



Menu



Annet sur Marne

Semaine du 29 Août au 2 Septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

La savoureuse bienvenue
du chef

			Jus d'orange  Tomates Bio et vinaigrette à la ciboulette 	Concombre & dés de brebis  Crèmeux frais
			 Cheese burger	 Pavé Napolitain
			 Frites	Petits pois saveur jardin
			Fraidou	 Yaourt à la vanille Bio Yaourt nature Bio et sucre
			 Flan au chocolat	Moëlleux 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



elior

Poisson issu de la
pêche durable





Menu



Annet sur Marne

Semaine du 5 au 9 Septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU 

Crêpe au fromage	Courgettes râpées à la vinaigrette au basilic Tomates à la vinaigrette au basilic	 Melon Bio	Taboulé Salade de pommes de terre des Alpes (Mimolette, fromage blanc, moutarde, miel)	Carottes râpées Bio locales raisins  Salade Grecque (Olives noires, tomates, concombres, basilic, dés de brebis)
Burger de bœuf sauce olives	 Sauté de bœuf sauce marengo	 Sauté de poulet au curry	 Omelette Bio à la sauce tomate	Calamars à la Romaine sauce tartare
Haricots verts ail et persil	Duo de choux fleurs et pommes de terre au curry (Aloo Gobi)	Riz aux amandes et ananas	Carottes braisées	Gratin de navets
Cotentin Petit moulé nature	Yaourt nature et sucre	Saint Paulin	Brie Carré de l'Est	Fromage blanc sauce fraise Fromage blanc nature et sucre
 Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	Tarte aux poires Tarte pommes abricot	Flan à la vanille	 Fruit de saison local Fruit de saison local	 Cake à la farine d'épeautre, aux fruits secs et miel

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 12 au 16 Septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Betteraves à la vinaigrette Macédoine à la mayonnaise	Salade de tortis au pesto Salade de blé à la Catalane	Salade croquante (Chou blanc, carottes, yaourt nature, moutarde, mayonnaise)	Pastèque Melon jaune	Carottes râpées et vinaigrette à l'échalote Céleri râpé et vinaigrette à l'échalote
 Emincé de volaille Bio sauce estragon	Cubes de colin sauce citron	 Boulgour égréné végétal marocain (Egrené de pois, tomates, oignons, cumin, cardamome verte, anis vert, raisins de Corinthe, dés d'abricots secs)	 Rôti de bœuf froid et ketchup maison	 Pavé de merlu à la crème
 Blé Bio	Courgettes à l'ail		 Coudes locales et emmental râpé (Pâtes)	Petits pois saveur jardin (surg)
Fromage blanc et cassonade Fromage blanc et sucre	Fromage fondu Président Petit Louis	Tomme	Camembert Coulommiers	 Yaourt aromatisé Bio Yaourt nature Bio et sucre
Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Gaufre fantasia	Bâtonnet de glace vanille	Beignet à la pomme Beignet 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 

elior 

Poisson issu de la pêche durable 



Menu



Annet sur Marne

Semaine du 19 au 23 Septembre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

C'EST L'AUTOMNE !



Mélange de crudités Salade verte et croûtons et vinaigrette au persil	Tomates et vinaigrette tradi (huile d'olive et de colza) Concombre et vinaigrette tradi	Roulade de volaille et cornichons	Betteraves vinaigrette Macédoine à la mayonnaise	 Carottes râpées Bio locales et pommes
 Pavé de merlu sauce bouillabaisse (Soupe de poisson, tomates conassées, épices paëlla, ail)	Burger de bœuf sauce dijonnaise	 Sauté de bœuf sauce normande	 Tortellini, pomodoro mozzarella et tomates Bio	 Poissonnette
Pommes vapeur à l'ail	Chou-fleur à la ciboulette	 Mélange aux 4 céréales Bio (Epeautre complet, riz complet, blé, orge)		Purée de potiron
Saint Paulin Gouda	Fromage blanc et miel Fromage blanc à la fraise	Yaourt nature et sucre	Brie Tomme blanche	
Flan au chocolat Flan à la vanille	Tarte Normande Tarte aux poires	Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Fromage blanc et crème de 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 

