




















Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 36

Semaine du 1er au 4 Septembre 2020

Bourron Marlotte

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Chou blanc vinaigrette M : Tomates vinaigrette balsamique	 Salade de lentilles vinaigrette	<i>Repas de la Rentrée</i>	Saucisson* à l'ail M : Œuf dur mayonnaise
	 Chipolatas* + ketchup	 Moelleux de bœuf au jus	 <i>Salade verte vinaigrette</i>	Filet de poisson meunière et citron
	S/viande-S/porc : nuggets végétariens	S/viande: omelette	 <i>Pizza tomate chèvre</i> 	-
	 Semoule BIO 	 Courgettes béchamel	 <i>Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain 78(seau) + sucre</i>	Pommes vapeur persillées
	Pointe de Brie Mater : Yaourt aromatisé	Tomme noire	 <i>Banane Bio</i>	 <i>Vache qui rit BIO</i>
	Roulé chocolat	 Poire BIO		Crème dessert vanille Mater : Pêche
<i>Produit biologique</i> 	<i>Produit locaux</i> 	<i>Produit maison</i> 	<i>Viande française</i> 	

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

























 *Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.*

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 37

Semaine du 07 au 11 Septembre 2020

Bourron Marlotte

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade verte BIO vinaigrette au miel 	 Choux fleur vinaigrette moutarde à l'ancienne Mater : Tomates vinaigrette	<div style="background-color: #00a0c0; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> <h3>Repas Oriental</h3> <p>Carottes râpées de la ferme de La Villeneuve (77) vinaigrette à la coriandre</p> <p>Boulettes d'agneau sauce tajine</p> <p>S/viande : boulettes végétariennes sauce tajine</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Mimolette</p> <p>Gâteau du chef</p> </div>	 Concombre vinaigrette Mater : Pastèque 	 Haricots vert BIO vinaigrette 
 Filet de lieu sauce tomate	 Gratin de tortis aux légumes d'été 		 Burger de veau au jus	 Aiguillettes de poulet sauce aux 4 épices
-	-		S/viande : nuggets de poisson	S/viande : filet de merlu sauce armoricaine
 Riz pilaf	-		 Fondu de poireaux et pommes de terre	 Epinards béchamel
Suisse sucré Mater : Carré de Liqueil	 Yaourt nature au lait entier BIO - (seau) Quart de lait (95) + sucre		Yaourt aromatisé Mater : Emmental	Petit moulé Mater : Vache Picon
Flan vanille Mater : Mousse au chocolat au lait	 Prunes Mater : Pomme du GAEC des Frères Trouet (95)	 Banane BIO	 Nectarine Mater : Poire du GAEC des Frères Trouet (95)	
<i>Produit biologique</i> 	<i>Produit locaux</i> 	<i>Produit maison</i> 	<i>Viande française</i> 	

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.



























Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 38

Semaine du 14 au 18 Septembre 2020

Bourron Marlotte

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade mexicaine vinaigrette Mater : Céleri rémoulade	<p>Repas Italien</p> <p>Tomates et mozzarella vinaigrette</p> <p> Bolognaise à l'italienne  S/viande : bolognaise au thon</p> <p> Coquillettes BIO  Fromage blanc (seau) façon straciattela</p> <p>Madeleine</p>	 Salade de maïs vinaigrette persillées	 Salade verte vinaigrette aux agrumes	 Salade verte BIO et croûtons vinaigrette
 Moelleux de bœuf au jus 		Omelette	 Gratin de pommes de terre au fromage	 Pilon de poulet sauce kebab
S/viande: nuggets végétariens		-	-	S/viande: filet de merlu sauce crème
 Carottes au miel et romarin		 Petits pois au jus	-	 Semoule
 Camembert BIO		Yaourt sucré	 Vache qui rit BIO	Gouda Mater : Yaourt aromatisé
Eclair au chocolat		 Banane BIO	 Prunes Mater : Pomme du GAEC des Frères Trouet (95)	Crème dessert chocolat Mater : Crème dessert vanille
<i>Produit biologique</i> 	<i>Produit locaux</i> 	<i>Produit maison</i> 	<i>Viande française</i> 	

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.






























Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 39

Semaine du 21 au 25 Septembre 2020

Bourran Marlatté

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé aux agrumes Mater : Concombre vinaigrette	 Tomates vinaigrette Mater : Salade de tortis vinaigrette au basilic	 Velouté crémeux épinards 	<div style="background-color: #fff9c4; padding: 5px;"> Repas pour la planète  Carottes râpées vinaigrette de la ferme de Villeneuve (77) vinaigrette  </div>	 Céleri rémoulade Mater : Salade verte et croûtons vinaigrette
Filet de poisson pané et citron	 Chipolatas* LR filière opale du Grand Ouest grillées  sauce niçoise	 Boulettes de porc* aux oignons 		 Aiguillettes de poulet sauce indienne
-	S/viande-S/porc : quenelle de brochet sauce niçoise	S/viande-S/porc : boulettes végétariennes aux oignons	Riz Bio cuisiné façon à la reine au soja 	S/viande : filet de lieu sauce indienne
 Choux fleur béchamel	 Semoule	 Lentilles BIO et carottes	 Maasdam Bio	 Haricots vert
Yaourt sucré Mater : Chantailou ail et fines herbes	Yaourt aromatisé Mater : Emmental	Mimolette		Crème anglaise
 Poire BIO	Flan nappé caramel Mater : Mousse au chocolat au lait	Compote pomme		 Gâteau croquant à la noisette et au miel du chef 
Produit biologique 	Produit locaux 	Produit maison 	Viande française 	

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.






















 *Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.*

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 40

Semaine du 28 Septembre au 02 Octobre 2020

Bourron Marlotte

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Haricots vert BIO vinaigrette 	 Choux blanc et carottes vinaigrette Mater : Brocolis vinaigrette au fromage blanc	Repas de ma grand-mère Potage Essaü Moelleux de bœuf au jus S/viande : poisson pané et citron Carottes persillées et pommes de terre Suisse sucré	 Betteraves BIO vinaigrette 	Céleri au fromage blanc Mater : Macédoine de légumes mayonnaise
 Boulettes d'agneau sauce tomate	 Carbonara végétarienne 		Pilon de poulet sauce curry	Nuggets de poisson
S/viande : boulettes végétariennes sauce tomate	-		S/viande: filet de merlu sauce armoricaine	-
 Piperade	 Coquillettes BIO 		 Semoule	 Epinards béchamel
Gouda Mater : Yaourt sucré	Petit moulé Mater : Vache Picon		Fromage blanc nature (seau) + sucre	 Edam BIO
Madeleine	 Prunes Mater : Poire du GAEC des Frères Trouet (95)	 Banane BIO	Beignet chocolat	
Produit biologique 	Produit locaux 	Produit maison 	Viande française 	

*Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
 Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.*

 *Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.*

Menus des Ecoles et des accueils de Loisirs

Semaine 41

Semaine du 05 au 09 Octobre 2020

Bourran Marlotte

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Choux rouges de la ferme de la Villeneuve (77) vinaigrette aux pommes Mater : Salade de pommes de terre et cornichons vinaigrette	Betteraves BIO vinaigrette	Taboulé aux agrumes	 Salade verte BIO vinaigrette Quich'obolo S/viande : Quicho'thon Suisse aromatisé Poire du GAEC des Frères Trouet (95)	Endives sauce fromage blanc Mater : Carottes râpées vinaigrette à l'orange
Aiguillettes de poulet sauce caramel	Burger de veau au jus	Filet de poulet sauce Normande		Beignet de calamar
S/viande : filet de lieu sauce citronnée	S/viande: quenelle nature sauce tomate	S/viande: filet de merlu sauce Normande		-
Blettes béchamel	Carottes au quatre épices	Choux fleur béchamel		Riz BIO
Bûchette vache chèvre Mater : Suisse aromatisé	Yaourt sucré Mater : Emmental	Vache qui rit BIO		Petit moulé Mater : Vache Picon
Pomme BIO	Tarte au flan	Compote pomme		Raisins
Produit biologique	Produit locaux	Produit maison	Viande française	

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.



Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 42

Semaine du 12 au 16 Octobre 2020

Bourron Marlotte

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pois chiches vinaigrette Mater : Salade de maïs vinaigrette aux épices mexicaines	Courgettes râpées au pesto 30% Mater : Salade verte 70% et croûtons vinaigrette	Choux blanc de la ferme de Villeneuve (77) vinaigrette	Carottes râpées de la ferme de la Villeneuve (77) vinaigrette à la coriandre Mater : Salade verte et dès de fromage vinaigrette	<div style="background-color: #f4a460; padding: 10px; border: 1px dashed black;"> <p style="text-align: center;">Repas montagnard</p> <p style="text-align: center;">Potage Dubarry</p> <p style="text-align: center;">Tartiflette à la dinde</p> <p style="text-align: center;">S/viande : tartiflette au fromage</p> <p style="text-align: center;">Fromage blanc et confiture de myrtille</p> <p style="text-align: center;">Galette St Michel BIO</p> </div>
Aiguillettes de poulet sauce crème	Jambon* et ketchup	Boulettes végétariennes sauce marengo	Filet de poisson meunière et citron	
S/viande: omelette	S/viande-S/porc : médaillon de surimi mayonnaise	-	-	
Haricots vert	Coquillettes BIO	Petits pois au jus	Epinards et pdt béchamel	
Gouda Mater : Yaourt sucré	Suisse sucré Mater : Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77)	Camembert BIO	Chantailou ail et fines herbes Mater : Petit moulé	
Poire BIO	Raisins	Moelleux au poire et pépites de chocolat du chef	Banane BIO	
Produit biologique	Produit locaux	Produit maison	Viande française	



Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.



























Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 43 - VACANCES

Semaine du 19 au 23 Octobre 2020

Menu Tradition (A)

Bourron Marlotte

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Choux rouges de la ferme de la Villeneuve (77) vinaigrette aux pommes Mater : Macédoine de légumes mayonnaise	 Haricots vert BIO à l'échalote 	 Potage gourmand carotte spéculoos 	 Céleri de la ferme la Villeneuve (77) rémoulade Mater : Choux blanc de la ferme de la Villeneuve (77) vinaigrette	 <p>Repas Automne</p> <p>Salade verte BIO et croûtons vinaigrette</p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Roulé abricot</p>
 Sauté de porc* sauce moutarde 	 Merguez + ketchup	 Burger de veau sauce indienne	 Filet de poulet sauce champignons	
S/viande-S/porc : filet de poisson meunière et citron	S/viande : quenelle nature sauce tomate	S/viande : filet de lieu sauce oseille	S/viande : omelette	
 Semoule BIO 	 Courgettes béchamel	 Pennes	Petits pois au jus	
Vache Picon Mater : Suisse aromatisé	Petit moulé Mater : Yaourt sucré	Bûchette vache chèvre	 Vache qui rit BIO	
 Mousse au chocolat au lait Mater : Pomme du GAEC des Frères Trouet (95)	 Compote pomme banane Mater : Poire du GAEC des Frères Trouet (95)	 Banane BIO	Crème dessert vanille Mater : Crème dessert chocolat	
Produit biologique 	Produit locaux 	Produit maison 	Viande française 	

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.




























Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 44 - VACANCES

Semaine du 26 au 30 Octobre 2020

Bourron Marlotte

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de tortis vinaigrette au basilic Mater : Choux fleur vinaigrette moutarde à l'ancienne	 Betteraves BIO  vinaigrette	Repas Far West  Salade de maïs vinaigrette	 Carottes râpées de la ferme de la Villeneuve (77) vinaigrette citron Mater : Haricots beurre vinaigrette à l'échalote	 Salade de pommes de terre et cornichons vinaigrette
Nuggets végétariens	 Boulettes d'agneau sauce tajine	 Pilon de poulet aux épices mexicaines S/viande : filet de lieu aux épices mexicaines	 Filet de merlu sauce aneth	Nuggets de poisson
-	S/viande : boulettes végétariennes sauce tajine	-	-	-
 Haricots vert	 Semoule Ratatouille	 Carottes au miel	 Riz BIO 	 Epinards béchamel
 Camembert BIO	Emmental Mater : Suisse aromatisé	 Vache qui rit BIO	Suisse sucré Mater : Gouda	Chantaillou ail et fines herbes
 Poire du GAEC des Frères Trouet (95) Mater : Compote pomme poire	Ananas	 Donuts	Flan vanille Mater : Pomme du GAEC des Frères Trouet (95)	 Banane BIO
<i>Produit biologique</i> 	<i>Produit locaux</i> 	<i>Produit maison</i> 	<i>Viande française</i> 	

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.



Recette du chef : recette préférée des enfants cuisiné pas nos chefs.