









Menu scolaires Longperrier

Semaine du 06 au 10 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de carottes ***	Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge) ***	Carottes râpées et vinaigrette moutardée ***	Salade piémontaise (pomme de terre, œufs, tomates) ***	Betteraves et vinaigrette moutardée ***
Lentilles tomates 	Bouchée de poulet sauce normande (crème, champignon) <i>SV: Filet de colin d'Alaska pané</i>	Roti de veau sauce au thym <i>SV: Palet végétal maraîcher</i>	Dos de colin d'Alaska sauce au citron (jus de citron, persil) 	Cordon bleu de dinde 
***	***	***	***	***
Riz créole BIO 	Petits pois carottes	Purée de pomme de terre BIO 	Haricots beurre	Torsades BIO 
***	***	***	***	***
Fromage fondu vache qui rit	Yaourt aromatisé BIO 	Emmental	Fromage blanc nature et sucre	Camembert
***	***	***	***	***
Mousse saveur chocolat au lait [°]	Fruit de saison	Compote pomme-cassis allégée en sucre	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison
Galette bretonne	Palet breton	Madeleine	Pain	Gaufrette vanille
Fromage blanc nature et sucre	Lait	Fruit de saison	Fromage frais petit moulu nature	Petit fromage frais nature et sucre
Fruit de saison	Purée pomme fraise	Yaourt à boire	Jus d'orange	Jus de pomme

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 (*)



Menu scolaires Longperrier

Semaine du 13 au 17 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Emincé de filet de poulet sauce tandoori (crème, mélange épice tandoori, ail, paprika, persil, oignon, gingembre)</p> <p><i>SV: Steak de blé et oignons</i></p> <p>***</p>	<p>Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets) ***</p> <p>Lasagnes aux légumes  (courgettes, oignons, poivrons rouges et jaunes, tomates) sauce crème et emmental</p> <p>***</p>	<p>Céleri BIO  et vinaigrette ***</p> <p>Jambon blanc* (*Jambon de dinde)</p> <p><i>SV: Crispidor à l'emmental</i></p> <p>***</p>	<p>Coupelle TartifThon ***</p> <p>Boulettes de bœuf sauce aux olives (tomate, ciboulette, olives vertes)</p> <p><i>SV: Beaufilet de colin sauce provençale</i></p> <p>***</p>	<p>Velouté de carottes ***</p> <p>Poisson blanc pané </p> <p>***</p>
<p>Riz créole BIO </p> <p>***</p>	<p>(plat complet)</p> <p>***</p>	<p>Purée de courgettes et pommes de terre</p> <p>***</p>	<p>Semoule</p> <p>***</p>	<p>Epinards en branche BIO  sauce béchamel</p> <p>***</p>
<p>Coulommiers ***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Petit fromage frais sucré aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Camembert ***</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Fromage frais chanteneige BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Tarte flan </p>
<p>Sablé</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gateau fourré à l'abricot</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote pomme framboise allégée en sucre</p>	<p>Boudoirs</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</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 (*)



Menu scolaires Longperrier

Semaine du 20 au 24 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade Napoli (tortis 3 couleurs, tomates, maïs) ***</p> <p>Tortilla plancha </p> <p>Courgettes BIO </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées BIO  et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Sauté de bœuf sauce aux fines herbes (fines herbes, échalotes) <i>SV: Pané fromager</i></p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Chouquettes  à la crème vanille</p>	<p>Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets) ***</p> <p>Beaufilet de colin d'Alaska  sauce à l'oseille (crème, oseille) <i>SV: beaufilet de colin d'Alaska sauce oseille</i></p> <p>Torsades BIO </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade (céleri frais râpé, mayonnaise) ***</p> <p>Tomates farcies sauce provençale (tomate concassé, ail, échalote, herbes de Provence, laurier, persil, thym, sel, poivre)</p> <p>Riz créole BIO </p> <p>Fromage frais petit contentin</p> <p>Liegeois au chocolat[°]</p>	<p>Velouté de carottes ***</p> <p>Haché de poulet sauce printanière (macédoine de légumes, ail, ciboulette, estragon, oignon, persil)</p> <p>Purée de patate douce et pommes de terre</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison BIO </p>
<p>Palmier glacé au sucre</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme pruneaux</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais petit contentin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gâteau fourée cacao</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Biscuit sablé coco</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Sirop grenadine</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 (*)



Menu scolaires Longperrier

Semaine du 27 au 31 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Velouté de carottes ***</p> <p>Roti de porc* sauce basquaise (basilic, ail, légumes à ratatouille, laurier, paprika doux, thym) (* Roti de dinde sauce basquaise)</p> <p>SV: Œuf dur sauce basquaise</p>	<p>Betterave et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Emincé de bœuf sauce safranée (crème, safran, cerfeuil)</p> <p>SV: Haché de cabillaud sauce safranée</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette moutardée ***</p> <p>Cubes de colin d'Alaska  sauce au beurre</p>	<p>Blé à la provencale (Blé, poivrons, tomate, herbes de Provence) ***</p> <p>Gratin de pommes de terre épinard  fromage à raclette</p>	<p>Tomate vinaigrette moutardée ***</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>SV: Nuggets de blé</p>
<p>***</p> <p>Coquillettes BIO </p>	<p>***</p> <p>Petits pois carottes et pommes de terre</p>	<p>***</p> <p>Riz créole BIO </p>	<p>***</p> <p>(plat complet)</p>	<p>***</p> <p>Courgettes BIO  à l'ail</p>
<p>***</p> <p>Emmental</p> <p>***</p> <p>Compote pomme pêche allégée en sucre</p>	<p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur caramel</p>	<p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>***</p> <p>Fromage fondu le carré</p> <p>***</p> <p>Muffin nature pépites de chocolat</p>
<p>Quatre quart nature</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme coing</p>	<p>Gaufre au lait</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Madeleine</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Gaufrette vanille</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Lait</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 (*)



