






















Menus Epinay sous Sénart



Semaine du 01 au 05 juillet 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Betteraves et vinaigrette à la moutarde ***</p> <p>Escalope de dinde LR  sauce curry</p> <p>SV : Omelette aux fines herbes ***</p> <p>Purée de pommes de terre BIO  ***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fromage blanc fruité ***</p> <p>Fruit BIO  ***</p> <p>Fruit BIO  ***</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Pomelos et sucre *** </p> <p>Riz Korma végétarien, brunoise provençale et petit pois</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>Bûche de chèvre BIO  ***</p> <p>Brie BIO  ***</p> <p>Dessert lacté saveur chocolat</p> <p>Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel</p>	<p>Melon BIO </p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce brune (carottes, oignons)</p> <p>SV : Boulette de flageolets sauce tomate ***</p> <p>Carottes ***</p> <p>Edam</p> <p>Mimolette ***</p> <p>Chou chocolat noisette </p> <p>Chou à la crème vanille </p> <p><i>Pain et confiture</i> <i>Fruit</i> <i>Fromage blanc et sucre</i></p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>Houmous de pois chiche </p> <p>***</p> <p>Jambon blanc * SP : Jambon de dinde</p> <p>SV : Œuf dur mayonnaise ***</p> <p>Salade de pâtes milanaise  (olive, origan et poivrons)</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO  ***</p> <p>Yaourt nature BIO  et sucre ***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>Salade de pommes de terre sauce kebab </p> <p>*** </p> <p>Filet de colin au jus d'herbes</p> <p>***</p> <p>Courgettes BIO  ***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Gorgonzola AOP </p> <p>***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</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 08 au 12 Juillet - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde	Pastèque	Concombre BIO  et vinaigrette crémeuse	Salade de riz aux olives noires	Haricots verts et vinaigrette à la moutarde
Tomates et vinaigrette à la moutarde ***	Melon jaune ***	Iceberg BIO  et vinaigrette crémeuse ***	***	Champignons à la crème ***
Chili con carne	Tajine marocaine végétarienne  et semoule (pois chiche, patate douce, carottes)	Sauté de dinde LR  sauce printanière	Cubes de colin  sauce oseille 	Omelette aux oignons et pommes de terre (tortilla plancha)
SV : Chili sin carne ***	***	SV : Galette soja, épinards, et emmental ***	***	***
Riz créole ***	(plat complet) ***	Petit pois, et pommes de terre ***	Duo d'haricots verts et haricots beurre ***	Carottes ***
Camembert	Comté AOP 	Petit fromage frais nature et sucre	Fromage frais Saint Môret	Yaourt aromatisé
Bleu ***	Livarot AOP 	Petit fromage frais aux fruits ***	Fromage frais le carré ***	Yaourt nature et sucre ***
Glace à l'eau	Crème dessert saveur caramel  Crème dessert saveur vanille	Smoothie pomme banane 	Fruit Fruit	Fruit BIO  Fruit BIO 
<i>Madeleine</i>	<i>Palet breton</i>	<i>Crêpe au chocolat</i>	<i>Pain et confiture</i>	<i>Pain et bâton de chocolat</i>
<i>Fromage blanc nature et sucre</i>	<i>Compote pomme</i>	<i>Fruit</i>	<i>Jus de pomme</i>	<i>Fruit</i>
<i>Fruit</i>	<i>Lait</i>	<i>Yaourt nature et sucre</i>	<i>Fromage blanc fruité</i>	<i>Lait</i>

