



Du 6 au 10 novembre 2017



ANNET SUR MARNE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou rouge râpé vinaigrette Salade hollandaise	Salade verte Salade fantaisie vinaigrette Brésil	 Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux)	Betteraves vinaigrette Haricots vert vinaigrette	Carottes râpées à la vinaigrette Endives et croûtons
Lasagnes à la bolognaise	 Sauté de bœuf Mironton	Omelette	Jambon de Paris Jambon de dinde*	Steak de colin sauce mexicaine
	Carottes saveur soleil	Epinards et pomme de terre béchamel	 Coquillettes et fromage râpé	Pommes smiles
Brie Carré de l'Est	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	 Montboissier	Fromage fondu Président Rondelé	Petit suisse nature et sucre Petit suisse aux fruits
Mousse au chocolat au lait Crème dessert au caramel	Roulé aux myrtilles	 Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	 Gâteau au chocolat

Plats préférés des enfants

Bœuf race à viande

Innovation culinaire

Produits BIO

Recettes développement durable

Label rouge

Recettes d'ici et d'ailleurs

Production locale

Elaboré dans nos cuisines



Du 13 au 17 novembre 2017



ANNET SUR MARNE


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au jambon fromage  Roulé au fromage	Céleri à la rémoulade  Pomelos et sucre	 Salade de tortis à l'orientale	 Potage Dubarry (chou-fleur) 	 Carottes râpées Chou blanc enrobante a l'ail
Sauté de porc sauce diable  Sauté de dinde sauce diable*	Boulettes de saumon sauce oseille	Rôti de veau au jus	Burger de bœuf sauce paprika	Quenelle de brochet sauce Nantua
Haricots verts	Pommes vapeur	Blettes au gratin	Purée de pommes de terre	Gratin Piperade/macaronis
Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Bûchette de chèvre Brie	Velouté nature et sucre	Camembert  Tomme blanche	Gouda Emmental
Fruit de saison  Fruit de saison	Pêches au sirop Ananas au sirop	 Fruit de saison 	Fruit de saison Fruit de saison	 Cake nature 

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 


Recettes d'ici et d'ailleurs 

Bœuf race à viande 

Produits BIO 

Label rouge 

Production locale 

Elaboré dans nos cuisines 



















Du 20 au 24 novembre 2017

Une montagne de saveurs



ANNET SUR MARNE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade harmonie vinaigrette caramel (scarole, chou rouge, maïs) Endives à la mimolette	Haricots verts vinaigrette Poireaux vinaigrette	  Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux) 	Laitue iceberg et noix 	 Chou rouge vinaigrette Céleri rémoulade 
Sauté de bœuf sauce lyonnaise 	Hoki pané	Saucisse de Toulouse sauce rougail Saucisse de volaille sauce rougail *	Duo de charcuterie (porc) Duo de charcuterie (volaille)	Pavé de poisson crumble pain d'épices 
Petit pois	Printanière de légumes	Haricots blancs	Gratin de pommes de terre à la raclette 	Haricots beurre
Cotentin Petit Louis	 Brie Fromy	Fromage fondu président	 	Petit suisse nature et sucre Petit suisse aux fruits 
Compote de pommes Compote de pomme banane	Fruit de saison Fruit de saison 	Fruit de saison	Mousse aux marrons 	Beignet au chocolat 


Plats préférés des enfants 


Innovation culinaire 


Recettes développement durable 


Recettes d'ici et d'ailleurs 

Bœuf race à viande 

Produits BIO 

Label rouge 

Production locale 

Elaboré dans nos cuisines 



Du 27 novembre au 1^{er} décembre 2017



ANNET SUR MARNE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles Maïs vinaigrette	Salade verte Pomelos et sucre	 Potage St germain (pois cassés)	 Salade de tortis à la Parisienne Taboulé	 Carotte râpées vinaigrette Salade Coleslaw
Omelette nature	Burger de bœuf sauce tomate	 Sauté de porc sauce marengo Emincé de dinde sauce basilic*	Braisé de bœuf sauce bourguignonne	Colin meunière
Epinards béchamel	Petit pois à la lyonnaise	Penne et fromage râpé	Légumes danois (Carottes, chou vert, poireaux)	Purée de pommes de terre
Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Tomme noire Mimolette	Velouté nature et sucre	Gouda Emmental	Saint morêt Fromy
Fruit de saison Fruit de saison	 Pêche au sirop Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Roulé au chocolat

Plats préférés
des enfants

Bœuf
race à viande

Innovation
culinaire

Produits BIO

Recettes
développement durable

Label rouge

Recettes
d'ici et d'ailleurs

Production locale

Elaboré
dans nos cuisines



Du 4 au 8 décembre 2017



ANNET SUR MARNE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Laitue Iceberg Salade Farandole (Scarole, chicorée, frisée, chou blanc, radis, maïs)	Chou rouge râpé vinaigrette Carottes râpées	Potage au céleri	Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	Salade verte vinaigrette Endives vinaigrette
Nuggets de poisson et citron	Sauté de porc sauce Bercy Sauté de dinde basilic*	Paupiette de veau sauce andalouse	Bolognaise au bœuf	Lasagnes au saumon
Boullgour à la sauce tomate	Pommes smiles	Jeunes carottes	Macaronis et fromage râpé	
Fromage fondu Président Tartare ail et fines herbes	Gouda Emmental	Tomme grise	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre
Compote de poires Compote de pomme-fraise	Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Gâteau au chocolat

Plats préférés des enfants

Bœuf race à viande



Innovation culinaire

Produits BIO



Recettes développement durable

Label rouge



Recettes d'ici et d'ailleurs

Production locale
















Elaboré dans nos cuisines




Du 11 au 15 décembre 2017



ANNET SUR MARNE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade hollandaise  (carottes, chou blanc, céleri) Salade harmonie	Saucisson sec Œuf mayonnaise 	 Carottes vinaigrette 	 Potage vert prés (Haricots verts) 	Mâche et betteraves  Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)
Cordon bleu 	Hoki pané et citron	Saucisse de Strasbourg Saucisse de volaille*	Rôti de bœuf au jus 	Filet de limande meunière
Petits pois fin	Gratin de boulgour	Légumes pour potée	Semoule	Haricot verts
Montboissier Edam	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre	Brie	Yaourt nature et sucre  Yaourt aromatisé	Fraidou Petit Louis
 Eclair au chocolat	 Fruit de saison Fruit de saison	Compote de pomme-fraise	Fruit de saison Fruit de saison	 Cake à l'abricot


Plats préférés des enfants 

Bœuf race à viande 

Innovation culinaire 

Produits BIO 

Recettes développement durable 

Label rouge 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Production locale 

Elaboré dans nos cuisines 