



# Menu

Semaine du 5 au 9 Décembre 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de mâche et maïs Salade iceberg et croustons	Salade Parmentière (Pdt, œuf, tomate, maïs, poivrons) Salade de coquillettes californienne (maïs, petit pois, ananas, tomate)	  Potage à la courgette Bio	Salade colorée (iceberg, radis et maïs) Celeri rémoulade	 Coleslaw locale Chou rouge émincé local
Calamar et citron	 Sauté de bœuf sauce estragon	Emincé de veau sauce blanquette	Raviole tricolore Ricotta base tomate 	 Colin thym et citron
 Blé bio à la tomate	Chou-fleur braisé	Julienne de légumes et riz		Carottes braisées
Emmental Gouda	Camembert Edam	Fromage blanc nature et sucre	Petit moulé nature Croc lait	 Yaourt nature et sucre Bio Yaourt vanille Bio
Compote pomme pêche Compote pomme cassis	 Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	 Fruit de saison local Fruit de saison local	Donut au sucre	Crêpe chocolat

LE JOUR DU Végé

Production locale 

Viande racée 

Spécialité du chef 

Produits BIO 

Label Rouge 

Viande d'origine Française 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur 

Indication Géographique Protégée 

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 

elior 

Poisson issu de la pêche durable 



# Menu



Semaine du 12 au 16 Décembre 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
Salade de lentilles Salade écoïère	Endives, mimolette et vinaigrette au miel Salade verte et vinaigrette au miel	Salade de betteraves locales vinaigrette tradi	<div style="border: 2px dashed red; padding: 10px;"> <p>Joyeux Noël</p> <p>Salade de mâche , dés de brebis et vinaigrette au miel</p> <p>Emincé de poulet rôti sauce au marron</p> <p>Pommes duchesse et haricots verts</p> <p>Buche de Noël</p> <p>Clémentine et père Noël en chocolat</p> </div>	Salade farandole Mélange Catalan
Emincé de volaille Bio sauce dijonnaise	Boulette de soja tomate basilic	Rôti de bœuf au jus		Lasagnes saumon
Petits pois Bio au jus	Printanière de légumes saveur soleil	Riz Camarguais		
Coulommiers Buchette mi chèvre	St nectaire Bleu d'auvergne	Yaourt aromatisé		Edam Bio Emmental Bio
Fruit de saison Bio local Fruit de saison Bio local	Compote pomme fraise Compote de pomme poires	Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio		Flan nappé au caramel Flan à la 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

Indication Géographique Protégée

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

elior

Poisson issu de la pêche durable



# Menu



Semaine du 19 au 23 Décembre 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>VACANCES SCOLAIRES</b>				
		<b>LE JOUR DU Végé</b>		
Salade verte, vinaigrette à l'échalote	Salade fraîcheur aux œufs	Potage Dubarry	Chou rouge local et maïs et vinaigrette nature <i>(Huile d'olive et de colza)</i>	Friand au fromage 
Saucisse fumée Saucisse de volaille	Burger de bœuf sauce basquaise	Blé végétarien Houmous <i>(Oignons, ail, tomates, julienne de légumes, mélange colombo, pois chiches)</i>	Macaronis local à la carbonara sans porc	Colin gratiné au fromage
Lentilles au jus	Duo de carottes et pommes de terre			Pommes noisettes & Haricots verts Bio à l'ail
Fromage blanc bio et cassonade	Cantal	Croc lait	Gouda Bio 	Tarte au chocolat & Clémentine
Gaufre pâtissière	Fruit de saison local	Fruit de saison Bio	Liégeois 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

Indication Géographique Protégée

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

elior

Poisson issu de la pêche durable



# Menu



Semaine du 26 au 30 Décembre 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>VACANCES SCOLAIRES</b>				
	<b>LE JOUR DU Végé</b>			
Bâtonnets de carottes sauce aioli	 Salade de coquillettes au pesto bio	 Chou rouge local râpé à la vinaigrette à la ciboulette	Mâche et betteraves vinaigrette	Salade iceberg et croutons
 Sauté de bœuf sauce olive	 Omelette nature	 Filet de limande meunière	 Jambon blanc Jambon de dinde	 Pavé de merlu sauce Sétoise
 Riz Bio	Petits pois à la lyonnaise	 Ratatouille Bio et Blé Bio	Purée de pommes de terre	Courgettes à l'ail
Petit moulé nature	Tomme blanche	Emmental	Yaourt nature et sucre	 Petit suisse aux fruits Bio
 Fruit de saison local	Fruit de saison	Compote pomme	 Banane bio au chocolat (topping)	 Cake à la farine d'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 

