Menus Scolaire
Semaine du 30 août au 3 septembre 2021

Pain fabriqué à partir de farine Label rouge et issu d'un artisan boulanger de la Ville

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA RENTRÉE !	
			Tomates et mozzarella Steak haché de bœuf aux herbes Pommes noisette Petit filou	Emincé de dinde sauce caramel Chou fleur à la béchamel et pommes de terre Fromage à la coupe: Camembert Pastèque

Nos menus intègrent 50% d'alimentation durable : 30 % de produits labels et 20% de produits bio

Moelleux fraise Lait et fruit

Madeleine Lait et fruit

100% des œufs sont issus de l'agriculture biologique

Issu du commerce équitable

MSC pêche durable

Issu de l'agriculture biologique

Viande d'origine France

Plat végétarien

Label Rouge

Plat du chef

AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus Scolaire
Semaine du 6 au 10 septembre 2021

Pain fabriqué à partir de farine Label rouge et issu d'un artisan boulanger de la Ville

Fresnes — Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU PLAISIR ECO CITOYEN		MENU PLAISIR ECO CITOYEN	
	Tomate feta	Salade verte et mimolette	Pastèque	
Prim: Haut de cuisse de poulet rôti Mater: Pilon de poulet	Tortilla de pommes de terre *(œufs et pommes de terre)*	Veau marengo	Couscous végétarien	Filet de merlu sauce basilic
Pennes	Ratatouille fraîche	Carottes persillées	Légumes couscous et semoule	Lentilles *des Terres du Pays d'Othe*
Fromage à la coupe Saint Nectaire AOP	Fromage à la coupe: Coulommiers		Yaourt aromatisé *de la bergerie nationale de Rambouillet (78)*	Fromage à la coupe : Tomme grise
Nectarine	Salade de fruits fraiche	Gâteau aux poires maison *farine bio du Moulin de Brasseuil (78)*	Mister freeze	Purée de pomme locale maison
Barre bretonne *Lait et fruit*	*Croissant* *Lait et fruit*	*Pain et confiture* *Lait et fruit*	*Fibustier* *Lait et fruit*	*Madeleine* *Lait et fruit*

Nos menus intègrent 50% d'alimentation durable : 30 % de produits labels et 20% de produits bio

100% des œufs sont issus de l'agriculture biologique

Issu du commerce équitable

MSC pêche durable

Issu de l'agriculture biologique

Viande d'origine France

Plat végétarien

Label Rouge

Plat du chef

AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus Scolaire
Semaine du 13 au 17 septembre 2021

Pain fabriqué à partir de farine Label rouge et issu d'un artisan boulanger de la Ville

Fresnes — Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
La fève	**MENU PLAISIR ECO CITOYEN**		**MENU PLAISIR ECO CITOYEN**	
Salade de pâtes, fèves petits pois et brebis	Tomates basilic	Carottes râpées vinaigrette citron	Œuf dur mayonnaise	
Sauté de bœuf au curry	Gratin de jardinière de légumes, pommes de terre mozzarella et cheddar	Merguez	Chili sin carne *(haricots rouges, maïs, tomates)*	Filet de colin sauce créole (*noix de coco, carottes, champignons, safran, curcuma*
Haricots verts persillés		Purée de patate douce *(patate douce, pdt et lait)*	(Riz créole)	Coquillettes à la sauce tomate et emmental râpé
Fromage blanc et brisures d'Oréo	Fromage à la coupe : Pont l'Evêque	Entremet vanille du chef	Fromage à la coupe : Coulommiers	Fromage à la coupe: Gouda
	Liégeois au chocolat		Prunes	Banane
Gaufre chocolat *Lait et fruit*	*Chausson aux pommes* *Lait et fruit*	*Pain et pâte à tartiner* *Lait et fruit*	*Palmier géant* *Lait et fruit*	*Biscuit sablé* *Lait et compote*

Nos menus intègrent 50% d'alimentation durable : 30 % de produits labels et 20% de produits bio

100% des œufs sont issus de l'agriculture biologique

Issu du commerce équitable

MSC pêche durable

Issu de l'agriculture biologique

Viande d'origine France

Plat végétarien

Label Rouge

Plat du chef

AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus Scolaire
Semaine du 20 au 24 septembre 2021

Fresnes Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

Pain fabriqué à partir de farine Label rouge et issu d'un artisan boulanger de la Ville

