> <p>Légumes ratatouille BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO  et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>***</p> <p>Fruits au choix</p> | <p>Pomelos et sucre</p> <p>Radis beurre</p> <p>***</p> <p>Roti de veau sauce marengo (tomate, champignon)</p> <p><i>SV Steak de blé et oignons</i></p> <p>***</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Saint Moret</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p> <p>Lacté saveur vanille</p> | <p>Tomate vinaigrette moutardée</p> <p>Salade mixte et croutons vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Hachis de lentilles vertes, purée de carottes </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>Livarot AOP </p> <p>***</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p> <p>Compote pomme cassis allégée en sucre</p> | <p>Pâté de campagne * et cornichon</p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Beaufilet de colin d'Alaska sauce tomate </p> <p>***</p> <p>Pennes</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruits de saison BIO  au choix</p> |
| | | <p>Galette bretonne Fruit de saison</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> | | |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

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








Menus Epinay sous Sénart

Merci de retourner vos choix à informations.lpg.fr@sodexo.com avant le 10 avril 2023

Semaine du 15 au 19 Mai 2023



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi ACCUEIL DE LOISIRS CL DAUDET |
|--|---|---|--------------|--|
| Macédoine mayonnaise | Salade napoléon (tortis 3 couleurs, tomate, maïs) | Duo de crudités (carottes, céleris, mayonnaise) | FERIE | Tomate BIO  et vinaigrette moutardée |
| Chou fleur persillé vinaigrette moutardée *** | Salade piémontaise (pomme de terre, œuf, tomate) *** | Salade Coleslaw (chou rouge, carotte, oignon, mayonnaise) *** | | Salade verte BIO  vinaigrette moutardée *** |
| Chili sin carne et Riz créole  | Pilon de poulet LR  sauce au jus | Haché de cabillaud sauce basquaise  (tomate, poivron, laurier) | | Sauté de bœuf BIO  sauce piquante |
| *** (plat complet) | <i>SV : Nuggets de blé</i> *** | *** | | <i>SV : Cubes de colin d'Alaska sauce bercy</i> *** |
| Yaourt nature et sucre *** | Courgettes persillées *** | Haricots verts *** | | Coquillettes *** |
| Yaourt aromatisé *** | Fromage carré frais BIO  *** | Tomme blanche *** | | Maroilles AOP  |
| Fruits au choix | Fromage fondu vache qui rit BIO  *** | Camembert *** | | Pont l'Eveque AOP  |
| | Purée de pomme fraise | Génoise roulée au chocolat  | | Compote pomme vanille allégée en sucre |
| | | Gâteau basque  | | Compote pomme allégée en sucre |
| | | Palmier glacé au sucre Petit fromage frais aux fruits Fruit de saison | | Pain+ confiture Jus de fruits Fromage blanc+ sucre |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

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

















Menus Epinay sous Sénart

Merci de retourner vos choix à informations.lpg.fr@sodexo.com avant le 10 avril 2023

Semaine du 22 au 26 Mai 2023



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|---|---|---|
| <p>Tomate vinaigrette moutardée</p> <p>Pomelos et sucre ***</p> <p>Tortilla plancha </p> <p>***</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre ***</p> <p>Fromage frais petit-cotentin</p> <p>Fromage frais Saint Moret ***</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p> <p>Lacté saveur vanille</p> | <p>Carottes râpées vinaigrette moutardée</p> <p>Céleri rémoulade (céleri frais râpé, mayonnaise) ***</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p><i>SV : Crispidor à l'emmental</i> ***</p> <p>Lentilles de Mondreville </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>***</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p> <p>Compote de pomme coing allégée en sucre</p> | <p>Tarte provençale (courgette, aubergine, poivron rouge) ***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce aux fines herbes </p> <p><i>SV: Haché de cabillaud</i> ***</p> <p>Petits pois ***</p> <p>Brie</p> <p>Gouda ***</p> <p>Fruit au choix</p> <p>Gaufrette vanille</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> | <p><i>Menu La Crête</i></p> <p>Salade Grecque ***</p> <p>Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis  </p> <p>***</p> <p>(Plat complet) ***</p> <p>Fromage blanc et miel ***</p> <p>Cake fourré au citron</p> | <p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Pâté en croûte* et cornichon (*):œuf dur mayonnaise ***</p> <p>Beaufilet de hoki sauce crème ciboulette </p> <p>***</p> <p>Purée crécy BIO </p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Bleu d'Auvergne AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO au choix </p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

