Menus des élémentaires

NOVEMBRE DÉCEMBRE 2020

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Semaine du 2 au 6 novembre	*C'est la rentrée !* Menu 100% végétarien Concombres bulgares Omelette Petits pois et navets au jus Emmental Tarte aux pommes	Carottes râpées vinaigrette Cuisse de poulet grillée Falafels sauce provençale Purée de brocolis Liégeois à la vanille	Potage de légumes Paupiette de veau sauce charcutière Filet de hoki sauce hollandaise Pommes de terre sautées Pont-l'Évêque Fruit ***Goûter :*** *galettes bretonnes, compote, lait*	Chou rouge vinaigrette Poisson meunière ~ citron Croustillant au fromage frais Blé aux petits légumes Yaourt aromatisé Purée de pommes	Salade de pâtes à la mimolette Sauté de bœuf sauce Marengo Crêpes au fromage Haricots verts persillés Tomme noire Fruit
Semaine du 9 au 13 novembre	Colombo de porc * Quenelles natures sauce provençale Riz créole camarguais Edam Fruit	Taboulé Pavé de colin au curry Pané de blé aux épinards Carottes fondantes Fromage blanc aromatisé Fruit	férié	Salade de betteraves au miel Sauté de bœuf aux oignons Courgettes ~ pommes de terre Parmentier végétal Yaourt Fruit	Menu 100% végétarien Concombres à la ciboulette Lasagnes épinards ~ ricotta Samos Crème dessert au caramel
Semaine du 16 au 20 novembre	Salade de lentilles Sauté de bœuf à la bourguignonne Falafels sauce tomate Haricots verts persillés Rondelé nature Fruit	Menu 100% végétarien Carottes râpées à l'orange Parmentier de patates douces Vache picon Semoule au lait	Velouté de courgettes Nuggets de poulet Nuggets de poisson Penne au beurre Fromage blanc Fruit ***Goûter :*** *baguette viennoise, miel, compote*	Salade haricots rouge ~ maïs Chipolata de porc * Omelette Gratin de chou- fleur Fruit	*Menu à thème* L'Île de France Salade Parisienne ? Salade Parisienne végétarienne ? Croque-monsieur de volaille Croque-fromage Salade verte Brie de Meaux Pâtisserie
Semaine du 23 au 27 novembre	Pavé de colin sauce cajun Galette de soja au basilic sauce tomate Petits pois ~ carottes Yaourt Fruit	Concombres à l'aneth Poulet rôti aux herbes Quenelles natures au curry Printanière de légumes Cotentin ail et fines herbes Éclair au chocolat	Potage de petits légumes au Kiri Cordon bleu Poisson pané ~ citron Purée d'épinards Fruit ***Goûter :*** *baguette viennoise, miel, jus d'orange*	Salade d'agrumes au surimi Steak haché sauce tomate Tortilla Lentilles Edam Purée pommes ~ abricots	Menu 100% bio et végétarien Salade de betteraves Torteloni mozzarela ~ épinards Vache qui rit Fruit
Semaine du 30 nov. au 4 décembre	Rillettes * ~ cornichons Œufs durs mayonnaise Poulet 5 épices Nuggets de soja ~ blé Flageolets à la provençale Yaourt aromatisé Fruit	Menu 100% végétarien Salade iceberg Byriani indien ? Vache Picon Purée de pommes	Potage poireaux ~ pommes de terre Bœuf bourguignon Thon sauce aurore Pommes vapeur persillées P'tit Louis tartines Fruit ***Goûter :*** *galettes bretonnes, compote, lait*	Concombres à la ciboulette Filet de hoki au beurre blanc Pané de blé Lentilles Yaourt	Chou rouge au miel Knackis de volaille ~ ketchup Omelette Rostï de légumes Brie Mousse au chocolat
Semaine du 7 au 11 décembre	Escalope de porc* charcutière Quenelles natures champignons Chou-fleur ~ pommes de terre Fromage blanc aromatisé Fruit	Carottes râpées à l'orange Blanquette de veau à l'ancienne Œufs durs béchamel Purée d'épinards Edam Purée pommes poires	Potage de légumes au Kiri Cordon bleu Nuggets de poisson Petits pois ~ carottes Salade de fruits frais ***Goûter :*** *madeleines, jus de pomme*	Salade de betteraves au miel Escalope volaille sauce normande Tortilla Haricots blancs à la tomate Rondelé nature Fruit	Menu 100% végétarien Salade d'agrumes au surimi Raviolis épinards à la sauce tomate Camembert Flanby
Semaine du 14 au 18 décembre	Salade de pommes de terre au thon Sauté de bœuf sauce aux olives Omelette fromage Haricots verts persillés Chanteneige Fruit	Menu 100% végétarien Pizza aux 4 fromages Salade verte Dhal de lentilles Riz pilaf Fruit	Potage St Germain ? Escalope de volaille Filet meunière ~citron Printanière de légumes Fromage blanc Fruit ***Goûter :*** *baguette viennoise, miel, lait*	Carottes vinaigrette Chipolatas de porc * Croustillant de fromage Flageolets Yaourt	*Menu surprise !* Noël
Semaine du 21 au 25 décembre	vacances Menu 100% végétarien Omelette Gratin courgettes~pommes de terre Vache qui rit Fruit ***Goûter :*** *moelleux au chocolat, lait, compote*	vacances Salade de pâtes au basilic Sauté de bœuf aux oignons Crêpes au fromage Brocolis au jus Cantal Fruit ***Goûter :*** *pain au lait, fruit*	vacances Salade iceberg aux dés de fromage Fish and chips Frites Yaourt aromatisé ***Goûter :*** *baguette viennoise, miel, fruit*	vacances Salade d'endives Chili con carne Chili végétal Riz camarguais Edam Brownie au chocolat ~ crème Friandise de Noël ***Goûter :*** *madeleines au chocolat, fruit*	férié
Semaine du 28 au 31 décembre	vacances Pamplemousse Filet de colin sauce normande Croustillant fromage ~ épinard Carottes au cumin Emmental Semoule au lait ***Goûter :*** *Doowap, lait, fruit*	vacances Menu 100% bio et végétarien Betteraves vinaigrette Lasagnes ricotta ~ épinards Yaourt nature Fruit ***Goûter :*** *pain, confiture de fraise, jus d'ananas*	vacances Lentilles au dés de tomates Wings de poulet Nuggets de poisson Trio de légumes à l'ail Petits suisses aromatisés Fruit ***Goûter :*** *baguette viennoise, miel, jus pomme*	vacances Chou rouge vinaigrette aux noix Hachis parmentier Parmentier végétal Salade verte mêlée Beignet aux pommes ***Goûter :*** *pain, chocolat, fruit*	férié