 Indication Géographique Protégée

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 

 elior

 Poisson issu de la pêche durable



# Menu

Semaine du 2 au 6 Janvier 2023

LA gourmande  
**GALETTE**  
DU CHEF

ANNET  
SUR MARNE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Vacances sco	LE JOUR DU Végé			
 Salade de riz Bio à l'Orientale <i>(Oignons, pois chiche, raisin sec, tomate)</i>	Salade verte et olives noires Céleri râpé à la rémoulade	 Potage aux 4 légumes et paprika	Carottes râpées Chou rouge râpé	Tarte aux poireaux Tarte au fromage
Paupiette de veau sauce Marengo	 Boulettes soja tomate basilic	 Bœuf braisé au jus	 Emincé de volaille Bio à l'estragon	Calamars à la Romaine sauce tartare
Carottes rondelles	Pêlé mêlé de légumes et brocolis	 Mélange 4 céréales Bio <i>(Epeautre complet, riz complet, blé, orge)</i>	Semoule au jus	Purée de céleri et potiron
Coulommiers Brie	 Yaourt à la vanille Bio Yaourt nature et sucre Bio	 Cantal	Mimolette Emmental	Fromage blanc et sucre Fromage blanc à la fraise
 Fruit de saison local Fruit de saison local	Gaufre pâtissière	Fruit de saison	 Galette de rois	Fruit de saison Fruit de saison

Production locale 

Viande racée 

Spécialité du chef 

Produits BIO 

Label Rouge 

Viande d'origine Française 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur 

Indication Géographique Protégée 

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 

elior 

Poisson issu de la pêche durable 



# Menu

Semaine du 09 au 13 Janvier 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU  Végé	
Laitue Iceberg et noix <i>et vinaigrette au persil</i> Salade verte et croustons	Duo de carottes à la vinaigrette Salade de mâche et betteraves	 Chou blanc local râpé à la vinaigrette nature <i>(Huile de colza et olive)</i>	 Potage au potiron	Crêpe au fromage
Cordon bleu Nuggets de volaille	 Sauté de bœuf aux olives	 Steak de colin sauce au citron	Tortellini tri ricotta à la ciboulette <i>(Farce ricotta et épinards, ciboulette, crème, persil)</i>	 Hoki sauce aurore
 Boulgour Bio au jus	Haricots beurre persillées	 Brocolis bio à la béchamel		Petit pois saveur du jardin
Montboissier Gouda	 Camembert Bio Brie Bio	Cotentin	 Yaourt nature sucré Bio Yaourt aromatisé Bio	Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré
Compote pomme pêche Compote pomme fraise	Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison

Production locale 

Viande racée 

Spécialité du chef 

Produits BIO 

Label Rouge 

Viande d'origine Française 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur 

Indication Géographique Protégée 

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 

elior 

Poisson issu de la pêche durable 



# Menu

Semaine du 16 au 20 Janvier 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU  VÉGE</b>			
Mâche, croûtons et vinaigrette au miel  Salade verte, croûtons et vinaigrette au miel	 Coleslaw Bio  Mélange de crudités Bio (Laitue, ananas, croûtons)	Macédoine mayonnaise	Œufs durs picalilli  Œufs durs à la mayonnaise	Pizza au fromage
 Sauté de porc au basilic  Emincé de dinde au curry	 Nuggets de blé sauce cocktail basilic	Potée de légumes sans porc (rôti de dinde, saucisse de volaille)	 Jambon blanc  Jambon de dinde	 Aiguillette de colin pané sauce tartare
Chou-fleur à la ciboulette	Epinards et pommes de terre à la béchamel		 Purée de pommes de terre Bio	Carottes persillées
 Yaourt aromatisé Bio  Yaourt nature et sucre Bio	Tomme noire  Edam	Fromage blanc sauce fraise	Brie  Carré de l'Est	Petit moulé ail et fines herbes  Pavé 1/2 sel
Eclair à la vanille	Liégeois au chocolat  Liégeois à la vanille	 Fruit de saison Bio  Fruit de saison Bio	 Fruit de saison local  Fruit de saison local	 Fruit de saison Bio  Fruit de saison Bio

