



Les Ulis (Maternelles)

Menus du 02/05/2022 au 06/05/2022



Menu de la semaine

Lundi

** Vacances scolaires **

Saucisson sec*
et cornichon
Samoussa de légumes

Sauté de porc* Ir sauce tomate

Pâtes bio sauce ratatouille et pois cassés

Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)

Pâtes bio et emmental râpé

Fruit bio

Rocher coco napé chocolat
Yaourt à boire aromatisé vanille
Briquette de jus d'orange

Mardi

** Vacances scolaires **

Salade verte bio
 Concombre bio et maïs bio
 et dés de cantal aop vinaigrette noire (olive)

Filet de colin d'Alaska PMD à l'oseille
Blé

Batonnet freeze

Gâteau fourré à la fraise
Fruit frais
Briquette de lait nature

Mercredi

** Vacances scolaires ** Repas Végétarien **

Tomate bio vinaigrette moutarde
 Carottes râpées bio

Emincé végétal au jus

Purée de pommes de terre du chef

Yaourt nature de Sigy Ici

Etoile fourrée à la framboise
Yaourt à boire aromatisé abricot
Fruit frais

Jeudi

** Vacances scolaires **

Courgettes râpées à la ciboulette
Salade fraîcheur de printemps (SV, pomme, céleri, cerfeuil)
dés de mimolette
vinaigrette moutarde

Rôti de boeuf Ir et ketchup

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

Haricots verts bio

Beignet parfum chocolat

Pain au lait
Yaourt à boire aromatisé fraise
Fruit frais

Vendredi

** Vacances scolaires **

Tartine chèvre poivron rouge basilic du chef
Pain de mie

Filet de plie PMD
Sauce aux champignons
Epinards hachés à la béchamel

Fruit bio au choix

Croissant
Gourde de compote de pommes allégée en sucre
Briquette de lait nature

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Local



Plat du chef



Les Ulis (Maternelles)


Menus du 09/05/2022 au 13/05/2022




Menu de la semaine

Lundi

**** Semaine de l'Europe : L'Italie
** Repas Végétarien ****

 Tomate bio et mozzarella
vinaigrette au basilic

Caponata (duo de courgette,
olive, poivron)

 Fusilli bio

Eclair parfum chocolat


Marimba
Yaourt aromatisé
Fruit frais

Mardi

**** Semaine de l'Europe :
L'Espagne ****

Salade de maïs poivrons et
emmental
vinaigrette moutarde



Dés de poisson PMD sauce citron
Riz façon à l'espagnol


 Fruit bio
au choix

Cake breton en barre
Petit fromage frais aux fruits
Jus multifruit

Mercredi

**** Semaine de l'Europe : La
France ****

 Carottes râpées bio
 et dés de cantal aop

 Boeuf 1r façon bourguignon
*Galette boulgour pois chiches
emmental*


Petits pois mijotés

Tarte au flan

Gaufre poudrée
Yaourt à boire aromatisé fraise
Fruit frais

Jeudi

**** Semaine de l'Europe : La
Belgique et l'Allemagne ****

 Salade verte bio et croûtons
vinaigrette moutarde à l'ancienne

Saucisse de Francfort *
*Filet de colin d'Alaska PMD à la
crème aux herbes*
Purée de choux de Bruxelles au
fromage (pdt fraîche)
et emmental râpé

Coupelle de purée de pommes
Sablés
Pain spécial

Baguette
et beurre
Fromage blanc aromatisé
Fruit frais

Vendredi

****Semaine de l'Europe : La
Grèce ** Repas Végétarien ****

Salade de pâtes à la grecque
(tomate,poivron,brebis,olive)

Gratin méditerranéen (courgettes,
aubergines, tomates, p.chiches,
oeuf dur)
et emmental râpé

 Fruit bio
au choix

Briochette chocolat du boulanger
Coupelle de purée de pommes et
fraises
Lait demi écrémé

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Les Ulis (Maternelles)

Menus du 16/05/2022 au 20/05/2022



Menu de la semaine

Lundi

** Les pas pareilles **

Filet de colin PMD sauce curcuma
concombre
Carottes
Boulgour

Pont l'Evêque aop
 Munster aop

Fruit bio
au choix
Pain spécial

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Petit fromage frais sucré
Jus de pommes

Mardi

** Repas Végétarien **

Salade verte bio
 Tomate bio
et dés d'emmental
vinaigrette balsamique

Omelette bio
Sauce Basquaise
Pommes de terre quartier avec
peau

Glace petit pot vanille et chocolat

Baguette viennoise
Yaourt aromatisé
Fruit frais

Mercredi

Crêpe à l'emmental
Crêpe aux champignons

Emincé de dinde lr au curry
 Clafoutis brocolis, pommes
de terre bio et mozzarella du chef
(oeuf bio)

