

04/12/2023

au

08/12/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU (vége)			
Salade de concombre et vinaigrette nature		Saucisson sec et cornichons	Salade de mâche et maïs vinaigrette	Radis beurre
Salade iceberg et croûtons vinaigrette	Potage potiron BIO maison	*Roulade de volaille et cornichons	Carottes râpées assaisonnées BIO locales	Pomelos et sucre
Colin crumble pain d'épices	Curry de pois chiches et semoule	Hachis parmentier BIO maison	Sauté de veau BIO sauce marengo (tomate, oignons, champignons, ail,)	Fish and chips
Riz Bio créole		***	Coquillettes BIO 🥳	Poêlée de légumes et pommes noisettes
Emmental	Cantal AOC (9C	Camembert BIO	Croc'lait	Yaourt aromatisé
St Paulin	St Nectaire AOP	(w	3.55.41	Yaourt nature et sucre
Mousse chocolat au lait	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Compote de pomme	Eclair au chocolat
Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO 🥳	Trait de saison	Compote de pomme abricot	Chou vanille
		GOUTERS		
Baguette Petits moulé nature Fruit de saison	Croissant Boulangerie lait demi-écrémé Compote pomme fraise	Cake vanille maison Fromage frais sucré Jus d'orange	Gaufrette cacao Yaourt aromatisé Fruit de saison	Baguette et miel Lait demi-écrémé Compote de pomme
Production locale	Produits BIO	Appellation d'Origine Protégée	N Nouvelles recettes	I
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	
Spécialité du chef	Viande d'origine Française	√ <mark>égé</mark> Plat végétarien		



Ville de St Pierre du Perray - Semaine du :

11/12/2023

au

15/12/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU 🖦
Potage paysan BIO	Friand au fromage	Coleslaw BIO	Pâté de campagne et cornichons	Carottes râpées BIO assaisonnées locales
(poireaux, pommes de terre, courgettes et carottes)	Crêpe au fromage	Colesiaw BIO 🙌	*Coupelle de pâté de volaille et cornichons	Salade verte BIO et vinaigrette nature
	e de la companya de l		~	Tortellinis pomodoro mozzarella BIO ail et fines herbes
Boulettes de veau sauce basilic	Sauté de bœuf BIO bourguignon (carottes, champignons, jus,)	Carré de porc fumé au jus *Rôti de dinde LR au jus	Filet de limande meunière	
Haricots beurre à l'ail et persil et pommes rissolées	Petits pois à la paysanne	Lentilles au jus	Purée de carottes BIO et pommes de terre BIO	Vege
Gouda	Yaourt nature	Fraidou	Pont l'Evêque AOP	Fromage frais nature sucré
Edam	Yaourt brassé fruité		Buchette Mi-chèvre	Fromage frais aux fruits
Fruit de saison BIO 🧩	Coupelle de compote de pomme		Fruit de saison BIO	
Fruit de saison BIO	Coupelle de compote pomme fraise cassis	Smoothie mangue vanille	Fruit de saison BIO	Moelleux au fromage blanc et coulis de fraise
		GOUTERS		
Brioche à trancher Lait demi-écrémé Compote de pomme	Pailloline Fromage frais aux fruits Fruit de saison	Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature sucré Fruit de saison	Fourrandise abricot Lait demi-écrémé Compote pomme banane	Baguette Camembert portion Jus de pomme
Production locale	Produits BIO	Appellation d'Origine Protégée	Nouvelles recettes	
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	



Ville de St Pierre du Perray - Semaine du :

