



Menus Le Mesnil-le-Roi

DU LUNDI 07 AU VENDREDI 11 JANVIER 2019



EPIPHANIE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES VINAIGRETTE	CONCOMBRES BIO* A LA CREME	SALADE COLESLAW (carottes bio*, chou blanc)	POTAGE	SALADE VERTE ET GRUYERE
CORDON BLEU DE VOLAILLE	SAUTE DE BŒUF SAUCE BOURGUIGNONNE	TARTE CHEVRE TOMATE ET BASILIC	HACHIS PARMENTIER	POISSON PANE ET CITRON
PETIT POIS	CAROTTES CUISINEES ET PDTR	SALADE VERTE BIO*	PLAT COMPLET	CHOU FLEUR BIO* BECHAMEL ET BLEZOTTO
BRIE	PETIT SUISSE NATURE ET SUCRE	EMMENTAL	PETIT SUISSE AROMATISE	VACHE QUI RIT
POMME BIO*	GALETTE DES ROIS	COOKIE	CLEMENTINE BIO*	POIRE BIO*

Date de rédaction : 10.03.18



Produit de saison



Produit issu de la pêche responsable

* Issu de l'Agriculture Biologique

* plats contenant du porc (plat de substitution équivalent pour le 1er choix)

Bon
appétit !

Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
 Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



Menus Le Mesnil-le-Roi

DU LUNDI 14 AU VENDREDI 18 JANVIER 2019



**REPAS A THEME :
LES ALPES**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTES RAPEES BIO* VINAIGRETTE	PATE EN CROUTE ET CORNICHON*	SALADE PIEMONTAISE (pdtr, œufs, cornichon, tomate)	CELERI REMOULADE	MACEDOINE VINAIGRETTE
CHIPOLATA*	FILET DE LIEU SAUCE CURRY	ROTI DE BŒUF ET KETCHUP	TARTIFLETTE*	OMELETTE SAUCE BASQUAISE
LENTILLES	JULIENNE DE LEGUMES ET PUREE	FLAGEOLETS	PLAT COMPLET	FARFALLES BIO*
CAMEMBERT	FROMAGE BLANC AROMATISE	FRIPON	TOMME BLANCHE	CREME D'EMMENTAL
CLEMENTINE BIO*	KIWI	BANANE BIO*	YAOURT A LA MYRTILLE	BROWNIE

Date de rédaction : 10.03.18



Produit de saison



* Issu de l'Agriculture Biologique



Produit issu de la pêche responsable

* plats contenant du porc (plat de substitution équivalent pour le 1er choix)

Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

Bon appétit !

Menus Le Mesnil-le-Roi

DU LUNDI 21 AU VENDREDI 25 JANVIER 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE PIEMONTAISE (pdtr, œufs, cornichon, tomate)	CAROTTES RAPEES BIO* AU CITRON	BETTERAVES BIO ET MAÏS	MAQUEREAUX A LA TOMATE	POTAGE
PALETTE A LA PROVENCALE*	BOLOGNAISE DE THON	POULET ROTI AU JUS	CROQUE MONSIEUR*	STEAK HACHE AU JUS
BOULGOUR PILAFF	MACARONIS	FRITES	SALADE VERTE	TORTIS BIO*
YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC NATURE ET SUCRE	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES	COULOMMIERS	FROMAGE BLANC NATURE ET SUCRE
ORANGE BIO*	BANANE BIO*	KIWI	POIRE BIO*	RIZ AU LAIT

Date de rédaction : 10.03.18



Produit de saison



* Issu de l'Agriculture Biologique



Produit issu de la pêche responsable

* plats contenant du porc (plat de substitution équivalent pour le 1er choix)

Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
 Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

Bon appétit !



Menus Le Mesnil-le-Roi

DU LUNDI 28 JANVIER AU VENDREDI 1er FEVRIER 2019



CHANDELEUR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES BIO* VINAIGRETTE	CONCOMBRES BIO* VINAIGRETTE	ŒUFS DURS MAYONNAISE	MACEDOINE MAYONNAISE	CHOU BLANC BIO* MIMOLETTE
NUGGETS DE VOLAILLE ET KETCHUP	STEAK HACHE AU JUS	ROTI DE BŒUF AU JUS	CREPE AUX CHAMPIGNONS	POISSON PANE ET CITRON
POELEE FORESTIERE ET LENTILLES	CHOU FLEUR BIO* A LA CREME ET BLE	CAROTTES BIO* ET PDTR	HARICOTS BEURRE PERSILLES	PUREE BIO*
BÛCHE DE CHEVRE	FROMAGE BLANC NATURE ET SUCRE	MIMOLETTE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE ET SUCRE
POMME BIO*	KIWI	COMPOTE DE POMME	CLEMENTINE	CRÊPE ET SUCRE

Date de rédaction : 10.03.18



Produit de saison



* Issu de l'Agriculture Biologique



Produit issu de la pêche responsable

* plats contenant du porc (plat de substitution équivalent pour le 1er choix)

Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

Bon appétit !



