



Ville d'Annet sur Marne - Janvier à Mars 2019

Du 7 au 13 janvier 2019

EPIPHANIE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Mâche et betteraves

Salade coleslaw
(chou blanc et carotte)

Salade de haricots verts

Macédoine mayonnaise

Roulade de volaille et
cornichons

Endives pommes et noix
vinaigrette caramel

Salade verte et maïs

Céleri rémoulade

Champignons émincés
crème ciboulette

Médaille de merlu à la
provençale

Sauté de Porc sauce
Dijonnaise

* Sauté de Poulet basquaise

Rôti de veau et son jus

Burger de bœuf crème

Pavé de colin aux
herbes de provence

Courgettes

Blé

Boulgour

Carottes Vichy

Purée de pommes de terre

Carré de l'Est

Brie

Edam

Emmental

Yaourt brassé à la banane

Petit moulé ail et fines
herbes

P'tit Louis

Fromage blanc et sucre

Fromage blanc à la fraise

Beignet au chocolat

Beignet à la framboise

Fruits de saison

Fruits de saison

Fruits de saison

Galette des rois

Möelleux Fromage blanc
vanille

Produits BIO



Innovation
culinaire



Label Rouge



Bœuf race
à viande



Plats préférés
des enfants



Recettes
d'ici et d'ailleurs



Elaboré dans nos
cuisines













elior





Ville d'Annet sur Marne - Janvier à Mars 2019

Du 14 au 20 janvier 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Taboulé Salade de penne au pesto</p>   	<p>Salade hollandaise (Carottes, chou blanc, céleri, batavia) Salade harmonie (Scarole, chou rouge, maïs)</p>	 <p>Chou rouge méditerrané</p>  	 <p>Potage de légumes (Carottes, pdt, poireaux)</p>	 <p>Salade verte vinaigrette échalotte Endives et croûtons</p>
 <p>Burger de veau sauce tomate</p>	<p>Saucisse de Francfort Saucisse de Francfort à la volaille</p> 	<p>Poisson gratiné au fromage</p> 	 <p>Sauté de bœuf mironton</p> 	 <p>Colin sauce fromagère</p> 
<p>Chou fleur</p>	<p>Lentilles</p>	<p>Riz et piperade</p>	<p>Pommes rissolées</p>	<p>Petits pois extra fin au jus</p>
 <p>Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre</p>	<p>Fromage fondu Président Cotentin</p>	<p>Montboissier Gouda</p>	<p>Camembert Tomme blanche</p>	 <p>Yaourt nature et sucre Yaourt brassé aromatisé</p>
 <p>Fruits de saison Fruits de saison</p>	<p>Compote de pommes Compote de pomme banane</p>	<p>Fromage blanc caramel et spéculoos</p> 	<p>Fruits de saison Fruits de saison</p>	<p>Tarte flan fraîche</p> 

Produits BIO



Innovation culinaire



Label Rouge



Bœuf race à viande



Plats préférés des enfants



Recettes d'ici et d'ailleurs



Elaboré dans nos cuisines



elior 



Ville d'Annet sur Marne - Janvier à Mars 2019

Du 21 au 27 janvier 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de blé à la parisienne

(maïs, tomate, échalote, basilic)

Salade de lentilles

Salade coleslaw

Chou blanc râpé
vinaigrette

Potage longchamps
(petits pois)

Salade harmonie
(Scarole, chou rouge, maïs)

Champignons émincé au
fromage blanc

Carottes râpées

Salade de mâche

Quenelles natures tomate

Hoki pané

Sauté de veau à la tomate

Couscous boulettes d'agneau à la semoule bio

Brandade de morue

Jeunes carottes

Epinards à la crème

Pommes smiles

Poêlée de légumes

Tomme noire

Edam

Brie

Carré de l'Est

Fromage blanc et sucre

Fol Epi

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt aromatisé

Yaourt nature et sucre

Fruits de saison

Fruits de saison

Liégeois à la vanille

Liégeois au chocolat

Fruits de saison

Abricots au sirop

Cocktail de fruits au sirop

Muffin au chocolat

Muffin nature aux pépites de
chocolat

Produits BIO



Innovation
culinaire



Label Rouge



Bœuf race
à viande



Plats préférés
des enfants



Recettes
d'ici et d'ailleurs
Elaboré dans nos
cuisines



elior





Ville d'Annet sur Marne - Janvier à Mars 2019

Du 28 janvier au 3 février 2019



CHANDELEUR

VENDREDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri à la rémoulade Duo de carottes	Œuf dur à la mayonnaise Roulade de volaille et cornichons	Mélange de crudités vinaigrette caramel	Potage au potiron	Salade verte Endives et croûtons
Cubes de saumon sauce lombarde	Paupiette de veau sauce lyonnaise	Rôti de bœuf et son jus	Sauté de porc sauce olive Sauté de poulet au lait de coco et curry	Pavé mariné à la provençale
Petits pois carottes	Pommes vapeur	Brocolis	Riz	Chou fleur
Cotentin Fromage fondu Président	Yaourt nature et sucre Yaourt aux fruits	Saint Paulin	Tomme grise Gouda	Coulommiers Tomme blanche
Compote pomme Compote de pomme fraise	Fruits de saison Fruits de saison	Chou à la vanille	Fruits de saison Fruits de saison	Crêpe chocolat Crêpe nature sucrée

Produits BIO



Innovation culinaire



Label Rouge



Bœuf race à viande
Plats préférés des enfants



Recettes d'ici et d'ailleurs
Elaboré dans nos cuisines



elior



Ville d'Annet sur Marne - Janvier à Mars



Du 4 au 10 février 2018

NOUVEL AN CHINOIS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Chou blanc vinaigrette

Chou rouge râpé vinaigrette

Médailillon de merlu sauce
blanquette

Pommes smiles

Emmental

Gouda

Mousse au chocolat noir

Mousse au chocolat au lait

Produits BIO



Crêpe au fromage

Crêpe aux champignons

Burger de bœuf
sauce tomate

Haricots verts

Yaourt aux fruits

Yaourt nature et sucre

Fruits de saison

Fruits de saison

Innovation
culinaire

Label Rouge



Potage freneuse

(navets)

Omelette

Ratatouille
&
Blé

Carré de l'Est

Fruit de saison

Bœuf race
à viande
Plats préférés
des enfants



Nems sur lit de salade verte
+ sauce chinoise

Sauté de bœuf sauce Asie

Julienne de légumes

Saint Paulin

Boules de coco

Recettes
d'Ici et d'ailleurs
Elaboré dans nos
cuisines



Salades vinaigrette agrumes

Céleri râpé sauce enrobante
échalotte

Nuggets de volaille

Coquillettes à la tomate
&
emmental râpé

Fromage blanc et sucre

Fromage blanc à la fraise

Moelleux mandarine noix de
coco maison

elior





Ville d'Annet sur Marne - Janvier à Mars 2019

Du 11 au 17 février 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Rosette et cornichons

Coupelle de volaille et cornichons

Mâche et betteraves

Laitue iceberg et croûton

Trio de crudités

Potage Dubarry

(chou-fleur)

Salade USA

(chou blanc, carottes, navet)

Céleri à la rémoulade

Boulettes de soja nature

Pavé de colin Brésilien

Rôti de veau sauce crème

Jambon de Paris

Jambon de dinde

Nuggets de poisson

Gratin boulgour et courgettes cheesy

Petits pois

Riz

Purée de pommes de terre

Pêlé mêlé provençal

P'tit Louis

Croc lait

Tomme blanche

Brie

Yaourt aromatisé

Petit suisse aromatisé

Petit suisse nature et sucre

Gouda

Saint Paulin

Fruits de saison

Compote pomme fraise

Compote à la pêche

Ile flottante

Fruits de saison

Fruits de saison

Tarte pomme abricot

Tarte aux poires

Produits BIO



Innovation
culinaire

Label Rouge



Bœuf race
à viande
Plats préférés
des enfants



Recettes
d'Ici et d'ailleurs
Elaboré dans nos
cuisines



elior



Ville d'Annet sur Marne - Janvier à Mars 2019

Du 18 au 24 février 2019

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Salade verte et maïs

Endives vinaigrette

Betteraves vinaigrette

Macédoine vinaigrette

Potage paysan

(carottes, poireaux, pommes de terre, crème, courgettes, oignons)

Salade Hollandaise

(Carottes, chou blanc, céleri, batavia)

Salade des Antilles

(iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)