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



Menus Epinay sous Sénart

Merci de retourner vos choix à informations.lpg.fr@sodexo.com avant le 10 avril 2023

Semaine du 29 au 02 Juin 2023



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------|--|---|--|---|
| FERIE | <p>Salade coleslaw (chou blanc, carotte, oignon, mayonnaise)</p> <p>Tomate et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Ravioli au bœuf et à la dinde</p> <p><i>SV: Ravioli au saumon</i> ***</p> <p>(Plat complet) ***</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>***</p> <p>Gauffre nappage chocolat</p> <p>Gauffre liégeoise aux perles de sucre</p> | <p>Salade piemontaise (pomme de terre, œuf, tomate)</p> <p>Blé à la provençale (poivrons, tomate, oignon) ***</p> <p>Emincé de dinde LR sauce brune (fond brun, carottes, oignons) (crème, safran, moutarde)</p> <p><i>SV: Palet fromager</i> ***</p> <p>Brocolis ***</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Fromage fondu vache qui rit ***</p> <p>Fruit au choix</p> | <p>Scarole BIO vinaigrette moutardée ***</p> <p>Beaufilet de hoki sauce tomate ***</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Saint Paulin ***</p> <p>Misterfreeze</p> | <p>Betterave vinaigrette moutardée ***</p> <p>Poireaux vinaigrette moutardée ***</p> <p>Couscous végétarien (carotte, navet, poivron, courgette, soja, pois chiche, raisins secs) et Semoule </p> <p>***</p> <p>(Plat complet) ***</p> <p>Petit fromage frais sucré aux fruits</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre ***</p> <p>Fruit de saison BIO au choix</p> |
| | | <p>Biscuit sablé coco Lait</p> <p>Purée pomme coing</p> | | |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

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
















Menus Epinay sous Sénart

Merci de retourner vos choix à informations.lpg.fr@sodexo.com avant le 10 avril 2023

Semaine du 05 au 09 Juin 2023



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|---|---|--|
| Tomate vinaigrette moutardée | Melon jaune | Mortadelle * et cornichon | Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets) | Radis beurre |
| Salade iceberg vinaigrette moutardée *** | Concombre vinaigrette moutardée *** | Surimi mayonnaise *** | Chou fleur persillée *** | Carottes râpées vinaigrette moutardée *** |
| Pilon de poulet LR  sauce dijonnaise (moutarde, échalote) | Lasagnes aux légumes  (courgettes, poivrons, tomates) | Sauté de bœuf BIO  sauce au thym | Lentilles à la provençale et orge perlé   | Haché de cabillaud  sauce à l'oseille |
| <i>SV : Steak de blé et oignons</i> *** | <i>SV : Beaufilet de colin d'Alaska sauce crème ciboulette</i> *** | | | |
| Petits pois, carotte et pomme de terre *** | (Plat complet) *** | Haricots verts *** | (Plat complet) *** | Purée d'épinards et pomme de terre *** |
| Emmental | Fromage fondu vache qui rit BIO  | Camembert | Yaourt aromatisé | Munster AOP  |
| Tomme grise *** | Petit fondu BIO  | Brie *** | Yaourt nature et sucre *** | Livarot AOP  |
| Mousse saveur chocolat au lait° | Compote de pomme allégée en sucre | Tarte au flan  | Fruit de saison BIO  | Fruit au choix |
| Lacté saveur caramel | Compote de pomme banane allégée en sucre | Tarte au citron  | | |
| | | Pain Fromage frais cotentin Fruit de saison | | |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

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














Menus Epinay sous Sénart

Merci de retourner vos choix à informations.lpg.fr@sodexo.com avant le 10 avril 2023

