



















Du 6 au 10 novembre 2017



ANNET SUR MARNE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Chou rouge râpé vinaigrette	Salade verte 	 Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux) 	Betteraves vinaigrette	 Carottes râpées à la vinaigrette 
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	Yaourt aromatisé	Montboissier 	Fromage fondu Président	Petit suisse nature et sucre
Mousse au chocolat au lait	Roulé aux myrtilles	 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
<p>Crêpe au jambon fromage Roulé au fromage *</p> 	<p>Céleri à la rémoulade</p> 	<p>Salade de tortis à l'orientale</p> 	<p>Potage Dubarry (chou-fleur)</p> 	<p>Carottes râpées</p> 
<p>Sauté de porc sauce diable Sauté de dinde sauce diable*</p> 	<p>Boulettes de saumon sauce oseille</p>	<p>Rôti de veau au jus</p>	<p>Burger de bœuf sauce paprika</p>	<p>Quenelle de brochet sauce Nantua</p>
<p>Haricots verts</p>	<p>Pommes vapeur</p>	<p>Blettes au gratin</p>	<p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Gratin Piperade/macaronis</p>
<p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Bûchette de chèvre</p>	<p>Velouté nature et sucre</p>	<p>Camembert</p> 	<p>Gouda</p>
<p>Fruit de saison</p> 	<p>Pêches au sirop</p>	<p>Fruit de saison</p> 	<p>Fruit de saison</p>	<p>Cake nature</p>  

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)	Haricots verts vinaigrette	 Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux) 	Laitue iceberg et noix	 Chou rouge vinaigrette
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	 Brie	Fromage fondu président	 	Petit suisse nature et sucre 
Compote de pommes	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	Salade verte 	Potage St germain (pois cassés)   	Salade de tortis à la Parisienne 	Carotte râpées vinaigrette  
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 	Tomme noire	Velouté nature et sucre	Gouda 	Saint morêt
Fruit de saison	Pêche au sirop 	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	Chou rouge râpé vinaigrette 	Potage au céleri 	Betteraves vinaigrette 	Salade verte 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
Boulgour à la sauce tomate	Pommes smiles	Jeunes carottes	Macaronis et fromage râpé  	
Fromage fondu Président	Gouda 	Tomme grise	Yaourt nature et sucre	Petit suisse aux fruits
Compote de poires	Liégeois à la vanille 	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)	Saucisson sec Œuf mayonnaise *	Carottes vinaigrette	Potage vert prés (Haricots verts)	Mâche et betteraves
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	Petit suisse aux fruits	Brie	Yaourt nature et sucre	Fraidou
Eclair au chocolat	Fruit de saison	Compote de pomme-fraise	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