° 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 Juillet - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pommes de terre sauce ravigote</p> <p>***</p> <p>Cuisse de poulet LR  au jus d'herbes</p> <p>SV : Filet de colin sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Poêlée champêtre (haricot vert, champignon, tomate, aubergine)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomates et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Carottes râpées et vinaigrette à la passion</p> <p>***</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>SV : Omelette aux fines herbes</p> <p>***</p> <p>Courgettes BIO </p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Clafoutis aux cerises</p>	<p>Jus de pomme</p> <p>***</p> <p>Chipolata * SP : Merguez</p> <p>SV : Saucisse de blé et Soja</p> <p>***</p> <p>Frites + ketchup</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p>Gaspacho de tomate</p> <p>***</p> <p>Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Pont l'Eveque AOP </p> <p>Fromage frais ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>Pâté de volaille et cornichon</p> <p>Salami * et cornichon SV/VG : ceuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Colin pané au riz soufflé et citron  </p> <p>***</p> <p>Légumes ratatouille et riz</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>
<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Jus de pomme</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Jus multfruit</p>	<p>Gaufrette fourrée vanille</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme fraise</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 22 au 26 Juillet - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde	Melon	Concombre et vinaigrette à la moutarde	Œuf dur mayonnaise	Salade pommes de terre mayonnaise et ciboulette
Tomates et vinaigrette à la moutarde ***	Pastèque ***	Salade Iceberg et vinaigrette à la moutarde ***	***	***
Bolognaise sauce tomate	Emincé de dinde LR 	Sauté de veau BIO  sauce paprika	Dauphinois de courgettes et pommes de terre 	Cubes de saumon  sauce citron
SV : sauce thon, tomate ***	SV : Crispidor à l'emmental ***	SV : Pavé de colin à la napolitaine ***	***	***
Fusili BIO 	Petits pois ***	Carottes au curry 	(Plat complet) ***	Epinards à la bechamel ***
Comté AOP 	Carré	Fromage fondu kiri	Yaourt aromatisé BIO 	Fromage blanc fruité
Munster AOP 	Buchette aux lait mélanchés (laits de chèvre et vache) ***	Fromage fondu petit cotentin ***	Yaourt nature nature BIO  et sucre ***	Fromage blanc nature et sucre ***
Fruit	Compote pomme poire allégée en sucre	Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel	*** 	***
Fruit	Compote pomme allégée en sucre	Dessert lacté saveur chocolat	Smoothie poire pomme ananas	Glace à l'eau
<i>Mini roulé framboise</i> <i>Jus pomme</i> <i>Fromage blanc nature et sucre</i>	<i>Pain et confiture</i> <i>Fruit</i> <i>Lait</i>	<i>Petit beurre</i> <i>Yaourt nature et sucre</i> <i>Fruit</i>	<i>Pain et bâton de chocolat</i> <i>Fruit</i> <i>Yaourt à boire</i>	<i>Pain et beurre</i> <i>Fruit</i> <i>Lait</i>

° 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 Juillet au 02 Août - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Taboulé	Coquillettes sauce cocktail 	Gaspacho à la tomate	Iceberg et vinaigrette à la moutarde
Melon ***	Salade piémontaise ***	*** 	***	Concombre et vinaigrette à la moutarde *** 
Nuggets de poulet 	Sauté de bœuf sauce au thym	Filet de colin sauce marseillaise	Croque monsieur * 	Riz epinards, curry, pois chiche
SV : Crispidor à l'emmental ***	SV : Omelette aux fines herbes ***	***	SV : Pizza au fromage ***	***
Frites + ketchup ***	Courgettes ***	Haricots verts ***	Salade verte BIO 	(plat complet) ***
Pont l'Eveque AOP 	Yaourt aromatisé	Gouda	Fromage blanc nature et sucre	Camembert
Saint nectaire AOP 	Yaourt nature et sucre ***	Saint paulin ***	Fromage blanc fruité ***	Bleu ***
Ile flottante	Fruit fruit	Glace à l'eau	Cake coco et pépites de chocolat	Compote pomme allégée en sucre
Pain et miel Fruit Yaourt à boire	Biscuits nappé chocolat Lait Compote pomme ananas	Pain et confiture Fruit Petit fromage frais nature et sucre	Madeleine Lait Compote pomme fraise	Pain et beurre Fruit Yaourt nature et sucre