Semaine du 12 au 16 Juin 2023



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|--|--|--|
| <p>Salade du soleil (pate orrechiette, tomate,poivron,oignon, mais, olive noire)</p> <p>Salade piemontaise (pomme de terre,œuf,tomate)</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde LR  sauce printanière (oignon,carotte,tomate,thym)</p> <p>SV : Crispidor à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Carottes persillées</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO  au choix</p> | <p>Flammekueche gratinée * </p> <p>S/porc et SV : Tomate BIO vinaigrette moutardée </p> <p>***</p> <p>Tortilla plancha</p> <p>***</p> <p>Légumes ratatouille</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu petit moulé au noix</p> <p>Fromage fondu petit moulé nature</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p> <p>Lacté saveur caramel</p> | <p>Accras de morue </p> <p>Œuf dur  sauce cocktail (mayonnaise, ketchup)</p> <p>***</p> <p>Rôti de veau sauce au curry</p> <p>SV: Quenelle nature sauce curry</p> <p>***</p> <p>Purée de courgettes et pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Saint paulin</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Fruit au choix</p> <p>Petit beurre</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Compote de pomme framboise allégée en sucre</p> | <p>Betterave vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Torsades  sauce champignons crévés </p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Riz au lait nappé caramel</p> | <p>Concombres vinaigrette moutardé</p> <p>***</p> <p>Cubes de colin sauce bercy </p> <p>***</p> <p>Blé BIO </p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>***</p> <p>Compote pomme ananas allégée en sucre</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

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



Menus Epinay sous Sénart

Merci de retourner vos choix à informations.lpg.fr@sodexo.com avant le 10 avril 2023

Semaine du 19 au 23 Juin 2023



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|---|---|---|
| Melon jaune | Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets) | Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge) | Carottes râpées BIO vinaigrette moutardée | Tomate vinaigrette moutardée |
| Pastèque *** | *** | Salade napolé (tortis 3 couleurs, tomate, maïs) *** | Pomelos BIO et sucre *** | Concombre vinaigrette moutardée *** |
| Pizza fromage | Pilon de poulet LR sauce au thym | Beaufilet de hoki sauce citron | Sauté de bœuf sauce provençale | Quenelle nature sauce mornay (emmental râpé, lait, muscade) |
| *** | <i>SV : Davicroquette de poisson blanc</i> *** | *** | <i>SV : Boulettes de soja, tomate, basilic</i> *** | *** |
| Salade verte *** | Frites | Blé *** | Purée de pomme de terre *** | Riz créole *** |
| Fromage frais fouetté BIO | Fromage blanc fruité | Coulommiers | Emmental | Yaourt nature BIO et sucre |
| Fromage frais chanteneige BIO | Fromage blanc nature et sucre *** | Carré *** | Pont l'Eveque AOP | Yaourt aromatisé BIO |
| Compote pomme framboise allégée en sucre | Fruit au choix | Mousse saveur chocolat au lait | Fruit de saison BIO au choix | Chouquette crème vanille |
| Compote de pomme allégée en sucre | | Lacté saveur caramel | | Donut's |
| | | Boudoirs Fruit de saison Petit fromage frais aux fruits | | |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

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



Menus Epinay sous Sénart

Merci de retourner vos choix à informations.lpg.fr@sodexo.com avant le 10 avril 2023

Semaine du 26 au 30 Juin 2023



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|--|---|--|
| <p>Concombres vinaigrette moutardé</p> <p>Radis beurre</p> <p>***</p> <p>Torsades Sauce Caponata (courgettes, poivrons, olives, pulpe de tomate, oignons, ail)</p> <p>N</p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille</p> <p>Lacté saveur chocolat</p> | <p>Blé à la provencale (poivrons, tomate, oignon)</p> <p>Salade piemontaise (pomme de terre, œuf, tomate)</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce coréenne (haricot mungo, compote de poire, carotte)</p> <p>AB</p> <p>SV : Galette de soja à la provençale</p> <p>***</p> <p>Chou fleur BIO persillée</p> <p>AB</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO au choix</p> <p>AB</p> | <p><i>Repas froids</i></p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Roti de dinde LR Froid</p> <p>LR</p> <p>SV : œuf dur</p> <p>***</p> <p>Salade composée froide</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Misterfreeze</p> <p>Galette bretonne</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Jus de pomme</p> | <p>Salade iceberg vinaigrette moutardée</p> <p>Tomate vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Tajine marocain (pois chiche, carotte bâtonnet, patate douce, olive verte) et Boulgour</p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>Tomme grise</p> <p>***</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p> <p>Compote poire allégée en sucre</p> | <p><i>Au revoir les grands !</i></p> <p>Pastèque</p> <p>***</p> <p>Beaufilet de colin d'Alaska meunière</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Brownie</p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

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