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU PLAISIR ECO CITOYEN		MENU PLAISIR ECO CITOYEN	
	Concombres façon tzatzíki		Salade verte vinaigrette Et dès de Cantal AOP	Carottes râpées au citron
Sauté de dinde sauce esterel	Spaghettis	Rôti de bœuf aux olives	Omelette au fromage maison	Saumonette sauce dieppoise *(carottes, champignons, fruits de mers, crème)*
Julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri) et Riz semi complet de Camargue	Sauce végétarienne aux petits légumes (tomates, carottes, haché végétal)	Aubergines gratinées et blé	Epinards à la crème	Pommes de terre à la vapeur
Fromage à la coupe: Edam	Chanteneige	Fromage à la coupe : Brie	Yaourt nature	
Poire	Flan nappé vanille caramel	Kiwi	Gâteau au chocolat maison *farine bio du Moulin de Brasseuil (78)*	Fromage blanc nature et coulis de fruits rouges
	Marbré chocolat *Lait et fruit*	*Moelleux fraise* *Lait et fruit*	*Croissant* *Lait et fruit*	*Pain et confiture* *Lait et fruit* / *Madeleine* *Lait et fruit*

Nos menus intègrent 50% d'alimentation durable : 30 % de produits labels et 20% de produits bio

100% des œufs sont issus de l'agriculture biologique

Issu du commerce équitable
Issu de l'agriculture biologique
MSC pêche durable
Viande d'origine France
Plat végétarien
Plat du chef
Label Rouge
AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus Scolaire
Semaine du 27 septembre au 1er octobre 2021

Fresnes

Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

Pain fabriqué à partir de farine Label rouge et issu d'un artisan boulanger de la Ville

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Le brocolis MENU PLAISIR ECO CITOYEN		MENU PLAISIR ECO CITOYEN	
Céleri rémoulade	Houmous de pois chiches	Tomates et mozzarella	Velouté de légumes et fromage fondu	
Poulet rôti au jus	Fondant au fromage (emmental et brebis) et brocolis maison	Rôti de veau au jus	Quenelle nature sauce tomate	Filet de limande meunière
Haricots verts frais *de la ferme d'Orsonville (78)* et tortis	Salade verte	Lentilles *des terres du Pays d'Othe*	Petits pois	Riz aux petits légumes (carottes, courgettes et céleri)
Fromage blanc à la mangue	Petit cotentin		Petit fromage frais nature	Fromage à la coupe : Tomme blanche
	Cake à la myrtille maison *farine bio du Moulin de Brasseuil (78)*	Mousse au chocolat	Salade de fruits fraiche	Ananas
	Pain et chocolat *Lait et fruit*	*Gaufre au sucre* *Lait et fruit*	*Gâteau chocolat* *Lait et fruit*	*Sablé breton* *Lait et compote*	*Pain et confiture* *Lait et fruit*

Nos menus intègrent 50% d'alimentation durable : 30 % de produits labels et 20% de produits bio

100% des œufs sont issus de l'agriculture biologique

Issu du commerce équitable

MSC pêche durable

Issu de l'agriculture biologique

Viande d'origine France

Plat végétarien

Label Rouge

Plat du chef

AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus Scolaire
Semaine du 4 au 8 octobre 2021

Pain fabriqué à partir de farine Label rouge et issu d'un artisan boulanger de la Ville

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU PLAISIR ECO CITOYEN		MENU PLAISIR ECO CITOYEN	L'Epeautre
	Potage de légumes *(Producteur d'Ile de France)*	Radis beurre	Coleslaw *(chou blanc et carottes râpées)*	
Bœuf braisé	Lasagnes aux légumes maison *(courgettes, tomates, aubergine)*	Rôti de porc sauce forestière *(Champignons, carottes, échalotes, oignons, crème)* Rôti de dinde sauce forestière	Pizza au fromage	Filet de merlu sauce citron
Epinards branches à la béchamel et riz	Salade verte	Purée de butternut *(butternut, pdt et lait)*	Salade verte	Epeautre et boulgour à la tomate
Fromage à la coupe : Fourme d'Ambert AOP	Fromage à la coupe: Montcadi croûte noire		Yaourt nature et sucre	Fromage à la coupe : Coulommiers
Kiwi	Purée de pomme locale maison	Flan vanille nappé caramel	Petit pot de glace	Banane
	Barre bretonne *Lait et fruit*	*Pain au chocolat* *Lait et fruit*	*Roulé confiture* *Lait et fruit*	*Fibustier* *Lait et fruit*	*Madeleine* *Lait et fruit*

Nos menus intègrent 50% d'alimentation durable : 30 % de produits labels et 20% de produits bio

100% des œufs sont issus de l'agriculture biologique

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable
Issu de l'agriculture biologique
Plat végétarien
Plat du chef
MSC pêche durable
Viande d'origine France
Label Rouge
AOP

Noa et Papille

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus Scolaire
Semaine du 11 au 15 octobre 2021

Pain fabriqué à partir de farine Label rouge et issu d'un artisan boulanger de la Ville

