

Menus Longperrier

Semaine du 01 au 05 Mai 2023-Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>FERIE</i>	<p>Tomate vinaigrette moutardée ***</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p><i>SV: Crispidor à l'emmental</i> ***</p> <p>Petits pois, carottes et pommes de terre ***</p> <p>Fromage frais chanteneige BIO </p> <p>***</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait°</p>	<p>Chou fleur persillé vinaigrette moutardée ***</p> <p>Sauté de porc * sauce provençale (tomate,oignon,herbes de provence) <i>SV : Boulettes de soja, tomate, basilic</i> ***</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé ***</p> <p>Fruit</p>	<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>***</p> <p>Beaufilet de Hoki sauce aurore (oignon,tomate, crème) </p> <p>***</p> <p>Purée de potiron et pomme de terre ***</p> <p>Gouda ***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette moutardée </p> <p>***</p> <p>Tortilla plancha </p> <p>***</p> <p>Salade verte ***</p> <p>Camembert ***</p> <p>Donut's </p>
	<p>Petit beurre Fruit de saison</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Brioche au chocolat Fromage blanc aux fruits</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Pain et confiture Lait</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Palet breton Fromage blanc 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 (*)



Menus Longperrier

Semaine du 08 au 12 Mai 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>FERIE</i>	<p>Salade de lentilles verte et ciboulette ***</p> <p>Aiguillette de poulet sauce au thym</p> <p><i>SV: Crispidor à l'emmental</i> ***</p> <p>Légumes ratatouille BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Fruit</p>	<p>Radis beurre ***</p> <p>Roti de veau sauce marengo (tomate, champignon)</p> <p><i>SV Steak de blé et oignons</i> ***</p> <p>Pommes de terre persillées ***</p> <p>Fromage frais Saint Moret ***</p> <p>Lacté saveur vanille napé caram BIO </p>	<p>Tomate BIO  vinaigrette moutardée ***</p> <p>Hachis de lentilles vertes, purée de carottes </p> <p>***</p> <p>(plat complet) ***</p> <p>Brie ***</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Pâté de campagne * et cornichon ***</p> <p>Thon sauce tomate basilic ***</p> <p>Pennes ***</p> <p>Fromage blanc fruité ***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>
	<p>Madeleine Fromage blanc nature et sucre Jus d'orange</p>	<p>Galette bretonne Fruit de saison Petit fromage frais aux fruits</p>	<p>Pain et beurre Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Boudoir Lait Purée pêche</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 15 au 19 Mai 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine BIO mayonnaise </p> <p>***</p> <p>Chili sin carne et Riz créole </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade napolé (tortis 3 couleurs, tomate, maïs)</p> <p>***</p> <p>Nuggets de poulet et ketchup</p> <p><i>SV : Nuggets de blé</i></p> <p>***</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>***</p> <p>Fromage carré frais BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Duo de crudités (carottes, céleris, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Grignotines de porc * sauce basquaise (tomate, poivron, laurier) (* Haut de cuisse de poulet sauce basquaise)</p> <p><i>SV : Galette de soja à la provençale</i></p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Génoise roulée au chocolat</p>	<p><i>FERIE</i></p>	<p>FERME - PAS DE CL</p>
<p>Pain</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Quatre quart nature</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Purée de poire</p>	<p>Palmier glacé au sucre</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</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 (*)



Menus Longperrier

Semaine du 22 au 26 Mai 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate BIO  vinaigrette moutardée ***</p> <p>Tortilla plancha  ***</p> <p>Duo haricots verts et haricots beurre ***</p> <p>Fromage frais petit-cotentin ***</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette moutardée ***</p> <p>Saucisse de Toulouse* (*) crispidor à l'emmental <i>SV : Crispidor à l'emmental</i> ***</p> <p>Lentilles de Mondreville  ***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO  *** </p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge) ***</p> <p>Sauté de bœuf sauce fines herbes <i>SV: Haché de cabillaud</i> ***</p> <p>Petits pois ***</p> <p>Brie ***</p> <p>Fruit de saison BI </p>	<p><i>Menu La Crête</i></p> <p>Salade Grecque ***</p> <p>Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis   ***</p> <p>(Plat complet) ***</p> <p>Fromage blanc et miel ***</p> <p>Cake fourré au citron</p>	<p>Œuf dur mayonnaise  ***</p> <p>Beaufilet de hoki sauce crème ciboulette  ***</p> <p>Purée crécy BIO  ***</p> <p>Saint paulin ***</p> <p>Fruit</p>
<p>Madeleine Fruit de saison Yaourt aromatisé</p>	<p>Pain et beurre Fromage blanc nature et sucre Jus multifruit</p>	<p>Gaufrette vanille Fruit de saison Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Palmier Yaourt aromatisé Jus de pomme</p>	<p>Gâteau fourré cacao Lait Compote de pomme framboise</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 29 au 02 Juin 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>FERIE</i>	<p>Salade coleslaw (chou blanc, carotte, oignon, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Ravioli au bœuf et à la dinde</p> <p><i>SV: Ravioli au saumon</i></p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO  et sucre</p> <p>***</p> <p>Gauffre nappage chocolat</p>	<p>Salade piemontaise (pomme de terre, œuf, tomate)</p> <p>***</p> <p>Roti de porc * sauce brune (fond brun, carottes, oignons) (* Roti de dinde sauce brune)</p> <p><i>SV: Palet fromager</i></p> <p>***</p> <p>Brocolis BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Thon sauce tomate basilic</p> <p>***</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Saint paulin</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur caramel</p>	<p>Betterave vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Couscous végétarien  (carotte, navet, poivron, courgette, soja, pois chiche, raisins secs) et Semoule</p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>
	<p>Pain</p> <p>Fromage frais petit moulu nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Biscuit sablé coco</p> <p>Lait</p> <p>Purée pomme coing</p>	<p>Brioche pépites de chocolat</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Boudoir</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Jus d'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 05 au 09 Juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate BIO  vinaigrette moutardée ***	Melon jaune ***	Mortadelle*et cornichon (* surimi mayonnaise) ***	Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets) ***	Taboulé (Semoule, tomate,oignon,poivron rouge) ***
Aiguillettes de poulet sauce dijonnaise (moutarde, echalote) <i>SV : Steak de blé et oignons</i> ***	Lasagnes  aux légumes (courgettes, poivrons, tomates) ***	Sauté de bœuf BIO  sauce au thym <i>SV: Beaufilet de colin d'Alaska sauce crème ciboulette</i> ***	Lentilles à la provencale  et orge perlé  ***	Haché de cabillaud  sauce à l'oseille ***
Petits pois, carotte et pomme de terre ***	(Plat complet) ***	Haricots verts ***	(Plat complet) ***	Purée d'épinards BIO  et pomme de terre ***
Emmental ***	Fromage fondu  vache qui rit BIO ***	Camembert ***	Yaourt aromatisé ***	Gouda ***
Mousse saveur chocolat au lait°	Compote de pomme allégée en sucre	Tarte au flan 	Fruit de saison BIO 	Fruit
Galette bretonne Fruit de saison Petit fromage frais aux fruits	Palmier glacé au sucre Fromage blanc nature et sucre Jus de pomme	Pain Fromage frais cotentin Fruit de saison	Gaufre nappé chocolat Lait Compote de pomme cassis allégée en sucre	Cookie Yaourt nature et sucre Jus d'orange

