

























































































**Semaine du 2 au 6 septembre 2024**

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres	
Betteraves et maïs vinaigrette Macédoine mayonnaise Tomates concassé maïs chips tortilla Carotte à la marocaine Haricots verts vinaigrette Courgette et oignons rouges		 <b>Salade verte BIO</b> et thon Tomates vinaigrette  <b>Radis LCL 78</b> et beurre Concombre vinaigrette Concombre à l'estragon  <b>Courgettes</b> râpées viniagrette		Pizza Salade de pomme de terre ciboulette Feuilleté à l'emmental		 <b>Salade verte BIO locale 78</b> et vinaigrette  (huile de colza locale 78)		Filet de maquereau Œuf dur mayonnaise Rillettes de porc et cornichon Rosette et cornichon Accras de morue et salade Pâté de campagne et cornichon	
Plats protidiques		Plats protidiques		Plats protidiques		Plats protidiques		Plats protidiques	
Boulette mouton boeuf sauce provençale Boulette mouton boeuf sauce catalane Boulette mouton boeuf sauce orientale  <b>Merlu</b> sauce vierge  <b>Merlu</b> sauce sauce hollandaise  <b>Merlu</b> sauce créole Boulette de soja sauce tomate Boulette de soja sauce samourai Boulette lentille sarrasin sauce tomate		 <b>Cuisse de poulet rôti au jus</b>  <b>Cuisse de poulet rôti</b> aux herbes de provence  <b>Cuisse de poulet rôti</b> a la mexicaine Beignet de calmar sauce tartare Feuilleté de poisson  <b>Colin d'Alaska</b> pané aux céréales Croque courgette chèvre pesto rouge* Croissant aux légumes du soleil Flammekueche courgette fromage de brebis		 <b>Haché de veau</b> au jus  <b>Haché de veau</b> sauce poivre  <b>Hoki</b> sauce ciboulette  <b>Hoki</b> sauce crème Omelette nature Omelette aux champignons		 <b>Penne LCL 78</b> à la bolognaise de <b>boeuf</b> (plat complet)  <b>Penne LCL 78</b> sauce carbonara (plat complet)  <b>Penne LCL 78</b> sauce thon à la tomate façon bolognaise (plat complet)  <b>Penne LCL 78</b> sauce lentilles façon bolognaise (plat complet)  <b>Penne LCL 78</b> sauce aubergine olive tomate fromage de brebis		 <b>Rôti de porc</b> au jus  <b>Rôti de porc</b> sauce tomate  <b>Rôti de porc</b> au thym  <b>Filet de cabillaud</b> sauce citron  <b>Filet de cabillaud</b> sauce curry  <b>Filet de cabillaud</b> sauce basilic Curry pois chiche épinard Légumes façon mafé Quiche aux légumes du soleil	
Garnitures		Garnitures		Garnitures		Garnitures		Garnitures	
Légumes couscous Légumes tajine Epinard béchamel Haricots beurre Semoule Boulgour épicé  Purée de pomme de terre Blé		Aubergine gratiné Tomate à la provençale Ratatouille Brocolis Haricots rouges poivron tomate Mélange sarrasin orge millet Semoule sauce tomate Purée de patate douce		Ratatouille Courgette Blé Boulgour épicé		Haricots plats Fondue de poireaux  Chou fleur rôti  Carottes Riz Blé Mélange 5 céréales Quinoa			
Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers	
Fromage frais ail et fines herbes Fromage fondu vache qui rit Fromage frais Fraidou Fromage frais petit moulé aux noix Fromage frais Saint morêt  Yogurt nature sucré de la ferme de Grignon		 Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon  nature sur lit d'abricot de la ferme de Grignon  nature sur lit de fraise de la ferme de Grignon		 Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon		Mimolette Montcadie croute noire Emmental  Cantal AOP  Fourme d'Amber AOP  Yogurt nature sucré de la ferme de Grignon		 bert LCL 78 de la ferme de Tremblay Pointe de brie Bûche de lait melangé Saint Paulin Tomme blanche  Yogurt nature sucré de la ferme de Grignon	
Desserts		Desserts		Desserts		Desserts		Desserts	
Abricot Pêche Banane Kiwi Raisin Corbeille de fruit		Compote compote abricot Compote pomme fraise Compote de pomme Smoothie orange framboise Smoothie ananas passion Smoothie fraise pastèque		 Donuts Beignet framboise Beignet pomme		Liégeois chocolat Dessert lacté gélifié saveur chocolat Dessert gélifié saveur vanille napé caramel Crème dessert vanille  Boisson lacté à la fraise (lait local 78)  Boisson lacté saveur café (lait local)		Pêche Banane Raisin Kiwi Pomme Corbeille de fruit	