18/12/2023

au

22/12/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU (vige)		En cours de création	
Radis et beurre Chou rouge BIO assaisonné	Salade des antilles et vinaigrette (salade verte, ananas, vinaigrette passion) Concombres et vinaigrette nature	Potage Dubarry BIO (pommes de terre et choux fleurs)		Pizza au fromage
	_			
Nuggets de poisson	Couscous BIO végétarien	Burger de veau sauce bobotie (tomate, ail, abricots secs, raisins,)		Rôti de bœuf BIO et ketchup
Epinards et pommes de terre béchamel	***	Spirales semi-complètes BIO		Printanière de légumes
Camembert	Emmental BIO	Yaourt aromatisé abricot framboise		Fromage blanc nature et sucre
Brie pointe	Mimolette			Fromage blanc nature et confiture abricot
Crème dessert caramel	Coupelle de compote pomme banane BIO	Fruit de saison BIO 🧩		Fruit de saison BIO 🥳
Crème dessert chocolat	Coupelle de compote de pomme BIO 🥳	::u::u::u::u::u::u::u::u::u::u::u::u::u		Fruit de saison BIO
		GOUTERS		
Baguette Croc'lait Compote pomme cassis	Pain au chocolat BOULANGERIE Yaourt aromatisé Fruit de saison	Fourrandise fraise Fromage frais sucré Jus d'orange	Baguette et confiture de fraise Yaourt nature sucré Fruit de saison	Gaufrette vanille Lait demi-écrémé Compote pomme banane
Production locale Viande racée Spécialité du chef	Produits BIO Label Rouge Viande d'origine	Appellation d'Origine Protégée Pêche responsable Plat végétarien	Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée	



25/12/2023

au

29/12/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		VACANCES SCOLAJRES		LE JOUR DU (égé)
	Coleslaw BIO	<u>Repas de Noël du CDL</u>	Chou rouge assaisonné BIO	Salade verte BIO aux croûtons et vinaigrette
	(chou blanc et carottes)	Toast de chèvre sur lit de salade verte		nature
	Colin meunière	Sauté de veau BIO sauce pain d'épice	Steak haché de bœuf BIO et ketchup	Pané de blé épinards et fromage
	Carottes BIO vichy et coquillettes	Pommes noisettes	Purée de potiron et pommes de terre	Chou fleur béchamel
	Fromage fondu Président		Edam	Yaourt aromatisé
	Semoule au lait maison	Eclair au chocolat	Flan nappé caramel	Gâteau Hanaricot maison (haricots rouges, amandes, compote pommes cassis,)
		GOUTERS		
	Fourrandise chocolat Fromage frais sucré Fruit de saison	Palmier Yaourt aromatisé Compote de pomme	Marbré à trancher Lait demi-écrémé Fruit de saison	Baguette et pâte à tartiner Fromage frais aux fruits Jus d'orange
Production locale Viande racée	Produits BIO Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée Pêche responsable	Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée	
Spécialité du chef	Viande d'origine Française	Végé Plat végétarien	Controlec	



01/01/2024

au

05/01/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végè	VACANCES SCOLAJRES		-
	Salade iceberg aux croûtons et vinaigrette nature	Rillettes de sardines	Céleri rémoulade BIO 👸	Betteraves vinaigrette
	Boulgour aux légumes et haricots blancs au colombo	Sauté de boeuf BIO sauce marengo (oignons, champignons, tomates,)	Tartiflette aux lardons et au bleu *Tartiflette à la dinde et au bleu	Colin poêlé
	Vege	Purée de brocolis et pommes de terre	***	Petits pois à la paysanne et riz créole
	Cantal AOC Dec	Fraidou	St Paulin	Fromage blanc nature et sucre
	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Cake au citron maison
	-	GOUTERS	_	
	Croissant BOULANGERIE Lait demi-écrémé Compote pomme fraise	Cake vanille maison Fromage frais sucré Jus d'orange	Baguette et miel Lait demi-écrémé Compote de pomme	Gaufrette cacao Yaourt aromatisé Fruit de saison
Production locale Viande racée Spécialité du chef	Produits BIO Label Rouge Viande d'origine Française	Appellation d'Origine Protégée Pêche responsable Végé Plat végétarien	Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée	



Ville de St Pierre du Perray - Semaine du :

08/01/2024

au

12/01/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Vége		
Pomelos et sucre	Radis et beurre	Carottes râpées assaisonnées BIO locales	MENU FESTIF : LA GALETTE	Taboulé (maison, semoule BIO)
Coleslaw BIO (chou blanc et carottes)	Salade iceberg et sauce vinaigrette à la passion	and the separation and the separ	Rillettes de Sardines	Salade de pommes de terre à l'échalote
Hot dog (saucisse de francfort porc) *Hot dog (knack de volaille)	Pavé de merlu sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, ail,)	Dahl de lentilles et pois chiches	Boulettes de boeuf BIO sauce bobotie (tomate, ail, abricots secs, raisins,)	Sauté de veau BIO sauce dijonnaise (moutarde, crèm légère,)
Pommes de terre rissolées	Printanière de légumes	Semoule BIO 🥳	Purée de chou fleur et pommes de terre	Haricots verts à la tomate
Munster AOC (4)	Fromage blanc nature et sucre	Tomme blanche	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
Maroilles AOC 💇	Fromage blanc et brisures de spéculoos	Tonine Statetic	Petit moulé nature	Yaourt nature et sucre
Liégeois vanille	Fruit de saison	Smoothie mangue vanille	Galette des rois	Fruit de saison BIO
Liégeois chocolat	Fruit de saison			Fruit de saison BIO 🥳
	0.5	GOUTERS		
Pailloline Fromage frais aux fruits Fruit de saison	Brioche à trancher Lait demi-écrémé Compote de pomme	Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature sucré Fruit de saison	Fourrandise abricot Lait demi-écrémé Compote pomme banane	Baguette et confiture Lait demi-écrémé Jus de pomme
Production locale Viande racée	Produits BIO Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée Pêche responsable	Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée	