LES TRESORS DE FRANCE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Le pruneau d'Agen	Le riz IGP de Camargue	Le cantal	Le chou-fleur	La châtaigne
Salade verte et dès d'Edam *vinaigrette à la moutarde*	MENU PLAISIR ECO CITOYEN Salade de riz de Camargue **IGP** *(mimolette et pesto)*		MENU PLAISIR ECO CITOYEN Salade de concombre *vinaigrette à la ciboulette*	
Escalope de dinde sauce aux **pruneaux d'Agen**	Crispidor au fromage	Rôti de veau au jus	Boulette de soja à la sauce tomate	Filet de colin sauce crème aux herbes
Potatoes	Haricots verts frais *De la Ferme d'Orsonville (78)*	**Purée façon truffade** *(pdt, ail et cantal AOP)*	**Chou fleur, pommes de terre et épices**	Carottes et coquillettes *des terres du pays d'Othe*
	Fromage blanc nature	<u>Fromage à la coupe</u>: Montboissié	Rondelé nature	<u>Fromage à la coupe</u>: Bûche de chèvre
Pêche au sirop	Gaufre au sucre	Banane	Crème dessert vanille	Cake à la châtaigne (œuf bio)
Cake aux fruits *Lait et fruit*	*Chausson aux pommes* *Lait et fruit*	*Pain et fromage* *Lait et fruit*	*Cake chocolat* *Lait et fruit*	*Crêpe à la fraise* *Lait et fruit*

Nos menus intègrent 50% d'alimentation durable : 30 % de produits labels et 20% de produits bio

100% des œufs sont issus de l'agriculture biologique

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

MSC pêche durable

Issu de l'agriculture biologique

Viande d'origine France

Plat végétarien

Label Rouge

Plat du chef

AOP

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus Scolaire
Semaine du 18 au 22 octobre 2021

Fresnes — Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

Pain fabriqué à partir de farine Label rouge et issu d'un artisan boulanger de la Ville

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU PLAISIR ECO CITOYEN		MENU PLAISIR ECO CITOYEN	
Potage de potiron et kiri	Carottes râpées *Vinaigrette moutarde* *		Radis beurre	
Emincé de bœuf sauce niçoise (poivrons, olive, tomate, thym)	Dahl de lentilles corail Et riz *(lentilles corail, riz, oignons, curry, ail, lait de coco)*	Poulet rôti sauce brune *(oignons, carottes, farine)*	Enchilladas haricots rouges et maïs (Légumes ratatouille, haricots rouges et mais)	Filet de hoki sauce bretonne *(oignons, poireaux, champignons)*
Macaronis		Printanière de légumes *(petits pois, carottes, pdt, haricots verts, oignons)*		Pommes noisette
		Fromage à la coupe : Gouda	Fromage à la coupe : Brie	Fromage à la coupe : Emmental
Pomme *(Producteur d'Ile de France)*	Mousse au chocolat		Riz au lait	Kiwi
		Banane	*Gaufre au sucre* *Lait et fruit*	*Biscuit beurre* *Lait et compote*
Roulé framboise *Lait et fruit*	*Crêpe au chocolat* *Lait et fruit*	*Pain au chocolat* *Lait et fruit*		

Nos menus intègrent 50% d'alimentation durable : 30 % de produits labels et 20% de produits bio

100% des œufs sont issus de l'agriculture biologique

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable
MSC pêche durable
Issu de l'agriculture biologique
Viande d'origine France
Plat végétarien
Label Rouge
Plat du chef
AOP

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus Scolaire
Semaine du 25 au 29 octobre 2021 – Vacances scolaires

Fresnes — Eveil et Goût — Découvrir pour mieux grandir

Pain fabriqué à partir de farine Label rouge et issu d'un artisan boulanger de la Ville

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU PLAISIR ECO CITOYEN		MENU PLAISIR ECO CITOYEN	
Chou rouge *vinaigrette aux herbes*	Betteraves vinaigrette		Crème de lentilles *des terres du Pays d'Othe*	Salade iceberg et croûtons *Vinaigrette à l'échalote*
Emincé de dinde sauce moutarde	Samoussa de légumes	Navarin d'agneau	Chili sin carne et riz *(haricots rouges, maïs, tomates, oignons)*	Marmite de poisson *(colin, merlu)* sauce crème et petits légumes
Semoule	Purée de brocolis *(brocolis, pdt et lait)*	Carottes et pommes de terre		Blé
Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Fromage à la coupe : Saint Nectaire AOP	Fromage à la coupe : Mimolette	Fromage à la coupe : Camembert	Yaourt nature et sucre *de la bergerie nationale de Rambouillet (78)*
	Pomme	Orange	Salade de fruits frais	
Pain et fromage *Lait et fruit*	*Croissant* *Lait et fruit*	*Roulé confiture* *Lait et fruit*	*Gaufre nature* *Lait et fruit*	*Cake chocolat* *Lait et fruit*

Nos menus intègrent 50% d'alimentation durable : 30 % de produits labels et 20% de produits bio

100% des œufs sont issus de l'agriculture biologique

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

MSC pêche durable

Issu de l'agriculture biologique

Viande d'origine France

Plat végétarien

Label Rouge

Plat du chef

AOP

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE