



Menu



Annet sur Marne

Semaine du 30 Août au 3 Septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<p>VIVE LA RENTRÉE !</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Tomates la vinaigrette et vinaigrette à la ciboulette</p>	<p>Betteraves à la vinaigrette nature (Huile d'olive et de colza)</p>
			<p>Cordon bleu</p>	<p>Pavé Napolitain *</p>
			<p>Petits pois aux parfums du soleil</p>	<p>Purée de pommes de terre</p>
			<p>Fromage fondu Président</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>
			<p>Moëlleux au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>

Production locale 

Viande racée 

Spécialité du chef 

Produits BIO 

Label Rouge 

Viande d'origine Française 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 

elior 

* Poisson issu de la pêche durable



Menu

Semaine du 6 au 10 Septembre 2021



Annet sur Marne

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Tomates à la vinaigrette au basilic	 Melon	Salade de pommes de terre des Alpes	Concombre à la vinaigrette au miel
Boulettes d'agneau sauce tajine	 Sauté de bœuf sauce grand-mère	 Sauté de poulet au curry	Omelette à la sauce tomate 	Calamars à la Romaine
Haricots verts	Duo de choux fleurs et pommes de terre au curry (Aloo Gobi)	Printanière de légumes saveur jardin	Carottes braisées	Gratin de piperade et emmental râpé (macaronis et piperade) 
Cotentin	 Yaourt nature et sucre 	Saint Paulin	Brie	Fromage frais aux fruits
Fruit de saison	Tarte pomme abricot	Flan à la vanille	Fruit de saison	Moëlleux coco et mandarine 

Production locale 

Viande racée 

Spécialité du chef 

Produits BIO 

Label Rouge 

Viande d'origine Française 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 



* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Annet sur Marne

Semaine du 13 au 17 Septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine à la mayonnaise	Salade de tortis à la Californienne	Salade verte et croûtons	Melon jaune	Carottes râpées et vinaigrette à l'échalote
 Emincé de volaille Bio sauce Hongroise (Oignon, champignon, paprika, tomate)	LE JOUR DU Végé Boulettes azuki sauce cocktail basilic 	Cubes de saumon sauce Nantua * 	 Rôti de bœuf et son jus	 Colin pané frais et citron *
Riz (façon pilaf)	Mélange de légumes et brocolis (Chou-fleur, carottes, brocolis)	Epinards à la béchamel et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre	Petits pois miel et orange 
Petit Louis	Fromage blanc et cassonade	Tomme	Camembert	 Yaourt à la vanille 
 Fruit de saison 	 Fruit de saison 	Gaufre fantasia	Liégeois chocolat	Tarte aux poires 

Production locale 

Viande racée 

Spécialité du chef 

Produits BIO 

Label Rouge 

Viande d'origine Française 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 

elior 

* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Annet sur Marne

Semaine du 20 au 24 Septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte et croûtons et vinaigrette au persil	Tomates et vinaigrette (huile d'olive et de colza)	 Œufs durs Piccalilli (Brisures de choux fleurs, caorttes, mayonnaise et cornichons)	Pizza au fromage	Pastèque
 Sauté de bœuf sauce Lyonnaise	Boulettes de veau et jus	 Pavé de merlu à la crème*	LE JOUR DU Végé  Coquillettes, lentilles, champignons et curry	 Poissonnette *
Haricots verts et riz	 Chou-fleur moutarde coco	Mélange aux 4 céréales (Epeautre complet, riz complet, blé, orge) 	 	Pommes smiles
 Saint Paulin 	Fromage blanc et miel	Yaourt nature et sucre	Brie	Petit moulé
Flan au chocolat	Beignet à la pomme	Fruit de saison	 Fruit de saison 	Mousse au chocolat au lait

Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



elior 

* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Annet sur Marne

Semaine du 27 Septembre au 1er Octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Trio de crudités à la vinaigrette <i>(carotte jaune et orange, navet)</i>	Rémoulade saveur de Provence	Concombre et vinaigrette nature (huile d'olive et colza)	Œufs durs à la mayonnaise	Salade verte et vinaigrette au miel
Saucisse de volaille	 Sauté de porc sauce Andalouse (Poivron rouge, oignon, tomates, paprika doux, mayonnaise, huile d'olive)  Emincé de volaille Bio sauce Jumbalaya (Oignons, curry, crème, julienne de légumes)	Rôti de veau sauce aux olives	LE JOUR DU Végé  Semoule façon couscous 	Brandade de poisson
Lentilles et carottes	Printanière de légumes	Haricots beurre saveur Béarnaise <i>(Beurre, estragon, échalote)</i>		
Edam	Fromage frais aux fruits	Cotentin	Carré de l'Est	Yaourt nature et sucre
Compote de pomme abricot	 Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Crêpe au chocolat

Production locale 

Viande racée 

Spécialité du chef 

Produits BIO 

Label Rouge 

Viande d'origine Française 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 



* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Annet sur Marne

Semaine du 4 au 8 Octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coleslaw	Macédoine de légumes à la mayonnaise	 Carottes à la vinaigrette et vinaigrette au persil	Tarte au fromage	Chou rouge sauce enrobante
LE JOUR DU Végé Riz Bio et base Hindou <i>(Riz, lentilles, mélange Tandoori, pois chiches, poireaux, tomates)</i> 	 Sauté de bœuf sauce mironton <i>(Sauce tomate, oignons)</i>	Boulettes de veau sauce tomate	Rôti de porc au jus Jambon de poulet	Pavé de colin gratiné au fromage * 
	Pommes campagnardes	Poêlée de légumes <i>(Haricots verts, carottes, courgettes)</i>	Harciots blancs à la tomate	Courgettes à la béchamel
Yaourt aromatisé	 Camembert 	Gouda	Fraidou	Fromage blanc et cassonade
Ananas au sirop	Fruit de saison	Milk shake au cacao  	Fruit de saison 	Cake à la farine de seigle et aux cerises noires 

Production locale 

Viande racée 

Spécialité du chef 

Produits BIO 

Label Rouge 

Viande d'origine Française 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes 
Appellation d'origine contrôlée 

elior 

* Poisson issu de la pêche durable



Menu

Semaine du 11 au 15 Octobre 2021



Annet sur Marne

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

TOUS FOUS DU GOÛT - EPICES ET HERBES FRAÎCHES

Chou fleur <i>sauce tartare</i>	Cœufs durs <i>sauce cocktail</i>	Mâche et betteraves	Carottes râpées et vinaigrette au miel et colombo	Chou blanc et sauce au fromage blanc et estragon <i>(base fromage blanc estragon)</i>
Emincé de volaille Bio au curry 	LE JOUR DU Végé Galette Basquaise 	Rôti de veau sauce Hongroise <i>(Oignon, champignon, paprika, tomate)</i>	Merguez sauce bédouin	Colin ail et fines herbes * 
Riz	Haricots beurre <i>sauce tomate et sauge</i>	Jardinière de légumes saveur Aneth et citron	 Semoule safranée	Poêlée de légumes <i>sauce Bearnaise</i> <i>(Beurre, estragon, échalote)</i>
Bûchette de chèvre	Yaourt velouté nature et sucre	 Emmental	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc nature et sucre
Fruit de saison	Banane	Riz au lait	Liégeois au chocolat	Pain d'épices

Production locale 

Viande racée 

Spécialité du chef 

Produits BIO 

Label Rouge 

Viande d'origine Française 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes 