Ville de St Pierre du Perray - Semaine du :

15/01/2024

au

19/01/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU vége	
Concombre, maïs et vinaigrette Salade iceberg aux croûtons et vinaigrette	Salade de pois chiches et haricots rouges Lentilles BIO vinaigrette	Salade du chef et vinaigrette (jambon de dinde, emmental, tomate, olives et salade)	Potage de légumes BIO (pommes de terre, carottes, haricots verts,)	Chou blanc râpé assaisonné BIO
Sauté de porc BIO sauce olives *Emincé de volaille aux olives	Filet de lieu noir frais sauce normande (oignons, crème, champignons)	Nuggets de volaille et ketchup	Tortellini pomodorro mozzarella BIO 🥳 ciboulette et persil	Bœuf braisé RAV sauce tomate
Epinards et pommes de terre béchamel	Carottes BIO vichy	Macaronis		Petits pois à la paysanne et pépinettes
Emmental BIO 🥳	Fromage blanc aux fruits	Edam BIO 🔐	Yaourt nature Bio et sucre	Carré
Saint Paulin BIO 🥳	Fromage blanc nature et sucre	Edam BIO (1)	Yaourt aromatisé BIO 🥳	Camembert
oupelle de compote de pamme banane BIO	Fruit de saison		Fruit de saison BIO	
Coupelle de compote de pomme fraise BIO	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison BIO	Cake au chocolat maison
		GOUTERS		
Pain au chocolat BOULANGERIE Yaourt aromatisé Fruit de saison	Baguette Croc'lait Compote pomme cassis	Fourrandise fraise Fromage frais sucré Jus d'orange	Gaufrette vanille Lait demi-écrémé Compote pomme banane	Baguette et confiture de fraise Yaourt nature sucré Fruit de saison
Production locale Viande racée	Produits BIO Label Rouge Viande d'origine	Appellation d'Origine Protégée Pêche responsable	Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée	,



22/01/2024

au

26/01/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
	LE JOUR DU Végé					
Taboulé (maison, semoule BIO)	Endives et vinaigrette	Betteraves BIO vinaigrette	Salade coleslaw maison BIO	Potage St Germain cuisiné		
Salade de blé parisienne (blé BIO)	Chou rouge râpé assaisonné	betteraves bio vinaigrette (40)	Céleri rémoulade BIO 🔐	(pommes de terre, pois cassé, crème,)		
Sauté de porc LR sauce miel *Sauté de dinde LR sauce miel	Omelette au fromage	Poisson façon Fish and chips	Pot au feu (Bœuf braisé RAV)	Colin crumble pain d'épices		
Haricots verts	Chou fleur et pommes de terre sauce béchamel	Coquillettes BIO	Garniture pot au feu	Boulgour BIO aux petits légumes		
Fromage blanc nature et sucre	Gouda BIO	Cantal AOC/AOP (PgC	Yaourt nature BIO local et sucre	Camembert		
Fromage blanc aux fruits	Emmental BIO 🥳	Calital AOC/AOP . ag	Yaourt vanille BIO	Carré		
Fruit de saison	Flan au chocolat	Fruit de saison BIO 🥳	Tarte normande	Fruit de saison BIO		
Fruit de saison	Flan nappé caramel		Tarte abricotine	Fruit de saison BIO 🥳		
	GOUTERS					
Baguette Camembert portion Jus de pomme	Fourrandise chocolat Fromage frais sucré Fruit de saison	Palmier Yaourt aromatisé Compote de pomme	Marbré à trancher Lait demi-écrémé Fruit de saison	Baguette et pâte à tartiner Fromage frais aux fruits Jus d'orange		
Production locale	Produits BIO	Appellation d'Origine Protégée	Nouvelles recettes			
Viande racée Spécialité du chef	₿ Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée			
Spécialité du chef	Viande d'origine Française	Vegé Plat végétarien				



