

VILLE DE MARCOUSSIS



Viande Bovine  
Française



Pêche  
responsable



Agriculture  
biologique



SCOLAIRE

Menu de la Semaine du

3 décembre 2018

au 7 décembre 2018

LUNDI  
3

MARDI  
4

MERCREDI  
5

JEUDI  
6

VENDREDI  
7

ENTRÉE	Salade d'endives gourmande	Potage de légumes	Pamplemousse	Carottes maïs au vinaigre balsamique Salade iceberg	Friand au fromage
PLAT	Émincé de bœuf sauce poivre	Gratin de chou fleur et coquillettes au curcuma	Tortillas aux poivrons	Saucisse de francfort	Filet de colin sauce aurore
ACCOMPAGNEMENT	Riz			Frites	Tian de légumes et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Cantal Tomme grise	Coulommiers Brie	Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré Fromage blanc sucré	Samos Rondelé
DESSERT	Compote de Marcoussis	Fruit de saison Fruit de saison	Tarte Bourdaloue	Fruit de saison Fruit de saison	Liégeois chocolat Liégeois vanille

GOÛTER	Petit suisse aromatisé Fruit de saison Barre marbrée	Fromage blanc sucré Compote pomme poire Petits beurres	Flan vanille Jus d'orange Roulé chocolat	Lait chocolat Compote de pommes Viennoiserie	Yaourt aromatisé Banane Pain / pâte à tartiner
--------	--	--	--	--	--

En gras : produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

VILLE DE MARCOUSSIS



Viande Bovine  
Française



Pêche  
responsable



Agriculture  
biologique



SCOLAIRE

Menu de la Semaine du

10 décembre 2018

au 14 décembre 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI






10

11

12

13

14

<b>ENTRÉE</b>	Potage de légumes	Salade Caesar (Salade verte, jambon de dinde, emmental)	Carottes céleri vinaigrette	Pâté de campagne cornichons	Tzatziki (Concombres au yaourt)
<b>PLAT</b>	Poulet rôti	 Merlu à la bordelaise	Petit salé	Daube de bœuf à la provençale	 Brandade de poissons
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Duo haricots beurre , haricots verts persillés	Riz pilaf	Lentilles	Épinards à la crêpe 	
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Délice de chèvre Vache qui rit	Edam  Emmental	Carré Ligeuil Tomme blanche	Petit moulé Chanteneige	St Nectaire Mimolette
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison  Fruit de saison	Duo de fruits au sirop	Pomme au four au caramel	Éclair au chocolat	Pana cotta aux fruits rouges

En gras : produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

<b>GOÛTER</b>	Fromage blanc sucré Jus de pomme Petits beurre	Petit suisse aromatisé Compote pomme ananas Palmitos	Gélifié chocolat Fruit de saison Pain au lait	Yaourt sucré Compote de poire Pain/Barre chocolat	Lait nature Mosaique de fruits Pain / confiture
---------------	--	--	---	---	---

VILLE DE MARCOUSSIS



Viande Bovine  
Française



Pêche  
responsable



Agriculture  
biologique



SCOLAIRE

Menu de la Semaine du

17 décembre 2018

au

21 décembre 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

17

18

19



20

21

ENTRÉE	Salade de betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette Iceberg aux croûtons	Quiche au fromage	<p>Salade Christmas (Mâche, saumon, tomates cerises, croûtons, ciboulette)</p> <p>Cuisse de poulet sauce aux marrons</p> <p>Pommes pin</p> <p>Brie</p> <p>Maison enneigée au caramel</p>	Velouté potiron
PLAT	Ravioli gratinés	* Rougail de colin	Escalope de volaille sauce crème		Sauté de veau marengo
ACCOMPAGNEMENT		Riz créole	Brocolis persillés		Duo de carottes
PRODUIT LAITIER	Mimolette Tomme noire	Faisselle +sucre	Milkshake		Gouda Fournols
DESSERT	Fruit de saison	Salade de fruits au sirop	Palets bretons		Chou vanille
		* Produit testé par les enfants sous forme de vote avec des jetons		Chocolat de Noël et clémentines	
GOÛTER	Fromage blanc aromatisé Compote pomme poire Petits beurres	Petit suisse aromatisé Compote pommes fraise Madeleine marbrée	Lait chocolat Fruit de saison Viennoiserie	Yaourt sucré Jus d'orange Roulé chocolat	Petit suisse sucré Jus de pomme Pain /confiture

En gras : produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

VILLE DE MARCOUSSIS



Viande Bovine  
Française



Pêche  
responsable



Agriculture  
biologique



VACANCES  
SCOLAIRES

Menu de la Semaine du

24 décembre 2018 au 28 décembre 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	24	25	26	27	28
<b>ENTRÉE</b>	Crème de lentilles		Pizza au fromage	Endives au fromage et aux pommes	Chou fleur sauce cocktail
<b>PLAT</b>	Escalope de volaillesauce au roquefort		Émincé de bœuf sauce suprême	Cassoulet	Filet de lieu sauce citron
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Gratin dauphinois		Poêlée de légumes		Semoule
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Babybel Rondelé		Munster Brie	Fromage blanc + sucre Yaourt + sucre	Emmental St Paulin
<b>DESSERT</b>	Maison enneigée au caramel		Fruit de saison Fruit de saison	Saladede fruits	Fondant chocolat
<i>Père Noel en chocolat</i>					
<b>GOÛTER</b>	Gélifié vanille Jus de pomme Pain / pâte à tartiner		Yaourt aromatisé Jus d'orange Viennoiserie	Lait nature Compote pomme abricot Céréales	Petit suisse sucré Fruit de saison Roulé fraise

En gras : produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

VILLE DE MARCOUSSIS



Viande de Porc  
Français



Pêche  
responsable



Agriculture  
biologique



## VACANCES SCOLAIRES

### Menu de la Semaine du

31 décembre 2018

au

4 janvier 2019






LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

	31	1	2	3	4
<b>ENTRÉE</b>	Œuf thon mayonnaise		Coleslaw	Potage pois cassés	Salade de mâche et d'iceberg aux croûtons
<b>PLAT</b>	Rôti de porc au jus 		Steak haché	Colin au four 	Rôti de dinde à la provençale
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Poireaux et pommes de terre béchamel 		Frites	Haricots plats aux oignons	Macaroni 
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Edam Tomme grise		Yaourt nature sucré Fromage blanc sucré	Carré de l'est Tomme blanche	Vache qui rit Petit moulé calcium
<b>DESSERT</b>	Compote de Marcoussis		Fruit de saison  Fruit de saison	Paris Brest	Poire au chocolat
<b>GOÛTER</b>	Yaourt aromatisé Jus d'orange Brioche tranchée		Petit suisse aromatisé Jus de pomme Biscuit sec nappé	Chocolat chaud Compote pomme abricot Madeleine	Yaourt sucré Jus multifruits Palmitos

En gras : produits laitiers et desserts proposés aux maternelles