Carottes râpées à la méridionale

Chou rouge râpé vinaigrette

Cordon bleu

Chipolatas

Merguez

Œufs durs sauce Mornay

Rôti de bœuf sauce forestière

Pépites de colin pané

Haricots beurre

Frites

Epinards et pommes de terre à la bechamel

Coquillettes & fromage râpé

Mélange de légumes et brocolis

Tomme grise

Six de Savoie

Fraidou

Cotentin

Yaourt nature et sucre

Camembert

Carré de l'est

Fromage blanc et sucre

Fromage blanc sauce fraise

Liégeois à la vanille

Liégeois au chocolat

Fruits de saison

Fruits de saison

Fruits de saison

Pêches au sirop

Cocktail de fruits au sirop

Donuts

Tarte flan fraiche

Produits BIO



Innovation culinaire



Label Rouge



Bœuf race à viande



Plats préférés des enfants



Recettes d'ici et d'ailleurs



Elaboré dans nos cuisines



elior



Ville d'Annet sur Marne - Janvier à Mars 2019

Du 11 au 17 mars 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Trio de crudités vinaigrette

(carottes orange et jaunes, navets)

Radis râpés vinaigrette

Roulé fromage

Crêpe au fromage

Chiffonade de salade et brunoise

Potage Parmentier
(pommes de terre, poireaux)

Salade verte

Cœur de laitue

Poisson gratiné fromage

Carré de porc fumé au jus
Sauté de bœuf
sauce bédouin

Saucisse de Francfort de volaille

Paupiette de veau sauce charcutière

Cubes de colin pané

Légumes danois

Haricots verts

Lentilles

Pommes smiles

Mélange de légumes et brocolis

Petit moulé nature

Fromage fondu président

Yaourt nature et sucre

Yaourt aromatisé

Edam

Petit suisse aux fruits

Petit suisse nature et sucre

Carré de l'Est

Brie

Compote de pomme fraise

Compote de pomme

Fruits de saison

Gélatifié au chocolat

Fruits de saison

Eclair chocolat

Eclair vanille

Produits BIO



Innovation
culinaire



Label Rouge



Bœuf race
à viande
Plats préférés
des enfants



Recettes
d'Ici et d'ailleurs
Elaboré dans nos
cuisines



elior





Ville d'Annet sur Marne - Janvier à Mars 2019

Du 18 au 24 mars 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Salade de pommes de terre à l'échalote	Mélange fraîcheur <i>(chou blanc, maïs, carotte, radis, tomate)</i> Salade Anglaise	 Potage courgettes	 Rondelles de radis en vinaigrette	Œufs durs à la mayonnaise
Saucisse fumé sauce rouge Saucisse de francfort de volaille sauce rouge	Steak de colin huilé parfumé au curry	Sauté de porc sauce orientale Sauté de dinde sauce orientale	 Rôti de bœuf et son jus	Boulette de veau napolitaine
Blé pilaf	Riz	Poêlée de légumes	Carottes Vichy	Pommes vapeur
Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Gouda Bleu	Fromage blanc nature et sucre	Bûchette mi-chèvre	Petit Louis
Fruits de saison	Tarte normande Tarte flan fraîche	Fruits de saison	Beignet abricot	kiwi

Produits BIO

Innovation culinaire

Label Rouge

Bœuf race à viande

Plats préférés des enfants



Recettes d'ici et d'ailleurs
Elaboré dans nos cuisines





Ville d'Annet sur Marne - Janvier à Mars 2019

Du 25 au 31 mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette terroir Radis et beurre Coleslaw	Céleri méditerranéen Salade Tennessee (Dés de dinde, Mais, poivron vert)	Tarte chèvre tomate basilic	 Potage Crécy	Salade verte et maïs Endives et croûtons
 Nugget's de volaille	Omelette aux herbes	 Rôti de veau sauce Normande	 Chipolatas Merguez douce	 Pavé de poisson mariné au thym
Epinards béchamel	Blé sauce tomate	Gratin de chouxfleurs	 Semoule au jus	Purée de brocoli et céleri
 Fromy Petit moulé nature	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre	Brie	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Montboissier Edam
Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	Gaufre fantasia Gaufre liégeoise	Fruits de saison	Fruits de saison	Crêpe au chocolat  Crêpe moelleuse sucrée
Produits BIO 	Innovation culinaire  Label Rouge 	Bœuf race à viande  Plats préférés des enfants 	Recettes d'ici et d'ailleurs  Elaboré dans nos cuisines 	