Menu scolaires Longperrier

Semaine du 03 au 07 Avril 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Fonds d'artichauts ***	Concombre et vinaigrette moutardée ***	Pâté de volaille en croûte ***	Carottes râpées BIO  et vinaigrette moutardée ***	Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets) ***
Sauté de bœuf sauce tomate, olive, origan ***	Bouchées de poulet sauce dijonnaise (crème, safran, moutarde) <i>SV: Galette de soja à la provencale</i>	Hachis parmentier 	Omelette 	Sauce thon tomate basilic ***
Riz créole BIO 	Lentilles ***	(plat complet) ***	Légumes ratatouille et blé ***	Coquillettes BIO 
Mimolette ***	Fromage frais fouetté BIO 	Yaourt nature et sucre ***	Coulommiers ***	Bleu d'Auvergne ***
Fruit de saison ***	Mousse saveur chocolat au lait ^o ***	Fruit de saison BIO 	Compote pomme fraise allégée en sucre ***	Fruit de saison ***
Cookie Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Biscuit sablé coco Petit fromage frais aux fruits Fruit de saison	Gâteau fourré fraise Yaourt à boire Compote pomme allégée en sucre	Pain Fromage frais saint mêtret Fruit de saison	Petit beurre Yaourt aromatisé Jus d'orange

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

^o Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

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



Menu scolaires Longperrier

Semaine du 10 au 14 Avril 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
***	Radis beurre ***	Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge) ***	<i>Menu Printemps</i> Tomate et vinaigrette moutardée ***	Betteraves et vinaigrette moutardée ***
FERIE	Ravioli au bœuf et à la dinde <i>SV: Ravioli au saumon</i>	Tortilla plancha	Emincés de filet de poulet sauce normande (crème, champignon) <i>SV: Haché de cabillaud sauce normande</i>	Dos de colin d'Alaska sauce citron (jus de citron, persil)
***	*** (plat complet)	*** Haricots verts BIO	*** Pommes de terre quartier avec peau	*** Riz créole BIO
***	*** Fromage fondu vache qui rit BIO	*** Fromage blanc nature et sucre	*** Camembert	*** Yaourt aromatisé BIO
***	*** Lacté saveur vanille	*** Fruit de saison	*** Brownie	*** Fruit de saison
	Palmiers Petit fromage frais nature et sucre Fruit de saison	Biscuit caramel Lait Compote pomme poire allégée en sucre	Pain et beurre Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Gâteau fourré abricot Fromage blanc nature et sucre Jus de pomme

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 (*)



Menu scolaires Longperrier

Semaine du 17 au 21 Avril 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre ***	Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets) ***	Carottes râpées BIO  et vinaigrette moutardée ***	Concombre vinaigrette moutardée ***	Salade piemontaise (pomme de terre, œufs et tomates) ***
Cordon bleu de dinde <i>SV: Crispidor à l'emmental</i>	Emincé de boeuf sauce aux olives	Rôti de dinde sauce crème (crème, muscade) <i>SV: Beaufilet de colin sauce crème</i>	Nuggets de blé  et ketchup	Haché de saumon
*** Chou fleur bio  persillé	*** Boulgour BIO 	*** Courgette et riz	*** Torsades BIO 	*** Purée d'épinards et pommes de terre
*** Petit fromage frais nature et sucre ***	*** Brie ***	*** Edam ***	*** Fromage frais cantafrais ***	*** Yaourt aromatisé ***
Gaufre nappée chocolat	Fruit de saison	Lacté saveur chocolat	Compote pomme fraise allégée en sucre	Fruit de saison BIO 
Pain Fromage frais petit moulé nature Fruit de saison	Petit beurre Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Gaufre nappée chocolat Lait Fruit de saison	Galette bretonne Petit fromage frais aux fruits Jus de pomme	Gâteau fourré chocolat Purée de pomme ananas Sirop menthe

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 (*)



Menu scolaires Longperrier

Semaine du 24 au 28 Avril 2023 - Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Nouilles savoisiennes (nouilles savoisiennes, pesto) ***</p> <p>Pizza fromage </p> <p>***</p> <p>Panaché de haricots beurre et plats</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Purée pomme abricot BIO </p>	<p>Tomate et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Grignottines de porc sauce curry* (crème, curry, carotte, courgette, oignon) (*) Emincé de filet de poulet sauce curry</p> <p><i>SV: Sauté végétal sauce curry</i></p> <p>***</p> <p>Riz créole BIO </p> <p>***</p> <p>Buchette laits mélangés (vache et chèvre)</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Pavé de colin d'Alaska  et son crumble de pain d'épices</p> <p>***</p> <p>Purée de carottes et pommes de terre BIO </p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p>Œuf dur  mayonnaise ***</p> <p>Coucous végétarien  (carottes, navets, poivrons, courgettes, céleri, pois chiche, oignons, raisins secs, fèves de soja)</p> <p>***</p> <p>Semoule</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Concombre et vinaigrette moutardée ***</p> <p>Roti de bœuf et ketchup</p> <p><i>SV: Beaufilet de colin d'Alaska sauce oseille</i></p> <p>***</p> <p>Coquillettes</p> <p>***</p> <p>Fromage frais fouetté BIO </p> <p>***</p> <p>Mousse saveur chocolat°</p>
<p>Pain et confiture</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rocher coco nappé chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Madeleines</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Moelleux aux pommes</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Purée pomme pruneaux</p>	<p>Boudoirs</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</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 (*)