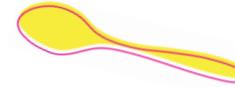
Appellation d'origine contrôlée 

elior 

* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Annet sur Marne

Semaine du 18 au 22 Octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri à la mayonnaise 	Salade de blé à la Catalane	Œufs durs sauce froide Andalouse	 Carottes à la vinaigrette(huile d'olive et de colza) 	Concombre à la crème et ciboulette
Limande meunière* 	Chipolatas Saucisse de volaille	LE JOUR DU  Chili sin carne 	 Pot au feu	Calamars
 Polenta crémeuse à la carotte	Haricots verts à l'ail			Petits pois
Fromage fondu Président	 Yaourt à la vanille 	Brie	Mimolette	 Fromage frais nature et sucre 
Flan au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Crêpe nature sucrée

Production locale 

Viande racée 

Spécialité du chef 

Produits BIO 

Label Rouge 

Viande d'origine
Française 

Recette cuisinée sur la cuisine
centrale

Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes

Appellation d'origine
contrôlée



elior 

* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Semaine du 25 au 29 Octobre 2021

Annet sur Marne

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de coquillettes au pesto	Salade fantaisie <i>(frisée, chou chinois et chicorée)</i>	Tartine de la mer tomate <i>(maquereau, fromage fouetté, ciboulette)</i>	LE JOUR DU Végé Haricots verts à la vinaigrette	Concombre et vinaigrette au maïs
Cordon bleu	 Bœuf carottes <i>(sauté de bœuf au jus et carottes Bio)</i>	Escalope de porc à la moutarde Escalope de poulet sauce Hongroise <i>(non, champignon, paprika, tomate)</i>	Omelette nature (surg) <i>Végé</i>	 Pavé de merlu sauce Lombarde *
Ratatouille et riz		Purée de pommes de terre	 Macaronis et fromage râpé	Mélange de légumes et brocolis <i>(Chou-fleur, carottes, brocolis)</i>
Gouda	Fromage frais au sel de guérande	Fromage blanc à la fraise	Camembert	Yaourt nature et sucre
 Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte aux poires

Production locale 

Viande racée 

Spécialité du chef 

Produits BIO 

Label Rouge 

Viande d'origine Française 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée 



* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Annet sur Marne

Semaine du 1er au 5 Novembre 2021

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TOUSSAINT	 Potage au potimarron 	Salade farandole <i>(Scarole, chicorée, frisée, chou blanc, radis et maïs)</i>	Salade Iceberg	 Carottes râpées et vinaigrette au persil
	LE JOUR DU Végé Boulgour, lentilles et maïs 	 Sauté de porc sauce Dijonnaise <i>(Moutarde, ail, oignon, crème)</i> Sauté de veau sauce Marengo <i>(Sauce tomate, oignon, champignon)</i>	Hachis Parmentier	Aiguillettes de colin panées sauce méditerranéée* <i>(Ail, basilic, safran, huile d'olive)</i>
		Carottes rondelles miel orange		Epinards à la béchamel
	Fromage fondu Président	Gouda	Carré de l'Est	Fromage frais sucré
	Fruit de saison	Gaufre pâtissière	 Fruit de saison	 Gâteau amandes, poires et marrons

Production locale 

Viande racée 

Spécialité du chef 

Produits BIO 

Label Rouge 

Viande d'origine Française 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes 

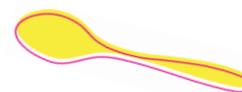
Appellation d'origine contrôlée 



* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Annet sur Marne

Semaine du 8 au 12 Novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Mâche à la vinaigrette nature</p>	<p>Salade de pommes de terre et échalotes et vinaigrette nature</p>	<p>Potage aux légumes</p>		<p>Salade coleslaw (Carottes, chou blanc et céleri mayonnaise)</p>
<p>Galette Indienne (Blé et lentilles corail)</p>	<p>Sauté de bœuf sauce tomate</p>	<p>Poulet rôti basquaise (à cuire)</p>		<p>Cassoulet (Plat complet) Cassoulet sans porc</p>
<p>Printanière de légumes (Pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois)</p>	<p>Courgettes</p>	<p>Riz</p>		
<p>Edam</p>	<p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Bûchette mi-chèvre</p>		<p>Fromage blanc et cassonade</p>
<p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Crêpe au chocolat</p>

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

elior

* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Annet sur Marne

Semaine du 15 au 19 Novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade harmonie et vinaigrette aux agrumes <i>(Scarole, chou rouge, maïs)</i>	 Salade verte et vinaigrette au miel 	LE JOUR DU Végé Mâche et mandarine et vinaigrette à l'orange	 Soupe aux choux <i>(pomme de terre, chou vert)</i>	Salade Anglaise <i>(Laitue Iceberg et cheddar)</i>
 Sauté de bœuf sauce bourguignon <i>(Carottes, champignons, herbes de Provence)</i>	Lasagne au saumon	Œufs brouillés 	 Jambon blanc Jambon de dinde	 Pavé de colin mariné au thym*
Pommes rissolées		Petits pois et carottes	 Purée de pommes de terre	Choux fleurs à la ciboulette
Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Mimolette	Petit moulé ail et fines herbes	 Fromage blanc et miel 
Flan au chocolat	 Fruit de saison	Tarte pomme abricot	Fruit de saison	Gaufre fantasia

Production locale 

Viande racée 

Spécialité du chef 

Produits BIO 

Label Rouge 

Viande d'origine Française 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 

elior 

* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Annet sur Marne

Semaine du 22 au 26 Novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Hollandaise et vinaigrette aux agrumes <i>(Carotte, chou blanc, scarole, céleri)</i>	Laitue Iceberg à la vinaigrette au persil	 Velouté d'Automne <i>(oignon, croûtons et emmental)</i>	Crêpe fromage	Duo de carottes et vinaigrette nature
LE JOUR DU Végé  Nuggets de blé	Pavé gratiné au fromage* 	 Emincé de bœuf sauce Jumbalaya <i>(Oignon, curry, crème, julienne de légumes)</i>	Choucroute Choucroute sans porc	 Poissonnette *
Epinards béchamel et pommes de terre	 Riz et sauce tomate	Haricots beurre		Pommes campagnardes
Fromage frais au sel de Guérande	Fromage blanc et sauce fraise	Tomme blanche	Gouda	 Yaourt à la vanille 
Liégeois au chocolat	 Compote pomme fraise 	 Fruit de saison	Fruit de saison	Cookies aux pépites de chocolat

Production locale 

Viande racée 

Spécialité du chef 

Produits BIO 

Label Rouge 

Viande d'origine Française 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 

elior 

* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Annet sur Marne

Semaine du 29 Novembre au 3 Décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Saveurs d'outre mer				
 Velouté carottes coco 	Salade de pommes de terre à la Parisienne <i>(Pdt, tomate, échalote, basilic, maïs)</i>	Salade de mâche et maïs à la vinaigrette nature	Haricots verts à la vinaigrette	Salade coleslaw <i>(Carotte, chou blanc et céleri mayonnaise)</i>
Rougail de saucisse fumée Rougail de saucisse de volaille	 Sauté de bœuf aux aïelles	 LE JOUR DU Végé Raviolis de légumes	Steak haché	 Limande meunière *
Haricots blancs et riz	Jardinière de légumes aneth et citron 		Purée de carottes et patate douce	Tortis tricolores sauce tomate et emmental râpé
 Fromage frais aux fruits	 Tomme 	Brie	 Yaourt nature sucré Bio	Petit moulé ail et fines herbes
 Ananas	 Fruit de saison 	Compote de poire	Fruit de saison	 Gâteau au chocolat

Production locale 

Viande racée 

Spécialité du chef 

Produits BIO

Label Rouge 

Viande d'origine Française 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 



* Poisson issu de la pêche durable

Saveurs d'Outre mer

Velouté de carottes et coco

Rougail de saucisse fumée
Rougail de saucisse de volaille

Haricots blancs & riz

Fromage frais aux fruits

Ananas