Brocolis bio
Edam
Tomme grise

Fruit bio
au choix

Gâteau moelleux au citron
Yaourt à boire aromatisé vanille
Briquette de jus de raisins

Jeudi

Emincé de thon sauce oseille
Coquillettes

Petit fromage frais aux fruits

Fruit bio
au choix

Corn flakes
Compote de pommes allégée en
sucre
Lait demi écrémé

Vendredi

Concombre en cubes
Carottes râpées
dés de mimolette
vinaigrette moutarde

Blanquette de veau lr
Quenelle nature sauce tomate
 Riz bio

Gâteau au fromage blanc du
chef (farine locale)

Marbré au chocolat
Petit fromage frais aux fruits
Fruit frais

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Les Ulis (Maternelles)

Menus du 23/05/2022 au 27/05/2022




Menu de la semaine

Lundi


** Repas Végétarien **

Finger soja et blé aux trois graines

 Purée de pommes de terre du chef

 Cantal aop

 Fourme d'Ambert aop


 Fruit bio au choix

Pain spécial

Madeleine


Petit fromage frais aux fruits
Jus de pommes

Mardi

 Poulet Ir printanier (carotte, haricot vert, navet, fève soja, artichaut) et semoule

Couscous de légumes, fèves et semoule

Yaourt nature

 Fruit bio au choix

Pain d'épices

Coupe de purée de poire
Lait demi écrémé


Mercredi

Carottes râpées
Céleri rémoulade
et dés d'emmental

Filet de merlu PMD aux fines herbes

 Haricots verts bio

 Macaroni bio

 Purée de pommes locales à la cannelle du chef
Sablés

Pain au chocolat

Yaourt à boire aromatisé abricot
Fruit frais

Jeudi

Vendredi

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Les Ulis (Maternelles)


Menus du 30/05/2022 au 03/06/2022



Menu de la semaine

Lundi

Salade de betteraves rouges
vinaigrette moutarde

 Sauté de bœuf Ir marengo
Nugget's à l'emmental


 Epinards hachés bio au jus

Gaufre poudrée

Cake breton en barre
Yaourt nature
Fruit frais


Mardi

Paupiette de veau sauce
provençale
Omelette BIO

 Lentilles mijotées bio


 Saint Nectaire aop

 Munster aop

 Fruit bio
au choix
Pain spécial

Pain de mie
Chocolat au lait (tablette)
Petit fromage frais aux fruits
Jus de pommes

Mercredi

 Concombres en cubes bio
vinaigrette à la ciboulette

Pavé de colin d'Alaska PMD
sauce miel et laurier

 Brocolis bio

 Riz bio

Glace petit pot vanille et fraise

Gaufre poudrée
Yaourt à boire aromatisé vanille
Fruit

Jeudi

**** Repas Végétarien ****

Salade de tomates et maïs
dés de mimolette
vinaigrette moutarde



Galette de boulgour, haricot rouge
et poivron

Purée de courgettes et pdt à huile
d'olives

 Assiette de fruits bio

Baguette
Confiture de fraise
Coupelle de purée de pomme
coing
Lait demi écrémé

Vendredi

 Carottes râpées bio
 Salade verte bio
vinaigrette moutarde

Thon à la tomate et au basilic
Farfallines
et emmental râpé

Coupelle de purée de pomme
coing

Baguette viennoise
Yaourt aromatisé
Fruit

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Les Ulis (Maternelles)

Menus du 06/06/2022 au 10/06/2022



Menu de la semaine

Lundi


Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi


Radis roses
et beurre
Pomelos



 Sauté de boeuf lr sauce mais
doux
Pané à l'emmental
Jeunes carottes


 Yaourt bio nature

Madeleine

Rocher coco napé chocolat
Petit fromage frais aux fruits
Fruit

 Emincé de dinde lr sauce
comtoise
Nuggets de blé
Lentilles locales mijotées

 Pont l'Evêque aop
 Cantal aop

 Fruit bio
au choix
Pain spécial

Gâteau fourré à la fraise
Gourde de compote de pommes
allégée en sucre
Briquette de lait nature

**** Au revoir aux grands ****

 Pastèque bio
 Melon bio

Meunière colin PMD d'Alaska frais
Pommes smile

 Mix lait cacao du chef

Croissant
Yaourt nature
Fruit

**** Repas Végétarien ****

Guacamole au fromage blanc
Chips de maïs

Chili sin carne
 Riz bio

 Fruit bio
au choix

Baguette
Confiture d'abricots
Petit fromage frais sucré
Jus multifruit

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Les Ulis (Maternelles)