## Semaine du 9 au 13 septembre 2024

				Vendredi 100% végétarien
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres
Macédoine mayonnaise	Jambon blanc	Crêpe à l'emmental	 Menu "Plaisir et Eco-Citoyen"	Tomate fromage de brebis vinaigrette
Carottes à la grecque	Saucisson ail et cornichon			Tomate vinaigrette basilic
Betteraves vinaigrette	Accras de morue	Salade de riz		Concombre vinaigrette
Cœur d'artichaut vinaigrette	Paté de campagne et cornichons			Coleslaw (carotte Icl 78)
Salade palmito (salade cœur de palmier tomate)	Sardines au citron	Carottes râpées vinaigrette		Courgettes râpées vinaigrette tomate
Soupe froide courgette fromage ail et fines herbes	Œuf dur mayonnaise		Dips de carottes sauce curry	
Plats protidiques				
 <b>Boeuf rôti</b> sauce tomate  <b>Boeuf rôti</b> au jus  <b>Steak haché de boeuf</b> sauce barbecue  <b>Colin d'Alaska</b> sauce ciboulette  <b>Colin d'Alaska</b> sauce légumes provençaux  <b>Colin d'Alaska</b> sauce aurore Tarte à l'emmental Galette boulgour pois chiche emmental à l'oriental Samoussa aux légumes sauce fromage blanc fines herbes	 <b>Sauté de porc francilain</b> sauce tomate basilic  <b>Sauté de porc francilain</b> au caramel  <b>Carry de porc francilain</b> à l'indienne  <b>Merlu</b> crumble parmesan moutarde sauce safran  <b>Merlu</b> sauce vierge  <b>Merlu</b> sauce verte Pane du fromager Pané moelleux gouda Nuggets crisperi d'or à l'emmental	 <b>Emince de dinde</b> saveur kebab  <b>Emince de dinde</b> sauce tikka massala  <b>Filet de limande</b> sauce curry  <b>Filet de limande</b> sauce coco citron vert Pané graines emmental épinard Galette haricots rouge boulgour à la mexicaine	 <b>Salade verte BIO locale 78</b> et vinaigrette (huile de colza locale 78) Couscous boulettes mouton boeuf (plat complet) Couscous de poisson blanc (plat complet) Couscous végétarien boulette lentilles sarrasin (plat complet)	
Garnitures				
 <b>Courgette</b> Blé sauce tomate Semoule Riz safrané Boulgour épicié	 <b>Duo de carottes</b>  <b>Carottes à l'ail</b> Poêlé de légumes italienne Poêlé espana (haricot plat, courgette, poivron) Mélange 5 céréales Purée de pois cassé Blé  <b>Lentilles</b>	Brocolis Jardinière de légumes Epeautre boulgour sauce tomate Mélange sarrasin orge millet		 <b>Haricots verts</b>  <b>Pomme de terre vapeur</b> Epeautre boulgour sauce tomate Riz Quinoa
Produits laitiers				
 <b>Yaourt aromatisé BIO et de la bergerie Nationale de Rambouillet</b>	 <b>Buchette de lait mélangé</b>  <b>member BIO LCL 78 de la Ferme de Tremblay</b>  <b>Munster AOP</b>  <b>Pont l'évêque AOP</b> Emmental  <b>Yaourt nature et sucre de la bergerie nationale de Rambouillet</b>	 <b>Coulommiers</b> Edam  <b>Art nature et sucre de la bergerie nationale de Rambouillet</b>	 <b>Yaourt aromatisé BIO et de la bergerie Nationale de Rambouillet</b>	 <b>Fromage frais St morêt</b> Fromage frais ail et fines herbes Fromage frais aux noix Fromage fondu Kiri Fromage fondu vache qui rit  <b>Yaourt nature et sucre de la bergerie nationale de Rambouillet</b>
Desserts				
Raisin Banane Pêche Prune Nectarine Corbeille de fruit	Kiwi Nectarine Abricot Prune Banane Corbeille de fruit	Compote poire Compote pomme abricot Compote de pomme	 <b>Tarte bourdaloue</b>  <b>Crumble poire chocolat (farine bio locale)</b>  <b>Gâteau basque</b>  <b>Cake à l'ananas* (farine bio locale et lait local)</b>  <b>Cheesecake</b>  <b>Cake au daim* (lait local et farine bio locale)</b>	 <b>Mousse au chocolat noisette (lait local)</b>  <b>Perle coco japon mangue (lait local 78)</b> Flan vanille nappé caramel Crème dessert caramel Liégeois café  <b>Boisson lacté saveur banane (lait local)</b>

**Semaine du 16 au 21 septembre 2024**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres
Tomate concassé maïs chips tortilla	Tomates vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	 Menu "Plaisir et Eco-Citoyen"	Pizza tomate emmental mozzarella
Gaspacho	Tomate basilic			Feuilleté chèvre miel
Betterave et fromage de brebis	Courgettes rapées vinaigrette tomate	Rillette de thon et ciboulette		Cake épinard pesto sauce tomate (Farine BIO locale 78)
Petit pois sauce chèvre	Coleslaw			Cake tomate olive basilic (Farine BIO locale 78)
Macédoine mayonnaise	Concombre sauce bulgare	Salade de lentilles		Crêpe aux champignons
Haricots verts échalote vinaigrette	Carottes rapées		Salade verte BIO locale 78 et vinaigrette (huile de colza locale 78)	Crêpe à l'emmental
Plats protidiques	Plats protidiques	Plats protidiques	Plats protidiques	Plats protidiques
<b>Jambon de dinde LR</b>	Sauté de bœuf yvelinois Sauce olives		<b>Haché de veau</b> sauce tomate	<b>Emincé de dinde</b> sauce Colombo
Jambon blanc	Sauté de bœuf yvelinois Sauce paprika	Hachis parmentier <b>bœuf</b> (PDT LCL 78)	<b>Haché de veau</b> au cheddar	<b>Emincé de dinde</b> au curry
Saucisse de Strasbourg	Sauté de bœuf yvelinois Sauce poivrons		<b>Haché de veau</b> sauce poivre	<b>Emincé de dinde</b> sauce arrabiata
<b>Hoki</b> sauce légumes provençaux	<b>Filet de limande</b> sauce beurre rouge		<b>Colin d'Alaska</b> meunière et citron	<b>Filet de saumon</b> Sauce vierge
<b>Hoki</b> Sauce agrumes	<b>Filet de limande</b> sauce coco citron vert	Hachis parmentier thon à la provençale (PDT LCL 78)	<b>Colin d'Alaska</b> pané au riz soufflé	<b>Filet de saumon</b> Sauce crème
<b>Hoki</b> sauce citron	<b>Filet de limande</b> sauce poivron		Feuilleté de poisson sauce beurre blanc	<b>Filet de saumon</b> Sauce ciboulette
Curry de pois chiche aux épinards	Galette sarrasin façon Normande (œuf champignon PDT, camembert)		Nuggets de blé	Omelette nature
Légumes façon mafé	Galette sarrasin aux 3 fromages	Hachis parmentier <b>lentilles verte</b> (PDT LCL 78)	Pané graine emmental épinard	Œuf dur à la florentine
Wrap aux légumes	Galette sarrasin ratatouille œuf mozzarella		Pané du fromagé	Omelette ricotta ciboulette
Garnitures	Garnitures	Garnitures	Garnitures	Garnitures
<b>Gratin de chou fleur</b>	Duo de carotte		Ratatouille	Fondue de poireaux
Petits pois	Augergine gratiné		<b>Haricots verts</b>	Duo de courgettes
Brunoise provençale	Haricots plats		Tomate à la provençale	Brocolis
Jardinière de légumes	Poêlé de légumes italienne		Épinard béchamel	Julienne de légumes
Quinoa			<b>Pomme de terre vapeur</b>	Boulgour épicié
Riz	<b>Coquillettes Yvelinoise</b>		Blé	Mélange sarrasin orge millet
Semoule			<b>Purée de pomme de terre</b>	Semoule
Boulgour épicié			<b>Lentilles</b>	Blé sauce tomate
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
Fromage fondu Vache qui rit			Mimolette	<b>Ossau Iraty</b>
Fromage frais St Morêt			Edam	<b>Bleu d'Auvergne</b>
Fromage frais ail et fines herbes	Yaourt nature de la ferme de Viltain et sucre	Yaourt nature de la ferme de Viltain et sucre	Gouda	Saint paulin
Fromage frais petit moulé			Montcadi croute noire	Tomme blanche
Fromage frais aux noix			Coulommiers	Pointe de brie
<b>Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain</b>			<b>Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain</b>	<b>Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain</b>
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Nectarine	Compote de pomme framboise		Lacté gélifié saveur chocolat	Pêche
Raisin	Compote pomme et amandes effilés		Crème poire spéculoos	Banane
Abricot	Pêche au sirop		<b>Lassi mangue</b> (lait local)	Pastèque
Kiwi	Cocktail de fruit	Muffin pépites de chocolat	Lacté gélifié saveur vanille nappé caramel	Kiwi
Banane	Pomme au four*		<b>Boisson lacté saveur coco</b> (lait local)	Pomme
Corbeille de fruit	Compote de poire	Gaufre nappée	<b>Boisson lacté saveur framboise</b> (lait local)	Corbeille de fruit
























































# Animation : Couscous aux 5 légumes

Semaine du 23 au 27 septembre 2024

				Vendredi 100% végétarien
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres
Duo de courgette et oignons rouges	Tomate vinaigrette	Feuilleté à l'emmental		Salade de riz
Betteraves vinaigrette	Concombre à la menthe			Houmous
Carottes à la marocaine	Carottes rapées sauce citron	Œuf dur mayonnaise	Menu "Plaisir et Eco-Citoyen"	Salade de lentilles
Salade de petit pois	Courgettes rapées			Taboulé
Champignons à la grecque	Tartare de légumes tomate concombre	Jambon blanc		Salade de pomme de terre ciboulette
Macédoine	Coleslaw		Salade verte <b>BIO locale 78</b> et vinaigrette (huile de colza locale 78)	Coquillettes au pesto
Plats protidiques	Plats protidiques	Plats protidiques	Plats protidiques	Plats protidiques
Emince de porc Francilin Sauce Olive	Cuisse de poulet rôti sauce barbecue	Steak haché de bœuf sauce barbecue		
Emince de porc Francilin sauce paprika persil	Cuisse de poulet rôti au jus		Croque monsieur	
Emince de porc Francilin Sauce hongroise	Ecalope de dinde sauce curry	Steak haché de bœuf sauce ketchup du chef		
Merlu crumble parmesan moutarde	Colin d'Alaska sauce persane	Beignet de calamar sauce tartare		Parmentier de lentilles vertes (plat complet)
Merlu sauce basilic	Colin d'Alaska sauce aurore	Colin d'Alaska pané au riz soufflé sauce tartare	Croque au thon	Quiche poivrons fromage de brebis (plat complet)
Merlu sauce niçoise	Colin d'Alaska sauce citron	Omelette basquaise		Clafoutis chèvre épinard (plat complet)
Galette aux petits légumes	Pané moelleux gouda			Pain courgette pomme de terre béchamel emmental chèvre (plat complet)
Boulettes de sarrasin sauce tomate	Pané graines emmental épinard	Omelette aux fines herbes	Croque courgette chèvre pesto	Lasagnes aux légumes du sud (plat complet)
Galette mexicaine boulgour haricot rouge poirvon	Nuggets de blé			
Garnitures	Garnitures	Garnitures	Garnitures	Garnitures
Carottes au cumin	Julienne de légumes	Ratatouille	Brocoli	
Haricot beurre	Haricots vert		Épinard fromage fondu vache qui rit	
Brocolis	Jardinère de légumes	Fondue de poireaux	Chou de bruxelles	
Chou fleur rôti	Petits pois		Tomate à la provençale	
Semoule	Blé sauce tomate	Boulgour	Frites	
Purée de pomme de terre	Mélange 5 céréales	Pomme de terre vapeur	Frites fry and dip	
Boulgour épicé	Mélange sarrasin orge millet		Pomme de terre noisette	
Lentilles	Riz		Pomme de terre quartier avec peau	
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
Coulommiers*	Camembert <b>BIO LCL 78</b> de la Ferme de Tremblay	Fromage frais saint morêt	Yaourt nature sur lit de fraise de la ferme de Grignon	Yaourt nature sur lit de fraise de la ferme de Grignon
Bûchette de lait mélangé	Brie*			
Edam	Saint Nectaire AOP	Buchette de lait mélangé	Yaourt nature sur lit d'abricot de la ferme de Grignon	Yaourt nature sur lit d'abricot de la ferme de Grignon
Gouda	Livarot AOP			
Rouy	Emmental	Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon	Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon	Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon
Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon	Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon			
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Pomme	Compote poire	Dessert lacté saveur vanille nappé caramel	Gâteau au fromage blanc* (farine <b>BIO locale</b> & lait local)	Abricot
Poire	Compote pomme et brisures de spéculoos		Cake poire noisette sarrasin	Ananas
Ananas	Compote tutti frutti	Crème dessert caramel	Cookie chocolat noir M&M's* (farine <b>BIO locale</b> )	Banane
Kiwi	Smoothie abricot pomme banane		Muffins pépites de chocolat	Kiwi
Raisin	Smoothie ananas passion	Dessert lacté gélifié chocolat	Tarte tropézienne	Prune
Corbeille de fruit	Smoothie pomme ananas		Tarte crumble fruits rouges	Corbeille de fruit












































**Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024**

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres	
Tomate vinaigrette		Macédoine mayonnaise		Pizza				Accras morue et salade	
Tomates fromage de brebis		Maïs vinaigrette						Jambon blanc	
 Courgette rapées		Salade petit pois		Salade de pomme de terre ciboulette		 Menu "Plaisir et Eco-Citoyen"		Œuf dur mayonnaise	
 Radis et beurre		Houmous brocolis (pois chiche ICL 78)						Pâté de campagne et cornichon	
 Carottes rapée à l'orange		Haricots verts echalote vinaigrette		 Salade verte BIO LCL et thon		 Salade verte BIO locale 78 et vinaigrette (huile de colza locale 78)		Rillettes de thon	
 Carottes rapées au citron vert		Brocolis vinaigrette						Saucisson à l'ail et cornichon	
Plats protidiques		Plats protidiques		Plats protidiques		Plats protidiques		Plats protidiques	
 Rôti de bœuf jus aux oignons		 Emince de dinde sauce tikka massala		 Côte de porc francilain grillée				 Haché de veau Sauce tomate	
 Rôti de bœuf sauce barbecue		 Emince de dinde sauce curry				Pizza mexicaine (plat complet)		 Escalope de veau Sauce chasseur	
 Steak haché de bœuf sauce ketchup du chef		 Cuisse de poulet rôti au jus		 Côte de porc francilain sauce barbecue				 Escalope de veau Sauce vallée d'auge	
 Merlu sauce beurre blanc		 Hoki sauce cumin		 Colin d'Alaska sauce légumes provençaux				 Filet de saumon sauce citron vert	
 Merlu sauce basilic		 Hoki sauce ciboulette				Pizza au thon (plat complet)		 Filet de saumon sauce crème	
 Merlu sauce aigre douce		 Hoki sauce crème		 Colin d'Alaska crumble sauce vierge				 Filet de saumon sauce ciboulette	
Omelette aux oignons		Crispi d'or à l'emmental		Nuggets de blé		Pizza aux 3 fromages (emmental, bleu, chèvre) (plat complet)		Croissant aux légumes	
Omelette basquaise		Galette tomate soja Basilic		Nuggets crisper d'or				Tarte aux poireaux	
Omelette à la tomate		Samoussa aux légumes sauce fromage blanc						Galette de sarrasin ratatouille œuf mozzarella	
Garnitures		Garnitures		Garnitures		Garnitures		Garnitures	
Haricots plats		Ratatouille		Petit pois				 Carottes à l'ail	
Petit pois		 Gratin de chou fleur						 Carottes cumin	
Brunoise provençale		Crumble d'aubergine		Duo de courgettes					
Fondue de poireaux		Duo haricots verts et haricots beurre							
		Mélange 5 céréales		Mélange orge millet sarrasin				Riz	
Fusilli Yvelinoise 78		Semoule						Mélange sarrasin orge millet	
		Blé		 Purée de pomme de terre				Boulgour	
		Purée de patate douce						 Lentilles	
Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers	
Mimolette		 Yaourt BIO LCL aromatisé framboise I-grec		 Yaourt BIO LCL aromatisé framboise I-grec		 Cantal AOP*		Fromage fondu vache qui rit	
Edam						 Ossau iraty AOP		Fromage frais ail et fines herbes	
Montcadi croûte noire*		 Yaourt BIO LCL aromatisé pêche I-grec		 Yaourt BIO LCL aromatisé pêche I-grec		 Camembert BIO LCL 78 de la Ferme de Tremblay		Fromage frais petit moulé	
Tomme blanche		 Yaourt BIO LCL aromatisé vanille I-grec		 Yaourt BIO LCL aromatisé vanille I-grec		Pointe de brie		Fromage frais au noix	
Saint paulin						Emmental		Fromage frais Saint Morét	
Yaourt nature BIO et sucre I-Grec		 Yaourt nature BIO et sucre I-Grec		 Yaourt nature BIO et sucre I-Grec		 Yaourt nature BIO et sucre I-Grec		 Yaourt nature BIO et sucre I-Grec	
Desserts		Desserts		Desserts		Desserts		Desserts	
Compote pomme		Ananas		Tarte tropezienne		Flan vanille nappé caramel		Ananas	
Compote pomme abricot		Pomme				Ile flottante		Pomme	
Compote de pomme banane		Kiwi				 Crème aux œufs (lait local)		Kiwi	
Compote pomme fraise		Raisin		Pasteis de nata		 Entremet chocolat* (lait local)		Poire	
Smoothie orange banane		Prune		Corbeille de fruit		 Boisson lacté vanille (lait local)		Banane	
Smoothie poire orange vanille		Corbeille de fruit				 Mousse noix de coco (lait local)		Corbeille de fruit	