Production locale 

Viande racée 

Spécialité du chef 

Produits BIO 

Label Rouge 

Viande d'origine Française 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur 

 Indication Géographique Protégée

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 



 Poisson issu de la pêche durable



# Menu

Semaine du 23 au 27 Janvier 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU  Végé				
Potage de potimarron	Salade verte et oignons frits Endives et croutons à la vinaigrette	Carottes râpées locales et vinaigrette au basilic	Nems aux légumes 	Cake emmental, olives
Omelette nature	Colin pané et citron	Sauté de veau marengo	Riz et égrené de pois à l'asiatique 	Brandade de poisson et salade verte
Ratatouille et Blé	Frites	Mélange de légumes et brocolis		
Emmental Bio St Paulin Bio	Bûchette de chèvre Coulommiers	Yaourt à la vanille Bio	Fromage blanc et sauce mangue	Petit suisse nature et sucre Bio Petit suisse aux fruits Bio
Fruit de saison Fruit de saison	Ile flottante Flan nappé au caramel	Crêpe au chocolat	Ananas frais et coco râpée	Fruit de saison local Fruit de saison local

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Indication Géographique Protégée

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

elior

Poisson issu de la pêche durable



# Menu

Semaine du 30 Janvier au 3 Février 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé		
Salade Anglaise et vinaigrette nature (Laitue Iceberg et cheddar)  Mâche et croûtons et vinaigrette nature	Chou fleur sauce cocktail  Macédoine mayonnaise	Potage à la tomate et basilic	Salade fraîcheur aux oeufs  Œufs durs à la mayonnaise	Chou blanc local râpé aux raisins et vinaigrette au miel  Carottes râpées locales et vinaigrette au miel
Saucisse fumée  Saucisse de volaille	Pavé colin napolitain	Pavé du fromager	Burger de bœuf sauce marengo	Nuggets de poisson sauce aïoli
Mélange de légumes et haricots plats	Blé bio	Courgettes à l'ail et pdt cube béchamel	Haricots blancs	Purée de potiron
Comté AOP  Cantal AOC	Cotentin  Fraidou	Fromage blanc et cassonade	Yaourt aux fruits Bio  Yaourt nature sucré Bio	Camembert Bio  Carré de l'Est Bio
Tarte Normande	Fruit de saison Bio  Fruit de saison Bio	Fruit de saison local  Fruit de saison local	Crêpe au sucre	Mousse au chocolat noir  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

Indication Géographique Protégée

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

elior

Poisson issu de la pêche durable



# Menu

Semaine du 6 Février au 10 Février 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU 	
Betteraves à la vinaigrette nature Haricots verts à la vinaigrette nature	Salade hollandaise <b>(Carottes, chou blanc, céleri, batavia)</b> Endives et vinaigrette au miel	Céleri à la rémoulade	Crêpe aux champignons	Salade verte Bio, croûtons et vinaigrette aux fruits rouges  Mélange de crudités Bio <b>(Carottes, céleri, chou blanc)</b>
Saucisse de Francfort Saucisse de Francfort de volaille	 Sauté de porc sauce hongroise  Bœuf bourguignon	Cubes de saumon sauce crème	 Tortellini ricotta spinaci au curry Bio 	 Pavé de colin gratiné au fromage
Lentilles	Petits pois	Chou vert braisé		Carottes Vichy
Bûchette de chèvre Brie	Montboissier St Paulin	Fraidou	Yaourt nature et sucre Bio Yaourt à la vanille Bio	Fromage frais nature sucré Fromage frais aux fruits
 Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	 Compote de pomme poire Bio Compote de pomme abricot Bio	Eclair au chocolat	Fruit de saison 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 