Ville de St Pierre du Perray - Semaine du :

29/01/2024

au

02/02/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
LE JOUR DU Végè						
Potage tomate BIO 🙀	♀ Œufs durs mayonnaise	Crêpes au fromage	Salade verte BIO et croûtons et vinaigrette Mélange catalan vinaigrette (carottes, salade frisée, poivrons,)	CHANDELEUR Carottes râpées assasionnés BIO LOCALES Concombre vinaigrette		
Capelleti à la tomate	Saucisse knack de Francfort *Knack de volaille	Boulettes d'agneau sauce tajine (ail, oignons, légumes couscous,)	Sauté de veau BIO sauce marengo (tomate, oignons, champignons, ail,)	Filet de lieu noir frais sauce nantua (fumet de poisson, oignons, crème légère,)		
***	Purée d'haricots verts et pommes de terre	Légumes couscous et semoule	Poêlée de légumes	Riz Bio créole		
Fromage blanc nature sauce fraise	Mimolette	Coulommiers	Yaourt nature et sucre	Petit moulé nature		
Fromage blanc nature et sucre	Edam		Yaourt aromatisé	Fromage fondu Président		
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Liégeois vanille	Compote de pomme abricot et madeleine	Crêpes moelleuses sucrées		
Fruit de saison	Fruit de saison BIO 🥳	Liegeois valline	Compote de pomme et madeleine	Confiture ou topping chocolat		
	GOUTERS					
Croissant BOULANGERIE Lait demi-écrémé Compote pomme fraise	Baguette et miel Lait demi-écrémé Compote de pomme	Cake vanille maison Fromage frais sucré Jus d'orange	Baguette Ptit moulé nature Fruit de saison	Gaufrette cacao Yaourt aromatisé Fruit de saison		
Production locale Viande racée Spécialité du chef	Produits BIO Label Rouge Viande d'origine Française	Appellation d'Origine Protégée Pêche responsable Vegé Plat végétarien	Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée			



Ville de St Pierre du Perray - Semaine du :

05/02/2024

au

09/02/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU (égé)	
Potage paysan BIO	Salade de concombre et vinaigrette nature	Saucisson sec et cornichons	MENU FESTIF : NOUVEL AN LUNAIRE	Carottes râpées BIO assaisonnées
(poireaux, pommes de terre, carottes et courgettes)	Endives aux croûtons et vinaigrette	*roulade de volaille et cornichons	Chou blanc râpé mariné	Céleri rémoulade BIO 🥳
Lasagnes bolognaise	Blanquette de veau BIO	Burger de bœuf sauce bobotie (tomates, ail, abricots secs, raisins,)	Nems de légumes	Hoki pané et citron
***	Pommes rissolées	Purée de carottes et pommes de terre	Nouilles (pâtes chinoises)	Blé BIO 👸 Compotée de tomates
Carré BIO Rio	Gouda	Cramago frais paturo sugrá	Fromage blanc nature et miel	Fraidou
Camembert BIO	Tomme grise	Fromage frais nature sucré	Fromage blanc nature et sucre	Petit moulé ail et fines herbes
Fruit de saison	Coupelle de compote pomme pêche	Fruit de saison BIO	Moelleux coco mandarine maison	Crème dessert chocolat
Fruit de saison	Coupelle de compote pomme	1		Flan nappé caramel
		GOUTERS		
Brioche à trancher Lait demi-écrémé Compote de pomme	Pailloline Fromage frais aux fruits Fruit de saison	Fourrandise abricot Lait demi-écrémé Compote pomme banane	Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature sucré Fruit de saison	Baguette Camembert portion Jus de pomme
Production locale	Produits BIO Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée Pêche responsable	Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée	
Spécialité du chef	Viande d'origine	Vêgê Plat végétarien	- American Company of the Company of	