# La semaine des épices

## Semaine du 7 au 11 octobre 2024

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres	
Tartinable haricots rouges aux <b>épices mexicaine</b>		Bâtonnet carotte <b>sauce miel gingembre curry</b>		Macédoine mayonnaise				 <b>Carottes râpées aux 4 épices</b>	
Rillettes de thon		Soupe poireaux <b>curry</b>		Tomate concassé maïs chips tortilla		<b>Salade verte BIO LCL vinaigrette agrume cannelle</b>		 <b>Chou blanc épices sésame</b>	
Tartinable betterave sauce fromage frais		Petit pois sauce fromage frais		Betteraves maïs vinaigrette				<b>Chou rouge vinaigrette</b>	
Plats protidiqes		Plats protidiqes		Plats protidiqes		Plats protidiqes		Plats protidiqes	
 <b>Couscous poulet épices marocaine (plat complet)</b>		 <b>Steak haché de bœuf sauce poivre</b>		Parmentier poisson patate douce <b>épices fumée (plat complet)</b>		 <b>Emince de dinde sauce kébab</b>		 <b>Saute de porc francilin façon colombo</b>	
 <b>Couscou poisson blanc (plat complet)</b>		 <b>Hoki sauce paprika</b>				 <b>Colin d'Alaska sauce curry</b>		 <b>Merlu crumble parmesan moutarde sauce safrané</b>	
<b>Tajine marocain pois chiche et semoule (plat complet)</b>		Omelette aux fines herbes		<b>Boulgour à la mexicaine (plat complet)</b>		<b>Boulettes sarrasin lentilles sauce fromage blanc épices kebab</b>		Pané moelleux gouda	
Garnitures		Garnitures		Garnitures		Garnitures		Garnitures	
		 <b>Carottes au cumin</b>				 <b>Chou fleur rôti au curcuma</b>		Haricots plats	
		 <b>Pâtes coudes LCL 78</b>				 <b>Riz safrané</b>		 <b>Purée de pomme de terre à la muscade</b>	
Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers	
Edam						Emmental		Fromage fondu vache qui rit	
Saint paulin						Gouda		Fromage frais aux noix	
Mimolette		<b>Yaourt nature de la ferme de Viltain et sucre</b>		<b>Yaourt nature de la ferme de Viltain et sucre</b>		 <b>Froment BIO LCL de la Ferme de Tremblay</b>		Fromage frais ail et fines herbes	
Pointe de brie						Coulommiers		Fromage frais petit moulé	
Tomme blanche						Montcadi croûte noire		Fromage frais St morêt	
 <b>Yaourt nature de la ferme de Viltain et sucre</b>						 <b>Yaourt nature de la ferme de Viltain et sucre</b>		 <b>Yaourt nature de la ferme de Viltain et sucre</b>	
Desserts		Desserts		Desserts		Desserts		Desserts	
Orange à la cannelle		Ananas aux 4 épices		Corbeille de fruit		 <b>Gâteau à la fleur d'oranger (farine BIO LCL et lait LCL)</b>		 <b>Boisson lacté mangue coco (lait local)</b>	
Corbeille de fruit		Smoothie pomme cannelle		Corbeille de fruit		Pain d'épices		Crème poire spéculoos	
		Pomme au four citron vert et spéculoos						Lacté saveur vanille nappé caramel	



