












# Menus LONGPERRIER



## Semaine du 19/12/22 au 23/12/22 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Acras de morue </p> <p>***</p> <p>Boulettes au bœuf sauce au thym</p> <p>***</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Clémentines</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>***</p> <p>Saucisse de Strasbourg* (* Saucisse de volaille)</p> <p>***</p> <p>Chou-fleur BIO </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Choco trésor </p>	<p>***Menu végétarien***</p> <p>Velouté de légumes verts</p> <p>***</p> <p>Haricots blancs façon tajine (Haricot blanc, carotte, sauce tajine) </p> <p>***</p> <p>Boulgour BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu le carré</p> <p>***</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p>	<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>***</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>***</p> <p>Poêlée de légumes BIO (Carotte, courgette, oignon, PDT) </p> <p>***</p> <p>Yaourt</p> <p>***</p> <p>Poire</p>	<p>Velouté poireaux pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Pavé de colin d'Alaska et son crumble pain d'épices </p> <p>***</p> <p>Torsades BIO </p> <p>***</p> <p>Tome py</p> <p>***</p> <p>Liégeois saveur chocolat°</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus LONGPERRIER



Semaine du 26/12/22 au 30/12/22 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Vacances				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus LONGPERRIER



Semaine du 02/01/22 au 06/01/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***Vacances scolaires***</p> <p>Pâté de campagne* + cornichon (* Cervelets de volaille)</p> <p>***</p> <p>Boeuf façon Stroganoff</p> <p>***</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Edam BIO</p> <p>***</p> <p>Pomme</p>	<p>***Menu végétarien***</p> <p>Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>***</p> <p>Roulé au fromage</p> <p>***</p> <p>Poêlée de légumes BIO (Carotte, courgette, oignon, PDT)</p> <p>***</p> <p>Yaourt</p> <p>***</p> <p>Clémentines</p>	<p>Chou rouge</p> <p>***</p> <p>Sauce carbonara de porc* (* Sauce carbonara de volaille)</p> <p>***</p> <p>Torsades BIO</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme coing</p>	<p>Veluté de légumes verts</p> <p>***</p> <p>Filet de nuggets de poulet</p> <p>***</p> <p>Lentilles BIO</p> <p>***</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat°</p>	<p>***Menu des Rois***</p> <p>Carottes râpées</p> <p>***</p> <p>Haché au cabillaud</p> <p>***</p> <p>Purée de butternut BIO</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Couronne des Rois</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus LONGPERRIER



Semaine du 09/01/22 au 13/01/2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe à l'emmental	Duo de crudités (Carottes, céleri, mayonnaise)	Salade napoléon (Tortis 3 couleurs, mais, tomate)	Salade mixte (vinaigrette moutardée)	Velouté de légumes verts
Aiguillettes de poulet marinées huile d'olive / citron sauce romarin	Raviolis au bœuf et à la dinde + mozzarella râpée (plat complet)	Colin d'Alaska pané au riz soufflé	Choucroute* (Saucisse de Strasbourg, saucisse fumée) (*) Cervelas de volaille, saucisse de volaille	Couscous végétarien (Boulettes de soja, légumes couscous, sauce)
Haricots verts BIO	-	Carottes	Chou choucroute / Pommes de terre	Semoule
Coulommiers	Fromage fondu petit moulu ail et fines herbes	Gouda BIO	Petit fromage frais nature BIO + sucre	Fromage fondu le carré
Kiwi	Purée de pomme BIO	Clémentines	Fourrandise fourrée chocolat	Yaourt aux fruits mixés