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 12 au 16 Juin 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade du soleil (pate orrechiette, tomate, poivron, oignon, mais, olive noire) ***	Céleri rémoulade BIO ***	Accras de morue ***	Betterave vinaigrette moutardée ***	Concombres vinaigrette moutardé ***
Cordon bleu <i>SV : Crispidor à l'emmental</i> ***	Tortilla plancha ***	Rôti de veau sauce au curry <i>SV: Quenelle nature sauce curry</i> ***	Torsades sauce champignons crévés ***	Cubes de colin sauce bercy ***
Carottes persillées ***	Légumes ratatouille ***	Purée de courgettes et pomme de terre ***	(Plat complet) ***	Blé BIO ***
Fromage blanc nature et sucre ***	Fromage fondu petit moulu au noix ***	Saint paulin ***	Yaourt aromatisé BIO ***	Camembert ***
Fruit de saison BIO	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO	Fruit	Compote pomme ananas allégée en sucre
Quatre quart nature Lait Purée de pomme	Pain et bâton de chocolat Fruit de saison Yaourt nature et sucre	Petit beurre Yaourt à boire Compote de pomme framboise allégée en sucre	Cookie Fromage blanc aux fruits Jus multifruit	Biscuit sablé coco Fruit de saison Petit fromage nature et 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 19 au 23 Juin 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon jaune ***	Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets) ***	Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge) ***	Carottes râpées vinaigrette moutardée ***	Tomate vinaigrette moutardée ***
Pizza fromage   ***	Aiguillettes de poulet sauce au thym <i>SV : Davicroquette de poisson blanc</i> ***	Beaufilet de hoki  sauce citron ***	Sauté de bœuf sauce provençale <i>SV : Boulettes de soja, tomate, basilic</i> ***	Quenelle nature  sauce mornay (emmental râpé, lait, muscade) ***
Salade verte ***	Lentilles de Mondreville  ***	Haricots verts BIO  ***	Purée de pomme de terre ***	Riz créole ***
Fromage frais fouetté BIO  ***	Fromage blanc fruité ***	Coulommiers ***	Saint paulin ***	Yaourt nature BIO  et sucre ***
Compote pomme framboise allégée en sucre	Fruit de saison BIO  ***	Mousse saveur chocolat au lait	Fruit de saison BIO  ***	Chouquette crème vanille 
Pain et confiture Yaourt aromatisé Fruit de saison	Rocher coco nappé chocolat Lait Purée de pomme fraise	Boudoir Fruit de saison Petit fromage frais aux fruits	Madeleine Yaourt à boire Compote de pomme allégée en sucre	Sablé sportif Fromage Saint Moret Fruit de saison

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 au 30 Juin 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade Coleslaw (chou rouge, carotte, oignon, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Torsades   Sauce Caponata (courgettes, poivrons, olives, pulpe de tomate, oignons, ail)</p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille napé caramel BIO </p>	<p>Blé à la provençale (poivrons, tomate, oignon)</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce coréenne</p> <p><i>SV : Galette de soja à la provençale</i></p> <p>***</p> <p>Chou fleur BIO persillée </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Roti de porc* sauce fines herbes (* rôt de dinde)</p> <p><i>SV : Steak de blé et oignons</i></p> <p>***</p> <p>Flageolets</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomate vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Tajine marocain (pois chiche, carotte bâtonnet, patate douce, olive verte) et Boulgour </p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p><i>Au revoir les grands !</i></p> <p>Pastèque</p> <p>***</p> <p>Beaufilet de colin d'Alaska meunière </p> <p>***</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>***</p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p>***</p> <p>Brownie </p>
<p>Palmier glacé au sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Gâteau fourée cacao</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme poire allégée en sucre</p>	<p>Galette bretonne</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais cotentin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Petits beurre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt nature et 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 (*)