12/02/2024

au

16/02/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		VACANCES SCOLAJRES	LE JOUR DU Vege	
Radis et beurre	MARDI GRAS Taboulé (maison, semoule BIO)	Salade de mâche et croûtons et vinaigrette	Potage potiron BIO	Pomelos BIO et sucre
Colombo de poisson et riz	Poulet rôti LR	Calamars à la romaine et mayonnaise	Macaronis à l'italienne BIO	Rôti de bœuf BIO et jus
***	Haricots beurre à l'ail et persil	Epinards et pommes de terre béchamel	***	Chou fleur BIO béchamel et riz créole
Emmental	Fromage blanc et cassonade	Cantal AOC/AOP 💇	Brie pointe	Yaourt vanille BIO local
Coupelle de compote de pomme BIO 🥳	Beignet au chocolat	Crème dessert caramel	Fruit de saison BIO	Fruit de saison
GOUTERS				
Baguette et confiture de fraise Youar nature sucré Fruit de saison	Pain au chocolat BOULANGERIE Yaourt aromatisé Fruit de saison	Fourrandise fraise Fromage frais sucré Jus d'orange	Baguette Croc'lait Compote pomme cassis	Gaufrette vanille Lait demi-écrémé Compote pomme banane
Production locale Viande racée Spécialité du chef	Produits BIO Label Rouge Viande d'origine Française	Appellation d'Origine Protégée Pêche responsable Plat végétarien	Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée	



19/02/2024

au

23/02/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU	VACANCES SCOLAJRES		
Betteraves BIO vinaigrette	Salade verte et noix et vinaigrette	Houmous	Œuf dur et sauce fromage blanc curry	Potage velouté champignons BIO 🥳
Chipolatas *Saucisse de volaille	Galette Tex Mex	Filet de lieu noir frais sauce aurore (oignons, ail, tomate, crème,)	Emincé de volaille BIO dijonnaise (moutarde, crème,)	Steak haché de cabillaud et sauce fraicheur
Purée de pommes de terre BIO 🥳	Lentilles au jus	Purée de brocolis et pommes de terre	Petits pois braisés fins	Coquillettes BIO 🥳
Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque AOP/AOC (PC	Carré BIO 🔐	Fromage frais aux fruits	Mimolette
Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison BIO	Cake au citron maison	Fruit de saison
		GOUTERS		,
Baguette Camembert portion Jus de pomme	Fourrandise chocolat Fromage frais sucré Fruit de saison	Palmier Yaourt aromatisé Compote de pomme	Marbré à trancher Lait demi-écrémé Fruit de saison	Baguette et pâte à tartiner Fromage frais aux fruits Jus d'orange
Production locale Viande racée Spécialité du chef	Produits BIO Label Rouge Viande d'origine Française	Appellation d'Origine Protégée Pêche responsable Plat végétarien	Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée	И



Ville de St Pierre du Perray - Semaine du :

26/02/2024

au

01/03/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
Tarte au fromage	Salade verte aux croûtons et vinaigrette	Salami et cornichons *Roulade de volaille et cornichons	Chou rouge BIO assaisonné 🥳	Potage de légumes BIO (carottes, pommes de terre, haricots verts,)
Pizza au fromage	Céleri rémoulade BIO 🥳		Endives aux croûtons vinaigrette	
Chili sin carne et riz	Jambon blanc LR *Jambon de poulet	Emincé de dinde BIO sauce potiron orientale	Sauté de bœuf BIO sauce hongroise (oignons, tomate, champignons, piment doux,)	Tortis au saumon
vege	Purée de pommes de terre	Boulgour BIO 🥳	Poêlée de légumes et haricots blancs à la tomate	***
Yaourt nature BIO LOCAL et sucre	St Paulin	Fromage blanc nature aux copeaux de chocolat	Fraidou	Tomme blanche
Yaourt aromatisé BIO	Gouda		Petit moulé ail et fines herbes	Brie pointe
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO 🧬	Beignet au chocolat	Fruit de saison BIO 🥳
Fruit de saison	Crème dessert chocolat		Donuts au sucre	Fruit de saison BIO 🧩
		GOUTERS		
Croissant BOULANGERIE Lait demi-écrémé Compote pomme fraise	Baguette Petit moulé nature Fruit de saison	Cake vanille maison Fromage frais sucré Jus d'orange	Gaufrette cacao Yaourt aromatisé Fruit de saison	Baguette et miel Lait demi-écrémé Compote de pomme
Production locale Viande racée	Produits BIO Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée Pêche responsable	Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée	

Plat végétarien

Viande d'origine