Menus du 13/06/2022 au 17/06/2022




Menu de la semaine

Lundi

** La fête des fruits et légumes frais **

 Tomate bio et mozzarella vinaigrette à la provençale


 Steak haché de veau lr sauce charcutière
Galette de boulgour, haricot rouge et poivron
Penne et coulis de courgettes

Cocktail de fruits


Pain d'épices
Petit fromage frais aux fruits
Fruit

Mardi

** La fête des fruits et légumes frais **

Salade de blé aux petits légumes  et dés de cantal aop


Emincé de saumon sauce crème
Brocolis en persillade

 Fruit bio au choix

Baguette
Gelée de groseille
Yaourt nature
Jus de pommes

Mercredi

** La fête des fruits et légumes frais **

 Sauté de boeuf lr sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes)

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

 Boulgour bio

Fromage blanc nature



Fraises
Brisure Oréo

Pain au chocolat
Yaourt à boire aromatisé abricot
Briquette de jus de raisins

Jeudi

** La fête des fruits et légumes frais ** Repas Végétarien **

Carottes bâtonnets
Sauce fromage blanc aux herbes

  Dauphinois bio de courgettes bio au basilic du chef

Smoothie framboise basilic
Pain spécial


Etoile fourrée à la framboise
Yaourt aromatisé
Fruit

Vendredi

** La fête des fruits et légumes frais **

 Pastèque bio

Filet de colin d'Alaska PMD aux épices douces
Haricots beurre à la tomate

 Abricotier du chef (farine et lait locaux) et sa crème anglaise

Madeleine
Compote de pommes allégée en sucre
Lait chocolaté

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef



Les Ulis (Maternelles)


Menus du 20/06/2022 au 24/06/2022



Menu de la semaine

Lundi

** Repas Végétarien **

 Tomate bio
vinaigrette moutarde à l'ancienne



—
Pané à l'emmental
Riz
Ratatouille à la niçoise


 Yaourt nature de Sigy lcl

—
Marbré au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

Mardi

Filet de limande PMD sauce
aurore
Carottes
Pommes de terre vapeur



 Saint Nectaire aop
 Pont l'Evêque aop

 Assiette de fruits bio
Pain spécial

—
Pain au lait du boulanger
Petit fromage frais aux fruits
Jus d'orange

Mercredi





Courgette râpée ciboulette
dés de mimolette
vinaigrette moutarde

 Sauté de veau lr sauce tomate
Emincé végétal au jus
 Haricots verts bio


Tarte au flan

—
Rocher coco napé chocolat
Fruit
Briquette de lait nature

Jeudi

 Carottes râpées bio
 Salade verte bio
 et maïs bio
 Tomate bio

—
Filet de merlu PMD sauce
bretonne


 Purée d'épinard bio (pdt
fraîches)
et emmental râpé

—
Batonnet freeze

—
Gaufre poudrée
Yaourt aromatisé
Compote de pommes et cassis
allégée en sucre

Vendredi

** Les pas pareille **

 TAJINE SAUTE DINDE lbr
SAUCE POIRE,
MIEL,CUMIN,CANNELLE
*Tajine de légumes pois chiches et
semoule*
Semoule

—
Fromage blanc nature
Confiture de tomate

 Fruit bio
au choix

—
Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Jus multfruit

Bon Appétit

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Local



Les Ulis (Maternelles)

Menus du 27/06/2022 au 01/07/2022




Menu de la semaine

Lundi


Emincé de thon sauce aux fines herbes
Légumes façon Maillot (petit pois, carotte, haricot vert)
Riz

Yaourt aromatisé

 Fruit bio au choix


Riz soufflé au chocolat
Coupelle de purée de pommes et fraises
Lait demi écrémé

Mardi

 Blanc de Poulet Ir sauce chasseur
Courmentier de poisson PMD (purée courgette, pdt)
Purée de courgettes

 Munster aop

 Cantal aop

 Fruit bio au choix
Pain spécial

Cake breton en barre
Yaourt nature
Jus d'orange

Mercredi

**** Repas Végétarien ****

 Melon bio

 Pastèque bio


Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes et ketchup
Frites

 Crème dessert bio chocolat

Briochette chocolat du boulanger
Yaourt à boire aromatisé vanille
Fruit

Jeudi

 Tomate bio


 Salade verte bio et dés d'emmental
vinaigrette à l'huile d'olive colza citron

 Rôti de boeuf Ir

Boulgour à la mexicaine BIO

 Ratatouille bio

 Boulgour bio

 Purée de pommes locales du chef

Baguette
Gelée de coing
Yaourt aromatisé
Fruit

Vendredi

inspirations
Sogeres

Bon Appétit



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille