












Menus Scolaire Avril 2019

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Chou blanc et rouge/ Chou blanc	Tomate/Avocat	Segment de pomelos	Salade verte	Haricots verts en salades/ Choux fleurs vinaigrette	Concombre/ Tomate vinaigrette	Carottes râpées/ Céleri	Salade de pommes de terre	Salade verte	Salade grand mères/ Taboulé aux agrumes
Filet poisson meunière/ Escalope viennoise	Sauté de bœuf bourguignon/ Euf dur	Saucisse de volaille	Cassoulet 100%	Filet de poisson safrané/Rôti de veau	Sauté d'agneau massala/ Filet de poisson sauce coco curry	Omelette/ Paleron de bœuf	Steak haché	Parmentier de poisson/ Moussaka	Rôti de porc / dinde aux pruneaux
Penne/ Boulgour aux petits légumes	Carottes/ Epinards	Gratin blettes pommes de terre	Emmental cubes	Pommes de terre sautées/Blé tomate	Semoule/Riz	Purée de brocolis/Courgettes gratinées	Beignets de salsifis	Fromage ail et fines herbes/ St Paulin	Jeunes carottes/ Haricots verts
Gouda/Brie	Tome blanche/ Mimolette	Yaourt	Emmental cubes	Coulommiers/ Munster	St Nectaire/ Tome des Pyrénées	Petit moulé/ St môret	Rouy	Fromage ail et fines herbes/ St Paulin	Yaourt/ Fromage blanc
Compote 	Flan pâtissier/ Far breton	Banane	Flan caramel/ Flan chocolat	Poire/Ananas	Orange/Pommes	Arlequin de fruit/ Compote pomme coing	Kiwi	Crème vanille/ Crème praliné	Banane/Poire
Pain fromage Fruit	Fruit céréales lait	Pain fromage jus de fruit	Pain beurre miel- petit suisse	Compote Gâteau - lait	Gateau - Yaourt	Fruit Pain beurre chocolat- lait	Brioche lait aromatisé	Fruit petit suisse biscuit	Pain fromage jus de fruit
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Lundi 25	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Tomate/Radis beurre	Charcuterie	Avocat	Tarte chevre-tomate- Tarte provençale	Salade verte	Vacances scolaires FERIE	 Pomelos 	Champignons vinaigrette 	Betteraves mimosa 	Carottes râpées vinaigrette 
Filet de poisson à l'aneth/ Brochette d'agneau	Pané fromager /Nuggets de poulet	Sauté de veau	Rôti de bœuf (ketchup)/ Paupiette de lapin	Blanquette de poisson/ Merguez		 Estouffade provençale 	Escalope de dinde à l'ancienne	Filet de poisson dieppoise	Chili con carne
Riz/Farfalles	Ratatouille-PDT / Duo de courgettes- PDT	Gratin de choux fleurs	Petits pois/ Poêlée de légumes	Pommes de terre vapeur/ Semoule		Haricots verts	Galette de légumes	Purée de pommes de terre	
Pavé demi-sel/Croc lait	Fromage blanc/ Petit suisse sucré	Petit suisse au chocolat	Camembert/ Tomme blanche	Comté/Cantal		Kiri	Emmental	Carré de l'est	Yaourt
Abricot au sirop/ Ananas en coupelle	Poire conférence/ Pommes		Abricot au sirop/ Ananas en coupelle	Compote 		 Gâteau de semoule 	Pâtisserie de Pâques	Orange	Pomme Golden
Fruit - pain beurre confiture lait	Compote - lait biscuit	Fruit pain fromage	Gâteau fromage blanc	Fruit céréales lait		Fruit lait gateau	Fruit petit suisse - biscuit	Pain perdu lait	Pain fromage compote



Composition des salades :

Salade de pomme de terre: tomates, échalotes, persil,
Salade grand-mère : lentilles, tomates, persil, lardons de volaille, oignons
Taboulé aux agrumes :semoule, raisin, pomelos, tomates

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison

Les goûters sont destinés uniquement aux maternelles
de Valenton et Grigny ainsi que les Primaires de Grigny
*2ème choix seulement pour les selfs élémentaires

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des
produits
Contenant les allergènes suivants :
gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à
coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride
sulfureux/sulfite, lupin, mollusque.