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

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



 Nouveauté

 Produit de la mer durable

 Produit issus de l'Agriculture Biologique

 Œuf plein air

 Produit Label Rouge

 Végétarien

 Local




















 Appellation d'Origine Protégée

 Décongelé

Menus Epinay sous Sénart



Semaine du 05 au 09 Août - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Betteraves et vinaigrette à la moutarde ***</p> <p>Escalope de dinde LR  sauce curry</p> <p>SV : Omelette aux fines herbes ***</p> <p>Purée de pommes de terre BIO  ***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fromage blanc fruité ***</p> <p>Fruit BIO  ***</p> <p>Fruit BIO  ***</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Pomelos et sucre *** </p> <p>Riz Korma végétarien, brunoise provençale et petit pois</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>Bûche de chèvre BIO  ***</p> <p>Brie BIO  ***</p> <p>Dessert lacté saveur chocolat</p> <p>Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel</p>	<p>Melon BIO </p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce brune (carottes, oignons)</p> <p>SV : Boulette de flageolets sauce tomate ***</p> <p>Carottes ***</p> <p>Edam</p> <p>Mimolette ***</p> <p>Chou chocolat noisette </p> <p>Chou à la crème vanille </p>	<p><i>Repas froid</i></p> <p>Houmous de pois chiche </p> <p>***</p> <p>Jambon blanc * SP : Jambon de dinde</p> <p>SV : Œuf dur mayonnaise ***</p> <p>Salade de pâtes milanaise  (olive, origan et poivrons)</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO  ***</p> <p>Yaourt nature BIO  et sucre ***</p> <p>Glace à l'eau </p>	<p>Salade de pommes de terre sauce kebab </p> <p>*** </p> <p>Filet de colin au jus d'herbes</p> <p>***</p> <p>Courgettes BIO  ***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Gorgonzola AOP </p> <p>***</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>
<p><i>Pain et bâton de chocolat</i></p> <p><i>Jus multifruit</i></p> <p><i>Petit fromage frais nature et sucre</i></p>	<p><i>Madelaine</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Pain et confiture</i></p> <p><i>Fromage blanc et sucre</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Fourrandise au chocolat</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Lait</i></p>	<p><i>Pain et beurre</i></p> <p><i>Jus d'orange</i></p> <p><i>Petit fromage frais aux fruits</i></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 12 au 16 Août - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Tomates et vinaigrette à la moutarde ***</p> <p>Chili con carne</p> <p>SV : Chili sin carne ***</p> <p>Riz créole ***</p> <p>Camembert</p> <p>Bleu ***</p> <p>Glace à l'eau </p>	<p>Pastèque</p> <p>Melon jaune ***</p> <p>Tajine marocaine végétarienne et semoule (pois chiche, patate douce, carottes)</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Comté AOP </p> <p>Livarot AOP </p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur caramel </p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Concombre BIO et vinaigrette crémeuse</p> <p>Iceberg BIO et vinaigrette crémeuse ***</p> <p>Sauté de dinde LR sauce printanière</p> <p>SV : Galette soja, épinards, et emmental ***</p> <p>Petit pois, et pommes de terre ***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Petit fromage frais aux fruits ***</p> <p>Smoothie pomme banane </p>	<p>Férié</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Haricots verts et vinaigrette à la moutarde ***</p> <p>Omelette aux oignons et pommes de terre (tortilla plancha)</p> <p>***</p> <p>Carottes ***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Fruit BIO </p> <p>Fruit BIO </p>
<p>Madelaine</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Palet breton</p> <p>Compote pomme</p> <p>Lait</p>	<p>Crêpe au chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>		<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</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 19 au 23 Août - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre sauce ravigote ***	Tomates et vinaigrette à la moutarde Carottes râpées et vinaigrette à la passion ***	Jus d'ananas ***	Gaspacho de tomate ***	Pâté de volaille et cornichon Salami * et cornichon SV/VG : œuf dur mayonnaise ***
Cuisse de poulet LR au jus d'herbes SV : Filet de colin sauce tomate ***	Omelette aux fines herbes SV : Omelette aux fines herbes ***	Chipolata * SP : Merguez SV : Saucisse de blé et Soja ***	Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis ***	Colin pané au riz soufflé et citron ***
Poêlée champêtre (haricot vert, champignon, tomate, aubergine) ***	Courgettes BIO ***	Frites + ketchup ***	(plat complet) ***	Légumes ratatouille et riz ***
Petit fromage frais aux fruits	Brie	Edam	Pont l'Eveque AOP	Fromage blanc nature et sucre
Petit fromage frais nature et sucre ***	Tomme blanche ***	Mimolette ***	Fromage frais Petit moulé aux noix ***	Fromage blanc fruité ***
Fruit	Clafoutis aux pommes	Glace à l'eau	Fruit	Fruit
Fruit			Fruit	Fruit
Pain et pâte à tartiner Lait Compote pomme	Pain au lait Jus de pomme Fromage blanc nature et sucre	Pain et beurre Fruit Yaourt nature et sucre	Pain et confiture Petit fromage frais aux fruits Jus multfruit	Gaufrette fourrée vanille Lait Compote pomme fraise

° 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 26 au 30 Août - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Tomates et vinaigrette à la moutarde ***</p> <p>Bolognaise sauce tomate</p> <p>SV : sauce thon, tomate ***</p> <p>Fusili BIO </p> <p>***</p> <p>Comté AOP </p> <p>Munster AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit</p> <p>Fruit</p>	<p>Melon</p> <p>Pastèque ***</p> <p>Emincé de dinde LR  sauce navarin</p> <p>SV : Crispidor à l'emmental ***</p> <p>Petits pois ***</p> <p>Carré</p> <p>Buchette aux lait mélanchés (laits de chèvre et vache) ***</p> <p>Compote pomme poire allégée en sucre</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p>Concombre et vinaigrette à la moutarde</p> <p>Iceberg et vinaigrette à la moutarde ***</p> <p>Sauté de veau BIO  sauce paprika</p> <p>SV : Pavé de colin à la napolitaine ***</p> <p>Carottes au curry </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu kiri</p> <p>Fromage fondu petit cotentin ***</p> <p>Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel</p> <p>Dessert lacté saveur chocolat</p>		<p>Salade de pommes de terre mayonnaise et ciboulette</p> <p>***</p> <p>Cubes de saumon  sauce citron</p> <p>***</p> <p>Epinards à la bechamel ***</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>Fromage blanc nature et sucre ***</p> <p>Glace à l'eau </p>
<p><i>Mini roulé framboise</i></p> <p><i>Jus pomme</i></p> <p><i>Fromage blanc nature et sucre</i></p>	<p><i>Pain et confiture</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Lait</i></p>	<p><i>Petit beurre</i></p> <p><i>Yaourt nature et sucre</i></p> <p><i>Fruit</i></p>		<p><i>Pain et beurre</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Lait</i></p>

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

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

