



MENU - Ecole Montceaux-lès-Meaux



SEMAINE 45 - DU 06 AU 10 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Salade des Andes		Concombres à la crème 	Accras de poisson
Saucisse fumée*	Bœuf aux carottes (PC) 		Omelette	Filet de colin papillote 
Coquillettes			Gratin dauphinois	Purée de butternut
Yaourt aux fruits mixés	Tomme blanche		Yaourt nature	Munster 
Fruit de saison 	Ananas au sirop		 Madeleine	Fruit de saison
S/P: Saucisse de volaille S/V: Croustillant au fromage	S/V: Marmite de poisson			
GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette		Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette		Pâte à tartiner 	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes		Jus de pommes 	Compote de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:
Salade des Andes: Quinoa, concombres, radis, tomates, surimi

S/V : Sans Viande S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Montceaux-lès-Meaux



SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pizza Paupiette de dinde à la cocotte Beignets de brocolis Emmental Gaufre liégeoise S/V: Poisson en sauce	Velouté de légumes Raviolini ricotta épinards (PC) Chanteneige Cookies vanille pépites au chocolat 		Duo de chou  Cassoulet* (PC)  Kiri Gâteau de semoule S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce	Tomates vinaigrette Filet de lieu frais à la provençale Riz Coulommiers Mousse au chocolat
GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
Madeleine marbré	Baguette		Baguette	Briochette pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner 		Beurre confiture	Petit suisse aux fruits
Fruit 	Compote de pommes		Jus multi-fruits	Fruit 

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:
Paupiette de dinde à la cocotte: Paupiette de dinde, carottes, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de poulet

S/V : Sans Viande S/P : Sans Porc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Montceaux-lès-Meaux



SEMAINE 47 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf aux cornichons </p> <p>Semoule</p> <p>Rondelé</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Marmite de poisson</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pané fromager</p> <p>Lentilles</p> <p>Fruit de saison</p> 		<p>Salade verte </p> <p>Paella (PC) </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>S/V: Paella de la mer</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Steak haché de cabillaud</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>S/V: Salade piémontaise sans viande</p>
GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
<p>Baguette</p> <p>Barre de chocolat</p> <p>Lair au chocolat</p>	<p>Cake fourré chocolat</p> <p>Yaourt à boire à l'abricot</p> <p>Fruit </p>		<p>Palmiers</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit </p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Pâte de fruits</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade piémontaise: Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

