



Produit de saison



Club innovation



Viande de porc français



Race à viande

Agriculture biologique



Label Rouge



Agriculture raisonnée



Pêche responsable

Ville de Bailly-Romainvilliers

SCOLAIRE

# Menu de la Semaine du

1 janvier 2018

au

5 janvier 2018

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: L'Orange et L'Endive

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE		Tomates ciboulette Chou vinaigrette	Potage Saint Germain	Carottes à l'orange Salade Grecque	Concombres vinaigrette Salade verte au bleu
PLAT		Brandade de Poisson	Emincé de volaille sauce crème	Gigot jus au thym	Filet de colin sauce orientale
ACCOMPAGNEMENT	Férié	Salade verte	Haricots verts persillés	Pommes rösties	Semoule
			Riz créole	Courgettes à l'ail	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER		Petit moulé ail et fines herbes Petit moulé nature	Yaourt aromatisé Yaourt nature + sucre	Vache Qui Rit Samos	Bûche mélange Camembert
DESSERT		Gélifié vanille nappé caramel Gélifié chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes Compote pommes fraises	Ile flottante

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Christophe Paillard	Héloïse Fonnard	Eric Poulain	Anne-Laure Constantin



Produit de saison



Club innovation



Viande de porc français



Race à viande

Agriculture biologique



Label Rouge



Agriculture raisonnée



Pêche responsable

Ville de Bailly-Romainvilliers

SCOLAIRE

# Menu de la Semaine du

8 janvier 2018

au

12 janvier 2018

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: L'Orange et L'Endive

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Epiphanie

VENDREDI

<b>ENTREE</b>	Velouté champignons	Salade du chef Concombre ciboulette	Betteraves mimosa Macédoine mayonnaise	Salade d'endives Céleri rémoulade	Carottes râpées Bio vinaigrette Choux rouges Bio aux pommes
<b>PLAT</b>	Hoki sauce tomate	Omelette aux champignons	Boulettes de veau à l'italienne	Escalope de volaille label sauce olives	Marguerites au saumon
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Choux fleur Bio	Ragoût de pommes de terre façon Gascogne	Riz créole Bio	Carottes Bio braisées	Salade verte
	Bulgour	Julienne de légumes	Ratatouille	Coquillettes Bio	
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Brie Tomme noire	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre	Pyrénées Cantal	Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré	Edam Tomme blanche
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison Bio	Tarte aux pommes	Fruit de saison Bio	Galette des rois	Fruit de saison Bio

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Christophe Paillard	Héloïse Fonnard	Eric Poulain	Anne-Laure Constantin



Produit de saison



Club innovation



Viande de porc français



Race à viande



Agriculture biologique



Label Rouge



Agriculture raisonnée



Pêche responsable

Ville de Bailly-Romainvilliers

SCOLAIRE

# Menu de la Semaine du

15 janvier 2018

au

19 janvier 2018

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: L'Orange et L'Endive

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<b>ENTREE</b>	Céleri rémoulade Tomates à l'échalote	Concombres bulgare Radis beurre	Salade de lentilles Salade de riz niçois	Velouté de potiron	Chou blanc Bio vinaigrette Endives Bio aux noix
<b>PLAT</b>	Blanquette de poulet	Rôti de bœuf RAV sauce forestière	Filet de poisson meunière	Potée savoyarde	Bolognaise au thon
				Roulé au fromage	
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Pommes de terre Bio vapeur quartier	Courgettes Bio en escabèche	Epinards Bio béchamel	Légumes de potée	Penne Bio
	Brocolis	Riz blanc	Semoule		
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Edam Mimolette	Velouté fruits	Fromy Demi sel	Emmental Tomme noire	Gouda Bio Emmental Bio
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison Bio	Muffin	Poires au sirop Cocktail de fruits	Fruit de saison Bio	Compote pommes bananes Bio Compote pommes Bio

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Christophe Paillard	Héloïse Fonnard	Eric Poulain	Anne-Laure Constantin



Produit de saison



Club innovation



Viande de porc français



Race à viande



Agriculture biologique



Label Rouge



Agriculture raisonnée



Pêche responsable

Ville de Bailly-Romainvilliers

SCOLAIRE

# Menu de la Semaine du

22 janvier 2018

au

26 janvier 2018

Bon appétit !