elior 

Poisson issu de la
pêche durable 



Menu



Annet sur Marne

Semaine du 26 au 30 Septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU VÉGÉ	
Trio de crudités à la vinaigrette (carotte jaune et orange, navet) Tomate et maïs vinaigrette à la ciboulette	Salade de blé à la Catalane Salade de pommes de terre à l'échalote	Concombre et vinaigrette tradi (huile d'olive et colza)	Terrine de légumes sauce cocktail Œufs durs sauce cocktail	Salade verte Bio en chiffonnade et vinaigrette au miel Carottes râpées Bio locales et vinaigrette au miel
Saucisse fumée Saucisse de volaille	 Sauté de bœuf sauce marengo	Paupiette de veau à l'estragon	Stick végétarien base méditerranéenne (Mayonnaise, fromage blanc, bouquet provençal, jus de citron)	 Pavé de merlu sauce basilic
Lentilles	 Haricots verts Bio à la provençale	Printanière de légumes saveur jardin (Karine: enrobante légumes)	 Coquillettes locales et emmental râpé	Courgettes à la provençale et Pdt cubes
Edam Emmental	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature sucré	Cotentin	Carré de l'Est Coulommiers	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé
Compote de pomme Compote pomme fraise	Fruit de saison Fruit de saison	Beignet pomme	 Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	Crêpe au chocolat 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



Annet sur Marne

Semaine du 3 au 7 Octobre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Chou chinois et oignon frit Coleslaw	Macédoine de légumes à la mayonnaïse Haricots verts à la vinaigrette	Salade choubidou (Chou rouge, raisins secs, sirop de cassis)	Tarte aux légumes	Carottes râpées Bio locales et vinaigrette au colza  Chou blanc local et vinaigrette au colza
Boulgour aux petits pois et haricots rouges 	Boulettes de bœuf sauce dijonnaise	Emincé de veau aux olives	Carré de porc au jus  Rôti de dinde au jus	Pavé de colin aux herbes de Provence 
	Pommes rissolées	Légumes pot au feu (Carottes, poireaux, navets, pommes de terre)	Gratin du Sud (Courgettes, tomates, sauce béchamel, muscade, crème, ail, basilic)	Purée de pommes de terre Bio 
 Yaourt à la vanille Bio Yaourt nature Bio et sucre	Camembert Brie	Gouda	Fraidou Petit moulé nature	Fromage blanc et cassonade Fromage blanc et sucre
Compote pomme ananas Compote pomme cassis	Fruit de saison Fruit de saison	Liégeois au chocolat	 Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	 Cake vanille

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 



Menn

Semaine du 10 au 14 Octobre 2022



Annet sur Marne

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

Semaine du goût - Sauces et assaisonnements

LE JOUR DU 

 Endives au Tzatziki	 Betteraves Bio vinaigrette nature	Oeufs durs sauce tartare	Radis et beurre	Mâche et vinaigrette Rasperry (Huile de colza, vinaigre de framboise, vinaigre de Xerès)
  Emincé de poulet sauce kipik	  Steak de colin misoyaki (Miso en poudre, sauce soja, jus de citron)	  Emincé pilaf à l'Indienne (Riz long, lentilles corail, émincé de pois, lait de coco, persil, mélange Tandoori)	 Sauté de bœuf sauce navarrin	Pavé gratiné au fromage
Printanière de légumes saveur jardin	Pommes vapeur persillées		Carottes à la crème	Mélange de légumes et brocolis
Tomme blanche	Fromage fondu Président	Emmental	Fromage blanc sauce fraise et galette St Michel	 Yaourt nature sucré Bio
Crème dessert à la vanille	 Fruit de saison local	 Salade de fruits fraîche Bio		Eclair 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 17 au 21 Octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
 Céleri Bio à la mayonnaise Salade verte Bio et vinaigrette au persil	Lentilles et vinaigrette du terroir (Huile de colza, vinaigre balsamique, moutarde à l'ancienne) Salade de blé à la Catalane	Œufs durs picalilli	 Chou rouge local base enrobante Chou blanc local à la vinaigrette (huile d'olive et de colza)	Carottes râpées et vinaigrette nature Salade Iceberg et vinaigrette nature
 Limande meunière et sauce tartare	Chipolatas Merguez	Chili sin carne 	 Braisé de bœuf sauce basquaise	Calamars et citron
Boulgour aux petits légumes	Haricots verts à la provençale		Pennas et emmental râpé	Petits pois
Fromage fondu Président Cotentin	 Yaourt à la vanille Bio Yaourt nature Bio et sucre	 Brie Bio	Emmental Mimolette	Fromage frais nature sucré Fromage frais aux fruits
Flan à la vanille Flan au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat noir Mousse au chocolat au lait	Crêpe nature sucrée 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 