  Indication Géographique Protégée

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 

elior 

Poisson issu de la pêche durable 



# Menu

Semaine du 13 Février au 17 Février 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU  <b>Végé</b>				
Salade écolière Taboulé	Radis en rondelle à la vinaigrette Pamplemousse et sucre	 Potage aux 3 légumes et lentilles	Salade de mâche vinaigrette à l'échalote Laitue et vinaigrette à l'échalote	 Chou rouge local sauce enrobante à l'échalote Céleri local rémoulade
 Nuggets de blé sauce cocktail	 Pavé de colin crumble pain d'épices	 Sauté de bœuf à la tomate	Cassoulet Cassoulet sans porc	Calamars à la Romaine et citron
 Haricots verts Bio	Printanière de légumes	Riz pilaf		Carottes rondelles
 Pont l'Evêque AOC Saint nectaire AOC	 Edam bio Emmental bio	Fromage blanc et sucre Fromage blanc et miel	 Yaourt aromatisé Bio Yaourt nature sucré Bio	Montboissier St Paulin
 Fruit de saison local Fruit de saison local	Compote pomme fraise Compote pomme banane	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Muffin 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 

 Indication Géographique Protégée

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 

elior 

Poisson issu de la pêche durable 



# Menu

Semaine du 20 Février au 24 Février 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>VACANCES SCOLAIRES</b>				
<b>LE JOUR DU</b> 				
Salade verte et maïs	Mâche et betteraves à la vinaigrette au persil	 Potage de légumes Bio (Pommes de terre, carottes, courgettes, haricots vers)	Radis et beurre	 Carottes râpées locales à la méridionale (Ail, basilic, épices paella, mayonnaise)
Riz et boulgour végétarien 	 Sauté de porc sauce au miel  Emincé de volaille Bio au curry	Paupiette de veau au jus	 Rôti de bœuf sauce basilic	 Filet de limande sauce citron
	Haricots beurre aux parfums du soleil	 Mélange aux 4 céréales Bio (Epeautre complet, riz complet, blé, orge)	Epinards et pomme de terre béchamel	Légumes pot au feu
Camembert	 Yaourt aromatisé Bio	Fromage blanc et sucre	Fromage fondu Président	 Emmental Bio
 Fruit de saison Bio	Beignet à la framboise	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Tarte aux pommes

Production locale 

Viande racée 

Spécialité du chef 

Produits BIO 

Label Rouge 

Viande d'origine Française 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur 

 Indication Géographique Protégée

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 



Poisson issu de la pêche durable 



# Menu



Semaine du 27 Février au 3 Mars 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>VACANCES SCOLAIRES</b>				
	<b>LE JOUR DU Végé</b>			
Salade verte et dés d'emmental	Mélange catalan (chou blanc, carottes, poivrons, salade frisée)	Bâtons de surimi et mayonnaise	Macédoine de légumes à la vinaigrette	Carottes râpées local à la vinaigrette au miel
Boulettes de veau sauce basilic	Omelette au fromage	Steak haché sauce normande (Crème, champignons, oignons)	Sauté de poulet à l'orientale (Sauce tomate, légumes couscous, cumin, oignon, ail)	Pavé de colin aux herbes de provence
Petits pois Bio	Ratatouille et pommes de terre cubes	Blé pilaf	Coquillettes locales et emmental râpé	Légumes couscous
Petit suisse nature et sucre	Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt à la vanille Bio	Gouda Bio
Gaufre liégeoise	Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Cakes seigle 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

Indication Géographique Protégée

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

Poisson issu de la pêche durable



*Jeudi 16 Décembre 2022*



Salade de mâche, dés de brebis et  
vinaigrette au miel



Emincé de poulet rôti sauce au marron



Pommes duchesse et haricots verts

Bûche de Noël

Clémentine et Père Noël en chocola





 **LES**  
**FESTIVITÉS**  
**LUNAIRES**   
**DU CHEF**



*Jeudi 26 janvier 2023*

Nems aux légumes



Riz et égrené de pois à l'asiatique



Fromage blanc et sauce mangue



Ananas frais et coco râpée