**Agriculture Biologique**




**Semaine du 14 au 18 octobre**

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres		Hors d'œuvres	
Soupe de légumes variés		Jambon blanc		<p>Menu "Plaisir et Eco-Citoyen"</p> <p>Salade verte <b>BIO locale 78</b> et vinaigrette (huile de colza locale 78)</p>		<p>Vendredi 100% végétarien</p>	
Soupe potiron fromage fondu vache qui rit		Saucisson ail et cornichon					
Soupe marocaine (tomate pois chiche lentille céleri)		Accras de morue					
Betteraves vinaigrette		Paté de campagne et cornichons					
Macédoine mayonnaise		Rillettes de thon					
Petit pois sauce chèvre		Œuf dur mayonnaise					
Plats protidiques		Plats protidiques		Plats protidiques		Plats protidiques	
Rôti de bœuf Yvelinois sauce moutarde Rôti de bœuf Yvelinois jus aux oignons Rôti de bœuf Yvelinois sauce ketchup du chef Filet de limande sauce coco citron vert Filet de limande sauce poivron Filet de limande sauce curry Crispi d'or à l'emmental Pané du fromager Pané moelleux gouda		Rôti de porc francilin au jus Rôti de porc francilin sauce thym Rôti de porc francilin sauce tomate Filet de cabillaud sauce 3 herbes Filet de cabillaud sauce basilic Filet de cabillaud sauce crème coco Tarte potiron marron oignon Quiche aux légumes Tarte épinard ricotta		Hot dog saucisse de Strasbourg Beignet de calamar Colin d'alaska pané croustillant Poisson blanc pané croustillant Brioché aux légumes grillés* Hot dog végétarien saucisse blé soja			
Garnitures		Garnitures		Garnitures		Garnitures	
Brocolis Ratatouille Haricots plats Brunoise provençale Epeautre boulgour sauce tomate Mélange orge millet sarrasin Semoule Riz lentille		Haricots verts Petit pois Carottes à l'ail Chou fleur rôti Riz Blé sauce tomate Purée de pomme de terre Boulgour épicié				Duo de carottes Duo de courgettes Duo d'haricots vert haricots beurre Epinard béchamel Frites fry and dip Pomme de terre noisette Pomme de terre quartier avec peau Frites	
Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers	
Yaourt aromatisé <b>BIO</b> de la bergerie nationale de Rambouillet		Pointe de brie Tomme blanche Ossau Iraty AOP Cantal AOP Saint paulin Yaourt nature <b>BIO</b> de la bergerie nationale de Rambouillet				Yaourt aromatisé <b>BIO</b> de la bergerie nationale de Rambouillet	
Desserts		Desserts		Desserts		Desserts	
Ananas Kiwi Banane Pomme Poire Corbeille de fruit		Ananas Kiwi Banane Pomme Poire Corbeille de fruit		Donuts Beignet pomme Eclair au chocolat Gâteau à la patate douce (farine <b>BIO LCL</b> et lait <b>LCL</b> ) noix de coco pépite de chocolat (farine <b>BIO LCL</b> et lait <b>LCL</b> ) Brownie (Farine <b>BIO LCL</b> )			