Menus Le Mesnil-le-Roi

DU LUNDI 04 AU VENDREDI 08 FEVRIER 2019



**NOUVEL AN CHINOIS :
COCHON DE TERRE**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTES RAPEES AUX RAISINS SECS	SALADE CHINOISE (chou chinois émincé, carottes râpées, pommes et mayonnaise au curry)	SALADE POTAGERE (carottes, chou fleur, haricots verts, maïs)	SALADE COLESALAW (carottes bio* , chou blanc)	TOMATES BIO* VINAIGRETTE
PIZZA FROMAGE	NEMS DE POULET	CORDON BLEU DE VOLAILLE	BOLOGNAISE	SAUTE DE BŒUF SAUCE AUX OIGNONS
SALADE VERTE	RIZ CANTONNAIS (riz, petit pois, omelette)	PUREE BIO*	MACARONIS	BROCOLIS A LA CREME ET BLE
SAMOS	PETIT SUISSE NATURE ET SUCRE	BRIE	FRIPON	EMMENTAL
MAESTRO VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS EXOTIQUES	DONUT'S	POMME BIO*	MOELLEUX AU CHOCOLAT

Date de rédaction : 10.03.18



Produit de saison



Produit issu de la pêche responsable



* Issu de l'Agriculture Biologique

* plats contenant du porc (plat de substitution équivalent pour le 1er choix)
 Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
 Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

Bon appétit !

Menus Le Mesnil-le-Roi

DU LUNDI 11 AU VENDREDI 15 FEVRIER 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CONCOMBRES BIO* A LA CREME	BETTERAVES BIO* VINAIGRETTE	SALADE ANDALOUSE (tomate, cœur de palmier, concombres, olives)	SALADE WALDROF (céleri bio*, pommes, noix)	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON*
PALETTE A LA DIABLE*	TARTE THON TOMATE	ŒUFS DURS BECHAMEL	FILET DE LIEU SAUCE AURORE	EMINCE DE POULET AU JUS
PENNES BIO*	SALADE VERTE BIO*	EPINARDS BECHAMEL ET PUREE	CHOUX DE BRUXELLES ET RIZ	NAVETS BECHAMEL ET PDTR
CAMEMBERT	FROMAGE BLANC AROMATISE	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES	YAOURT NATURE ET SUCRE	COULOMMIERS
ORANGE BIO*	BANANE	POIRE BIO*	CLEMENTINE	COOKIE

Date de rédaction : 10.03.18



Produit de saison



* Issu de l'Agriculture Biologique



Produit issu de la pêche responsable

* plats contenant du porc (plat de substitution équivalent pour le 1er choix)

Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
 Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

Bon appétit !

Menus Le Mesnil-le-Roi

DU LUNDI 18 AU VENDREDI 22 FEVRIER 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTES RAPEES BIO* VINAIGRETTE	CHOU ROUGE BIO* AUX POMMES	POTAGE	TOMATES BIO* VINAIGRETTE	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHON*
STEAK HACHE SAUCE TOMATE	JAMBON BLANC ET KETCHUP*	PIZZA FROMAGE	ROTI DE DINDE SAUCE CURRY	BRANDADE DE POISSON
HARICOTS BEURRE PERSILLES ET LENTILLES	COQUILLETES	SALADE VERTE BIO*	BRUNIOSE DE LEGUMES ET BLE	PLAT COMPLET
PETIT SUISSE NATURE ET SUCRE	CHANTENEIGE	FROMAGE BLANC NATURE ET SUCRE	BÛCHE DE CHEVRE	EDAM
CLEMENTINE BIO*	CREME DESSERT CHOCOLAT	POMME	ECLAIR AU CHOCOLAT	MAESTRO VANILLE

Date de rédaction : 10.03.18



Produit de saison



* Issu de l'Agriculture Biologique



Produit issu de la pêche responsable

* plats contenant du porc (plat de substitution équivalent pour le 1er choix)

Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

Bon
appétit !

Menus Le Mesnil-le-Roi

DU LUNDI 25 FEVRIER AU VENDREDI 1er MARS 2019 - Vacances scolaires



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHOU FLEUR VINAIGRETTE	POTAGE	ŒUFS DURS MAYONNAISE	CONCOMBRES BIO* A LA CREME	TOMATES VINAIGRETTE
BOULETTES DE BŒUF AU JUS	SAUCISSE DE FRANCFORT*	CORDON BLEU DE VOLAILLE	COUSCOUS VIANDE	CALAMARS A LA ROMAINE ET CITRON
FARFALLES	POMMES VAPEUR PERSILLEES	MACARONIS BIO*	SEMOULE ET LEGUMES A COUSCOUS	RIZ
FRIPON	CAMEMBERT	GOUDA	SAMOS	FROMAGE BLANC AROMATISE
RIZ AU LAIT	CLEMENTINE BIO*	BANANE	ORANGE BIO*	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT

Date de rédaction : 10.03.18



Produit de saison



* Issu de l'Agriculture Biologique



Produit issu de la pêche responsable

Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
 Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

Bon appétit !