Afin de lutter activement contre le gaspillage de papier, les menus scolaires ne seront plus imprimés à compter du mois de janvier 2021. Retrouvez-les sur www.syrec-92.fr ou www.ville-villepinte.fr

Villepinte

Syrec — SYNDICAT POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

- Le pain, les céréales et les légumes secs sont toujours **bio.**
- **Produit local** cultivé ou élevé à moins de 200 km du Syrec
- **Plat maison** conçu et mitonné au Syrec
- Le bœuf, la volaille, le porc et les œufs sont **d'origine française**
- Lorsque le bœuf est **produit localement**, il provient de **Normandie**
- Volaille **Label Rouge**
- Soja garanti **sans OGM**
- Produit ou ingrédient **AOP** ou **IGP**
- Produit **Fermier**

Détail des plats composés :

Salade Parisienne : *pommes de terre, œuf, dés de fromage, dés de jambon*

Salade Parisienne végétarienne : *pommes de terre, œuf, dés de fromage*

Byriani indien : *céréales (lentilles, boulgour et quinoa aux raisins secs) et légumes à l'indienne (petits pois, pois chiches, patate douce, aubergine, carottes et amandes au lait de coco)*

Potage Saint-Germain : *pois cassés*

Toutes les vinaigrettes et sauces sont faites maison

**** Une substitution protéique au porc est systématiquement proposée***

L'origine des viandes bovines est quotidiennement transmise dans les restaurants (décret 1465 du 19/12/2002)

Les plats indiqués en vert sont végétariens

Aucune viande n'est servie sans qu'une alternative ne soit proposée • Les élémentaires bénéficient d'un goûter le mercredi et pendant les vacances scolaires