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus LONGPERRIER

Semaine du 16/01/22 au 20/01/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson à l'ail* + cornichon (* ) Roulade de volaille ***	Pizza au fromage (sauce tomate, mozzarella, emmental) ***	Velouté de carottes ***	Céleri rémoulade (mayonnaise, moutarde, jaune d'œuf) ***	Salade coleslaw (Chou blanc, carotte, mayonnaise) ***
Cordon bleu de dinde ***	Grignottines de porc* sauce Robert (Oignons, jus de veau, , moutarde, sel, poivre) (* ) Emincé de poulet ***	Boulettes au bœuf sauce miroton (Oignons, jus de veau, , double concentré de tomate, sel, poivre) ***	Calamars à la romaine ***	Moules AB sauce tandoori (Oignon, crème fraîche, mélange épice tandoori, ail, paprika, persil, gingembre) ***
Coquillettes BIO AB ***	Choux-fleurs BIO AB ***	Blé BIO AB ***	Purée de courgettes et de pommes de terre ***	Frites ***
Petit fromage frais aux fruits ***	Tome py ***	Brie ***	Yaourt BIO AB ***	Fromage fondu les fripons ***
Pomme	Orange	Lacté saveur vanille nappé caramel	Chouquettes à la crème vanille	Compote pomme banane allégée en sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus LONGPERRIER



Semaine du 23/01/22 au 27/01/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe à l'emmental	<b>SARDAIGNE</b>	Acras de morue	Salade mixte (vinaigrette moutardée)	Carottes râpées
Rôti de porc* sauce estragon (* Rôti de dinde)	<i>Menu en cours d'élaboration</i>	Emincé de volaille façon kebab	Tajine marocain végétarien (Semoule, carotte, pois chiche, pommes de terre, olives vertes, mélange épices couscous) (plat complet)	Colin d'Alaska pané au riz soufflé
Haricots verts BIO		Poêlée de légumes BIO (Carotte, courgette, oignon, PDT)		Ratatouille / Riz
Gouda		Yaourt aromatisé	Camembert BIO	Fromage frais rondelé BIO
Kiwi		Poire	Crème dessert saveur chocolat	Purée de pomme BIO

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus LONGPERRIER



Semaine du 30/01 au 03/02/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte BIO (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Hachis parmentier (plat complet)</p> <p>***</p> <p>Saint-paulin</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat°</p>	<p>Pizza royale* (Jambon, mozzarella, champignons, edam, emmental) (* Pizza au fromage (sauce tomate, mozzarella, emmental))</p> <p>***</p> <p>Aiguillettes de poulet marinées huile d'olive / citron</p> <p>***</p> <p>Petits pois BIO</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu petit moulé nature</p> <p>***</p> <p>Pomme</p>	<p>Céleri rémoulade (mayonnaise, moutarde, jaune d'œuf)</p> <p>***</p> <p>Bœuf façon Goulash</p> <p>***</p> <p>Riz BIO</p> <p>***</p> <p>Overnat</p> <p>***</p> <p>Compote pomme pêche allégée en sucre</p>	<p>***CHANDELEUR***</p> <p>Velouté de légumes verts</p> <p>***</p> <p>Davicroquettes de poisson blanc</p> <p>***</p> <p><i>Cordiale de légumes</i> (carotte, haricot vert, céleri, oignon)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Crêpe BIO + sucre</p>	<p>***Menu végétarien***</p> <p>Betteraves BIO (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Gratin de brocoli cheddar mozzarella</p> <p>***</p> <p>Torsades</p> <p>***</p> <p>Yaourt</p> <p>***</p> <p>Orange</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus LONGPERRIER



Semaine du 06/02 au 10/02/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé <i>(Semoule, tomate, oignon, pignon rouge)</i></p> <p>***</p>	<p>Duo de crudités <i>(Carottes, céleri, mayonnaise)</i></p> <p>***</p>	<p>Salade d'endives <i>(vinaigrette moutardée)</i></p> <p>***</p>	<p>Velouté de légumes verts</p> <p>***</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p>
<p>Filet de nuggets de poulet</p> <p>***</p>	<p>Rissolette de veau</p> <p>***</p>	<p>Saucisse de Strasbourg* <i>(*) Saucisse de volaille</i></p> <p>***</p>	<p>Paupiette de veau sauce chasseur <i>(Concentré tomate, échalote, champignon, oignon, persil)</i></p> <p>***</p>	<p>Sauce thon tomate basilic</p> <p>***</p>
<p>Carottes BIO</p> <p>***</p>	<p>Riz + ratatouille (50/50)</p> <p>***</p>	<p>Haricots verts BIO</p> <p>***</p>	<p>Purée d'épinards et de pommes de terre</p> <p>***</p>	<p>Coquillettes BIO</p> <p>***</p>
<p>Coulommiers</p> <p>***</p>	<p>Edam BIO</p> <p>***</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p>	<p>Fromage frais chanteneige BIO</p> <p>***</p>	<p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p>
<p>Kiwi</p>	<p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>	<p>Gaufre nappée chocolat</p>	<p>Semoule au lait</p>	<p>Banane</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)





# Menus LONGPERRIER



Semaine du 13/02 au 17/02/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne* + cornichon (* Cervezas de volaille)	Crêpe à l'emmental	Carottes râpées	Chou rouge	Velouté poireaux pommes de terre
Sauté de bœuf sauce brune (Fond brun, échalote, laurier, thym)	Aiguillettes de poulet marinées huile d'olive / citron	Sauce carbonara de porc* (* Sauce carbonara de volaille)	Colin d'Alaska pané au riz soufflé	Haché au poulet sauce rôtie (Jus de rôt)
Riz	Chou-fleur BIO	Torsades BIO	Poêlée de légumes BIO (Carotte, courgette, oignon, PDT)	Boulghour
Gouda BIO	Fromage frais petit cotentin	Brie	Yaourt	Fromage fondu les fripons
Pomme	Kiwi	Compote pomme banane allégée en sucre	Madeleine	Lacté saveur chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Menus LONGPERRIER



## Semaine du 20/02 au 24/02/23 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***Menu végétarien***</p> <p><b>Betteraves</b> (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p><b>Tortilla plancha</b> (Omelette, pommes de terre, oignons)</p> <p>***</p> <p><b>Haricots verts BIO</b></p> <p>***</p> <p><b>Coulommiers</b></p> <p>***</p> <p><b>Orange</b></p>	<p><b>Salade coleslaw</b> (Chou blanc, carotte, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p><b>Rôti de porc*</b> sauce charcutière (Moutarde, cornichon, jus de rôti, sel, poivre) (*) Rôti de dinde</p> <p>***</p> <p><b>Coquillettes BIO</b></p> <p>***</p> <p><b>Fromage frais froidou</b></p> <p>***</p> <p><b>Compote pomme abricot allégée en sucre</b></p>	<p>Velouté de carottes</p> <p>***</p> <p><b>Cordon bleu de dinde</b></p> <p>***</p> <p>Ratatouille / bié</p> <p>***</p> <p>Saint-paulin</p> <p>***</p> <p>Liégeois saveur vanille°</p>	<p><b>Acras de morue</b></p> <p>***</p> <p><b>Boulettes au bœuf sauce basquaise</b></p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p><b>Yaourt BIO</b></p> <p>***</p> <p>Banane</p>	<p>Velouté de légumes verts</p> <p>***</p> <p><b>Pavé de colin d'Alaska</b> et son crumble pain d'épices</p> <p>***</p> <p><b>Carottes BIO</b></p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p><b>Muffin nature pépites chocolat</b></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)

IB = 0,948



# Menus LONGPERRIER



Semaine du 27/02 au 03/03/23 - Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri rémoulade <i>(mayonnaise, moutarde, jaune d'œuf)</i></p> <p>***</p> <p>Raviolis au bœuf et à la dinde + mozzarella râpée <i>(plat complet)</i></p> <p>***</p> <p>—</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Crème dessert chocolat BIO</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>***</p> <p>Aiguillettes de poulet marinées huile d'olive / citron</p> <p>***</p> <p>Petits pois BIO</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Donut's</p>	<p>Saucisson à l'ail* + cornichon <i>(*) Roulade de volaille</i></p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce à l'orange <i>(Jus d'orange, jus de veau, crème fraîche, pulco orange)</i></p> <p>***</p> <p>Riz BIO</p> <p>***</p> <p>Yaourt</p> <p>***</p> <p>Poire</p>	<p>***Menu végétarien***</p> <p>Taboulé <i>(Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</i></p> <p>***</p> <p><i>Crispidor à l'emmental</i> <i>(beignets fromagers croustillants)</i></p> <p>***</p> <p>Duo de brocoli BIO et chou-fleur BIO</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Kiwi</p>	<p>Velouté de légumes verts</p> <p>***</p> <p>Sauce thon tomate basilic</p> <p>***</p> <p>Torsades BIO</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu le carré</p> <p>***</p> <p>Compote pomme vanille allégée en sucre</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)