Le fruit et le légume du mois: L'Orange et L'Endive




LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<b>ENTREE</b>	Salade de tomate basilic Salade surimi	Salade iceberg aux croûtons vinaigrette Salade arc en ciel	Crêpes fromage Crêpes aux champignons	Salade de pommes de terre ciboulette Salade de lentilles échalotes	Potage de légumes Bio 
<b>PLAT</b>	Rôti de porc sauce estragon	Paëlla poulet	Filet de Hoki sauce crème 	Rôti de veau sauce moutarde	Poisson pané
	Filet de colin sauce estragon				
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Ratatouille	Riz Bio paëlla 	Haricots verts Bio et champignons sautés 	Chou-fleur Bio à la crème 	Coquillettes Bio au beurre 
	Blé			Semoule	Petits pois à la française
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature + sucre	Samos Vache Qui Rit	Tomme grise Cantal	Petit suisse nature + sucre Petit suisse aromatisé	Brie Coulommiers
<b>DESSERT</b>	Eclair chocolat	Fruit de saison Bio 	Mousse au chocolat	Compote pommes Compote pommes pêches	Fruit de saison Bio 

Directeur de la CC	Dététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Christophe Paillard	Héloïse Fonnard	Eric Poulain	Anne-Laure Constantin

Bon  
appétit !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	1-janv.-18	2-janv.-18	3-janv.-18	4-janv.-18	5-janv.-18
Semaine 1		Tomates ciboulette Chou vinaigrette	Potage Saint Germain	Carottes à l'orange Salade Grecque	Concombres vinaigrette Salade verte au bleu
		Brandade de Poisson	Emincé de volaille sauce crème	Gigot jus au thym	Filet de colin sauce orientale
	Férié	Salade verte	Haricots verts persillés Riz créole	Pommes rösties Courgettes à l'ail	Semoule Carottes persillées
		Petit moulé ail et fines herbes Petit moulé nature	Yaourt aromatisé Yaourt nature + sucre	Vache Qui Rit Samos	Bûche mélange Camembert
		Gélifié vanille nappé caramel Gélifié chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes Compote pommes fraises	Ile flottante
Semaine 2	08-janv.-18	09-janv.-18	10-janv.-18	11-janv.-18	12-janv.-18
	Velouté champignons	Salade du chef Concombre ciboulette	Betteraves mimosa Macédoine mayonnaise	Salade d'endives Céleri rémoulade	Carottes râpées Bio vinaigrette Choux rouges Bio aux pommes
	Hoki sauce tomate	Omelette aux champignons	Boulettes de veau à l'italienne	Escalope de volaille label sauce olives	Marguerites au saumon
	Choux fleur Bio	Ragoût de pommes de terre façon Gascogne	Riz créole Bio	Carottes Bio braisées	Salade verte
	Boulgour	Julienne de légumes	Ratatouille	Coquillettes Bio	
	Brie Tomme noire	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc + sucre	Pyrénées Cantal	Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré	Edam Tomme blanche
	Fruit de saison Bio	Tarte aux pommes	Fruit de saison Bio	Galette des rois	Fruit de saison Bio
Semaine 3	15-janv.-18	16-janv.-18	17-janv.-18	18-janv.-18	19-janv.-18
	Céleri rémoulade Tomates à l'échalote	Concombres bulgare Radis beurre	Salade de lentilles Salade de riz niçois	Velouté de potiron	Chou blanc Bio vinaigrette Endives Bio aux noix
	Blanquette de poulet	Rôti de bœuf RAV sauce forestière	Filet de poisson meunière	Potée savoyarde Roulé au fromage	Bolognaise au thon
	Pommes de terre Bio vapeur quartier	Courgettes Bio en escabèche	Epinards Bio béchamel	Légumes de potée	Penne Bio
	Brocolis	Riz blanc	Semoule		
	Edam Mimolette	Velouté fruits	Fromy Demi sel	Emmental Tomme noire	Gouda Bio Emmental Bio
	Fruit de saison Bio	Muffin	Poires au sirop Cocktail de fruits	Fruit de saison Bio	Compote pommes bananes Bio Compote pommes Bio
Semaine 4	22-janv.-18	23-janv.-18	24-janv.-18	25-janv.-18	26-janv.-18
	Salade de tomate basilic Salade surimi	Salade iceberg aux croûtons vinaigrette Salade arc en ciel	Crêpes fromage Crêpes aux champignons	Salade de pommes de terre ciboulette Salade de lentilles échalotes	Potage de légumes Bio
	Rôti de porc sauce estragon Filet de colin sauce estragon	Paëlla poulet	Filet de Hoki sauce crème	Rôti de veau sauce moutarde	Poisson pané
	Ratatouille	Riz Bio paëlla	Haricots verts Bio et champignons sautés	Chou-fleur Bio à la crème	Coquillettes Bio au beurre
	Blé	Samos Vache Qui Rit	Tomme grise Cantal	Semoule	Petits pois à la française
	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature + sucre			Petit suisse nature + sucre Petit suisse aromatisé	Brie Coulommiers
	Eclair chocolat	Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat	Compote pommes Compote pommes pêches	Fruit de saison Bio

Directeur de la CC	Diététicienne	Chef de production	Responsable restauration
Christophe Paillard	Héloïse Fonnard	Eric Poulain	Anne-Laure Constantin