

Les Ulis
Menus du 06/09/2021 au 10/09/2021



Menu de la semaine

Lundi

Filet de limande PMD sauce aurore
Semoule bio
Yaourt nature de Sigy Ici
Fruit au choix

Marbré au chocolat
Compote de pommes et fraises allégée en sucre
Lait demi écrémé

Mardi

Concombre bio et maïs bio
Tomate bio vinaigrette au basilic
Sauté de dinde lr sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre)
Pavé de colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé
Purée d'épinard bio (pdt fraîches)
Lacté saveur vanille
Lacté saveur chocolat

Gaufre poudrée
Yaourt à boire aromatisé vanille
Fruit

Mercredi

Filet de merlu PMD sauce curry
Ratatouille bio et boulgour bio
Saint Nectaire aop
Cantal aop
Fruit au choix

Pain au lait
Compote de pommes et poires allégée en sucre
Briquette de jus de raisins

Jeudi

****Repas Végétarien****

Salade verte bio fraîche
Carottes râpées bio locales et dés d'emmental vinaigrette moutarde
Quenelles nature sauce aurore (crème, tomate, oignon)
Riz bio
Fruit au choix

Croissant
Yaourt à boire aromatisé fraise
Fruit

Vendredi

Râpé de céleri bio
Endives bio dés de mimolette vinaigrette moutarde
Rôti de boeuf lr
Pané au fromage
Haricots beurre persillés
Tarte au flan

Baguette
Barre de chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Bon Appétit




Les Ulis
Menus du 13/09/2021 au 17/09/2021



Menu de la semaine

Lundi

Pavé de merlu PMD sauce tomate
 Courgettes bio et pâtes bio
—
Coulommiers
Bûche mélangée
—
Fruit au choix


Gâteau fourré à la fraise
Yaourt nature
Jus de pommes

Mardi

 Blanc de poulet lr sauce fermière
Beignet stick mozzarella
Lentilles locales mijotées
—
Yaourt aromatisé
Yaourt nature
—
 Fruit bio au choix

Baguette
Petit Cotentin
Jus multifruit

Mercredi

Carottes râpées
Concombre en cubes
dés de mimolette
vinaigrette moutarde
—
Pavé de colin d'Alaska PMD
sauce potiron crémée
 Petits pois mijotés bio
—
Riz au lait
Semoule au lait




Briochette aux pépites de chocolat
Petit fromage frais sucré
Fruit

Jeudi

 Emincé de boeuf lr sauce niçoise
Filet de cabillaud PMD sauce crème aux herbes
 Pâtes bio
—
 MUNSTER aop VRAC
 Fourme d'Ambert aop
—
Fruit au choix

Gâteau moelleux au citron
Yaourt aromatisé
Jus d'orange

Vendredi

**** Repas végétarien ****
Amuse-bouche : Edamame, vinaigrette moutarde **
 Céleri rémoulade bio
 Chou blanc bio et dés d'emmental
—
Couscous de légumes et semoule
—
 Abricotier du chef (farine et lait locaux)

Baguette
Gelée de groseille
Fruit
Lait demi écrémé

Bon Appétit

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille



Les Ulis
Menus du 20/09/2021 au 24/09/2021



Menu de la semaine

Lundi

Filet de colin d'Alaska PMD sauce citron
Haricots verts et pâtes
—
Camembert
Pointe de Brie
—
Fruit bio au choix

Cake breton en barre
Petit fromage frais aux fruits
Jus de raisins (100% jus)

Mardi

Tomate bio
Concombre bio et maïs bio
dés de mimolette
vinaigrette moutarde
—
Sauté de dinde Ir sauce miel
Pané moelleux au gouda
Ratatouille à la niçoise et riz
—
Fruit au choix

Corn flakes
Fruit
Lait demi écrémé

Mercredi

Sauté de boeuf Ir aux olives
Filet de merlu PMD sauce normande (champignon, crème fraîche)
Frites
—
Pont l'Evêque aop
MUNSTER aop VRAC
—
Assiette de fruits bio

Etoile fourrée à la framboise
Petit fromage frais sucré
Briquette de jus d'orange

Jeudi

**** Repas végétarien ****
Salade verte bio aux pommes et oranges bio
Endives bio et dés d'emmental
vinaigrette moutarde
—
Omelette bio sauce basquaise
Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)
—
Beignet aux pommes
Beignet parfum chocolat

Baguette
Confiture de fraise
Yaourt nature
Fruit

Vendredi

*****Les pas pareilles*****
Salade de lentilles et petits pois au fromage de brebis et brisures de framboise
—
Bifteck haché charolais au jus
Duo de poisson sauce aux fines herbes
—
Purée Crécy bio (Carotte et pomme de terre bio fraîches)
—
Fruit au choix

Baguette viennoise
Compote de pommes et bananes allégée en sucre
Lait demi écrémé

Bon Appétit

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais





Label Rouge

Les Ulis
Menus du 27/09/2021 au 01/10/2021




Menu de la semaine

Lundi

 Salade verte bio fraîche
 Tomate bio
vinaigrette moutarde à l'ancienne

—>

Pavé de merlu PMD sauce
bretonne (crème, champignons et
poireaux)
 Blé bio

—>


Lacté saveur vanille nappé
caramel
Lacté saveur vanille

—>



Gâteau fourré au chocolat
Yaourt aromatisé
Fruit

Mardi

**** Menu végétarien ****

 Pâtes bio à la ratatouille et aux
lentilles corail
 et emmental râpé bio

—>

 Saint Nectaire aop
 Pont l'Evêque aop

—>

Fruit
au choix

—>

Baguette
Gelée de groseille
Compote de pommes allégée en
sucre
Lait demi écrémé

Mercredi

Emincé porc à la dijonnaise*
(moutarde)
Crêpe aux champignons
 Courgettes bio et boulgour bio

—>

Petit fromage frais nature
Petit fromage frais aux fruits

—>



 Fruit bio
au choix

—>

Madeleine
Petit fromage frais aux fruits
Briquette de jus d'orange

Jeudi


**** Repas végétarien ****

 Endives bio
 Salade verte bio fraîche
dés de mimolette
vinaigrette à l'échalote

—>

Meunière colin d'Alaska frais
et quartier de citron
Chou fleur et PDT

—>

 Purée de pommes locales du
chef

—>

Pain de mie
Barre de chocolat
Yaourt nature
Fruit

Vendredi

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Bon Appétit