**Semaine du 4 au 8 novembre 2024**

				Vendredi 100% végétarien
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres	Hors d'œuvres
Potage de légumes varié	Endives au bleu vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	 Menu "plaisir et Eco-Citoyen"	Allumette à l'emmental
Potage courgette et fromage fondu vache qui rit	Endives noix vinaigrette	Salade de pomme de terre ciboulette		Cake camembert (Farine BIO locale78)
Carottes à la marocaine	Carottes rapées vinaigrette 4 épices	Saucisson ail et cornichon		Cake fromage de brebis tomate olive (Farine BIO locale78)
Betteraves	Coleslaw			Crêpe à l'emmental
Petit pois sauce chèvre	Chou blanc emmental vinaigrette			Crêpe aux champignons
Brocolis vinaigrette	Radis et beurre			Pizza
Plats protidiques	Plats protidiques	Plats protidiques	Plats protidiques	Plats protidiques
Boulette de mouton bœuf sauce poivre	Rôti de porc francilain sauce thym	Steak haché de bœuf au jus	Cuisse de poulet rôti herbes de provence	
Boulette mouton bœuf sauce orientale	Rôti de porc au jus francilain	Steak haché de bœuf sauce ketchup du chef	Cuisse de poulet rôti sauce barbecue	
Boulette mouton bœuf sauce chasseur	Rôti de porc francilain sauce tomate		Cuisse de poulet rôti au jus	
Colin d'Alaska Sauce vierge	Merlu parmesan moutarde safran	Hoki sauce ciboulette	Beignet de calamar	
Colin d'Alaska Sauce curry	Merlu sauce citron	Hoki sauce crème	Colin d'alaska meunière	
Colin d'Alaska sauce ciboulette	Merlu sauce basilic	Omelette nature	Poisson blanc pané croustillant	
Légumes façon mafé	Quiche potiron marron oignons	Omelette aux champignons	Nuggets de blé	
Curry de pois chiche aux épinards	Tarte ricotta épinard		Nuggets crisperi d'or	
Croustillant aux légumes flexy	Tarte à l'emmental		Pané moelleux gouda	
			Dahl de lentilles corails et riz	
Garnitures	Garnitures	Garnitures	Garnitures	Garnitures
Légumes couscous	Haricots verts	Ratatouille	Crumble potiron parmesan	
Légumes tajine	Ratatouille	Courgette	Duo de courgettes	
Carottes au cumin	Petit pois	Blé	Haricots plats	
Haricot beurre	Chou fleur rôti	Boulgour épicé	Brocoli	
Blé	Riz		Coquille LCL 78	
Boulgour épicé	Blé sauce tomate			
Semoule	Purée de pomme de terre			
Riz	Lentilles			
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
Fromage frais petit moulé	Yaourt nature lit de fraise ferme de Grignon		Pointe de brie	Camembert BIO LCL de la Ferme de Tremblay
Fromage fondu vache qui rit			Tomme blanche	Emmental
Fromage frais kiri	Yaourt nature lit d'abricot ferme de Grignon	Yaourt nature sucré de la ferme de grignon	Bleu AOP	Saint Paulin
Fromage frais st Morêt			Cantal AOP	Mimolette
Fromage frais ail et fines herbes	Yaourt nature sucré de la ferme de grignon		Buchette de lait mélangé	Gouda
			Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon	Yaourt nature sucré de la ferme de Grignon
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
	Compote de poire	Donuts	Boisson lacté au café (lait local)	
	Compote pomme abricot		Boisson lacté framboise (lait local)	
	Compote pomme speculoos	Beignet framboise	Dessert lacté gélifié chocolat	
Corbeille de fruit	Smoothie abricot pomme banane		Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel	Corbeille de fruit
	Smoothie kiwi pomme	Beignet pomme	Crème aux œuf (lait local)	
	Smoothie orange banane		Mousse chocolat noisette (lait lcl)	