elior 

Poisson issu de la pêche durable 



Menu



Annet sur Marne

Semaine du 24 au 28 Octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VACANCES SCOLAIRES				

LE JOUR DU 

 Potage Mussard (Flageolets, pommes de terre, oignons)	Salade fantaisie (frisée, chou chinois et chicorée)	Tartine poisson blanc mayo	 Carottes râpées locales et vinaigrette du Brésil	Radis et beurre
Cordon bleu	Sauté de veau sauce basquaise	 Escalope de poulet au parika	Tortellini pomodoro mozzarella et tomates 	 Pavé de merlu sauce Lombarde
 Ratatouille Bio et riz Bio	 Carottes Vichy Bio	Purée de pommes de terre		Mélange de légumes et brocolis (Chou-fleur, carottes, brocolis)
Gouda	Fromage frais au sel de guérande	Fromage blanc et sucre	 Camembert Bio	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Beignet à la framboise	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 

elior 

Poisson issu de la pêche durable 



Menu



Annet sur Marne

Semaine du 31 octobre au 4 Novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VACANCES SCOLAIRES				



LE JOUR DU 

 Chaudron de la sorcière (Potage au potimarron)	  TOUSSAINT	Salade Chouchou (Chou rouge, chou blanc, échalote)	Salade Iceberg	 Carottes râpées Bio locales et vinaigrette aux agrumes
 Emincé de volaille Bio sauce dijonnaise		 Carottes et émincé au curry 	 Sauté de bœuf aux olives	 Brandade de poisson
 Coquillettes et emmental râpé			 Blé Bio aux petits légumes	
Fromage fondu Président		Mimolette	Carré de l'Est	Fromage frais sucré
 Orange		Gaufre pâtissière	Fruit de saison	 Cake framboises et spéculoos

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 7 au 11 Novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Mâche à la vinaigrette nature Endives et noix à la vinaigrette	Salade de pommes de terre et échalotes et vinaigrette nature Blé bio à la Parisienne (Tomate, maïs, échalote, basilic)	 Potage Fermier (Pommes de terre, choux de Bruxelles, carottes, oignons et crème)	Salade Farandole (Scarole, chicorée, frisée, chou blanc, radis, maïs) Salade Hollandaise (Carottes, chou blanc, céleri, batavia)	ARMISTICE
Stick végétarien sauce cocktail basilic	 Hoki sauce oseille	 Sauté de bœuf sauce basquaise	Couscous aux boulettes d'agneau	
Printanière de légumes (Pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois)	Carottes à la ciboulette	 Riz pilaf Bio		
 Edam Bio  Emmental bio	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Bûchette mi-chèvre	 Fromage blanc Bio et cassonade Fromage blanc nature Bio et sucre	
Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	 Fruit de saison local Fruit de saison local	Fruit de saison	Crêpe au chocolat 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



Annet sur Marne

Semaine du 14 au 18 Novembre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

 Chou-fleur Bio vinaigrette Salade de haricots verts Bio à la vinaigrette	Mâche et croûtons et vinaigrette Salade Fraîcheur (Scarole, chou blanc, carottes, radis, maïs, tomate)	Salade verte et vinaigrette au miel	Betteraves à la vinaigrette Macédoine à la mayonnaise	Salade Anglaise (Laitue Iceberg et cheddar) Carottes râpées et vinaigrette à la ciboulette
Burger de bœuf sauce normande	Lasagne au saumon	Omelette et emmental râpé	Steak haché sauce aux olives	Poissonnette sauce tartare
Haricots rouges		Pommes rissolées	Haricots beurre persil et ail	Purée de carottes et patate douce
Tomme blanche Carré de l'Est	Mimolette Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes Petit moulé nature	Fromage blanc Bio et miel  Fromage blanc Bio et sucre
 Fruit de saison local Fruit de saison local	Flan à la vanille Flan au chocolat	Eclair chocolat	 Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	Gaufre Fantasia Gaufre pâtissière

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 21 au 25 Novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				Saveurs du Japon
Céleri à la rémoulade Salade Hollandaise et vinaigrette aux agrumes (Carotte, chou blanc, scarole, céleri)	Crêpe fromage	Potage 3 légumes et pois cassés 	Laitue Iceberg à la vinaigrette au persil Mâche à la vinaigrette au persil	Chou blanc local sauce salade Japonnaise (Sauce soja, vinaigre de cidre, ciboulette) 
Croq veggie au fromage	 Pavé gratiné au fromage	 Emincé de bœuf sauce Hongroise (Oignon, ail, champignon, paprika, crème, tomate)	 Jambon blanc Jambon de dinde	 Steak de colin sauce misoyaki (Miso en poudre, sauce soja, jus de citron)   
Epinards béchamel et pommes de terre	 Petis pois carottes	 Quinoa Bio et ratatouille Bio	Gratin dauphinois	Poêlée Asiatique (Julienne de légumes, haricots mungo, pousse de bambou, champignons noirs, sauce soja)
Fromage fondu Président Fromage frais au sel de Guérande	Fromage blanc et sucre Fromage blanc et sauce fraise	Tomme blanche	Gouda Mimolette	Yaourt aromatisé
Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison	 Compote pomme Bio Compote pomme fraise Bio	Mœlleux au yuzu et à la 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 

elior 

Poisson issu de la pêche durable 



Menu



Annet sur Marne

Semaine du 28 Novembre au 2 Décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Trio de crudités (Carottes orange, carottes jaunes, navets) Mélange Catalan (Frisée, chou blanc, carottes, poivrons)	Salade de pommes de terre à la Parisienne (Pdt, tomate, échalote, basilic, maïs) Salade de riz à l'Orientale (Oignons, pois chiches, raisins secs, tomates)	Salade de mâche et maïs à la vinaigrette nature	Haricots verts à la vinaigrette Betteraves à la vinaigrette	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc et céleri mayonnaise) Champignons émincés au fromage blanc
Nuggets de blé sauce cocktail	 Sauté de bœuf sauce dijonnaise	Paupiette de veau sauce Lombarde	 Petit salé (carré de porc Karine)  Rôti de dinde au jus	 Limande meunière sauce tartare
Potimarron sauce béchamel	Haricots verts	 Mélange aux 4 céréales Bio	Lentilles	 Tortis tricolores locales saveur jardin et emmental râpé
Fromage frais aux fruits Fromage frais nature sucré	 Tomme Bio Edam Bio	Brie	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Fromage fondu Président Petit moulé ail et fines herbes
Crêpe sucrée Crêpe au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Compote de pomme-ananas	 Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	 Cake épeautre pomme tatin

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 

 LA
savoureuse
BIENVENUE
DU CHEF

AU **MENU** DE NOTRE *animation*

Cocktail de bienvenue



Tomates Bio
et vinaigrette à la ciboulette

Cheese burger
&
Frites

Croc lait

Crème dessert au chocolat

23 Septembre 2022



Carottes râpées et pommes



Poissonnette
&
Purée de potiron



Fromage blanc et crème de marrons

HAPPY
Halloween

Menu du jour

Chaudron de la sorcière
(Potage de potimarron)



Emincé de volaille sauce diabolotin
(Tomates, ail, farine de riz, vinaigre balsamique, estragon, sel)



&
Coquillettes et emmental râpé

Fromage fondu Président

Orange Bio

Vendredi 25 Novembre

Saveurs du Japon



Chou blanc sauce salade Japonnaise
(Sauce soja, vinaigre de cidre, ciboulette)

Steak de colin sauce misoyaki
(Miso en poudre, sauce soja, jus de citron)

&

Poêlée Asiatique
(Julienne de légumes, haricots mungo, pousse de
bambou, champignons noirs, sauce soja)

Yaourt aromatisé

Möelleux au yuzu et à la mandarine