



Du 7 au 13 janvier 2019

Ville de SAMOREAU  
Menus conformes à la commission du

LUNDI	MARDI	MERCREDI	EPIPHANIE JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw <i>(chou blanc et carotte)</i>	Macédoine mayonnaise	Mâche et betteraves	Endives pommes et noix vinigrette caramel	Pâté de foie et cornichon SV : Rillettes de sardines
Calamars à la romaine & mayonnaise	Escalope de blé panée	Paupiette de veau sauce bordelaise SV: <i>Steak haché de saumon sauce crème</i>	Poulet rôti sauce jumbalaya <i>Omelette</i>	Pavé de colin aux herbes de provence
Blé aux petits légumes	Penne et sauce tomate	Purée de pommes de terre	Carottes Vichy	Semoule
Brie	Mimolette	Fromage blanc à la fraise	Petit moulé ail et fines herbes P'tit Louis	Yaourt aromatisé
Liégeois au chocolat	Fruits de saison	Ananas au sirop	Galette des rois	Fruits de saison

Plats préférés des enfants

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs





















Du 14 au 20 janvier 2019

Ville de SAMOREAU  
Menus conformes à la commission du

## Repas BIO

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de farfalle au pesto 	Trio de crudités vinaigrette <i>(carottes orange et jaunes, navets)</i>	Salade anglaise au cheddar  <i>(Iceberg, cheddar, croutons, vinaigrette terroir)</i>	Salade Verte aux croûtons 	Potage de légumes
Nuggets de volaille  SV: Nuggets de blé	Saucisse de Toulouse  SV: Gratin campagnard 	Burger de veau sauce tomate SV: Galette basquaise 	Boulette de bœuf mironton  SV: Omelette 	Poisson gratiné au fromage
Chou-fleur béchamel	Lentilles 	Gratin de piperade <i>(piperade et macaronis)</i>	Petits pois	Pommes vapeur
Petit-suisse fruité  Petit suisse  & sucre	Fromage fondu Président	Montboissier	Crème Anglaise	Tomme blanche
Fruits de saison	Coupelle de compote de pommes  Compote pom'fraise 	Fromage blanc spéculoos Ou Oréo 	Cake poire pépites de chocolat 	Fruits de saison

Plats préférés   
des enfants

Innovation   
culinaire

Recettes   
développement durable

Recettes   
d'ici et d'ailleurs

elior 



Du 21 au 27 janvier 2019

Ville de SAMOREAU  
Menus conformes à la commission du

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage 70% Crêpe aux champignons 30%	Carottes râpées	Salade du chef <i>(salade, jambon de dinde, emmental, tomate, olive noire)</i>	Potage longchamps <i>(petits pois)</i>	Salade asiatique <i>(chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)</i>
Omelette	Steak de saumon sauce basilic	Sauté de dinde sauce curry SV: <i>Quenelles nature sauce Mornay</i>	Rôti de Bœuf & sauce échalote <i>Galette tex mex &amp; ketchup</i>	Couscous de poisson
Epinards à la crème	Ratatouille & Riz	Poêlée de légumes	Frites	
Yaourt aromatisé	Brie	Fromage blanc et cassonade	Edam Tomme noire	Petit moulé ail et fines herbes
Fruits de saison	Liégeois à la vanille	Gaufre Fantasia	Fruits de saison	Salade Arlequin <i>(Cocktail de fruit, orange et basilic)</i>

Plats préférés  
des enfants

Innovation  
culinaire

Recettes  
développement durable

Recettes  
d'ici et d'ailleurs





Du 28 janvier au 3 février 2019

Ville de SAMOREAU  
Menus conformes à la commission du

				CHANDELEUR
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de carottes	<b>Salade de blé à la parisienne</b> <i>(maïs, tomate, échalote, basilic)</i> Salade de lentilles	<b>Potage au potiron</b>	<b>Salade des Antilles 70%</b> <i>(Iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)</i> Brunoise de radis noir 30%	<b>Endives et croûtons</b>
<b>Escalope de porc sauce diable</b> <i>Escalope de blé panée</i>	<b>Cordon bleu</b> <i>Croq'veggie fromage</i>	<b>Choucroute Garnie</b>	<b>Rôti de bœuf et son jus</b> <i>Omelette</i>	<b>Steak de colin sauce armoricaine</b>
<b>Tortis</b>	<b>Jardinière de légumes</b>	<i>Choucroute de la Mer</i>	<b>Aloo gobi</b> <i>(choux-fleurs, oignons et pommes de terre)</i>	<b>Haricots verts</b>
<b>Cotentin</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Fromage frais aux fruits</b>	<b>Montboissier</b>	<b>Tomme blanche</b>
<b>Compote de poires</b>	<b>Fruits de saison</b>	<b>Fruits de saison</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Crêpe chocolat</b>

Plats préférés des enfants

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs





Du 4 au 10 février 2018

Ville de SAMOREAU

Menus conformes à la commission du

NOUVEL AN CHINOIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pizza au fromage	Endives aux pommes et noix, vinaigrette caramel	Salade nouvel an chinois Vinaigrette brunoise de légumes <i>(brunoise de carottes orange et violette, huile de colza, moutarde de Dijon, vinaigre de vin, sauce soja et salade composée)</i>	Saucisson à l'ail et cornichon SV: Œuf dur sauce cocktail
Lasagnes bolognaise <i>Lasagnes au saumon</i>	Boulette de bœuf sauce tomate SV: Galette de blé, lentilles corail façon indienne	Omelette	Nems au poulet SV: Nems aux légumes	Colin poêlé
	Ratatouille & Blé	Pommes rissolées	Riz pilaf cantonnais <i>(riz, petits pois, œuf brouillé)</i>	Epinards à la crème
Emmental	Croc'lait	Camembert	Yaourt nature sucré	Petit suisse fruité
Flan au chocolat	Fruits de saison	Cocktail de fruit au sirop	Ananas au sirop & noix de coco	Fruits de saison

Plats préférés des enfants

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs





Du 11 au 17 février 2019

Ville de SAMOREAU  
Menus conformes à la commission du

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos et sucre 	Mâche et betteraves	Flan aux lardons SV:Roulé de surimi	Potage Poireaux & pomme de terre 	Céleri à la rémoulade
Croq veggie tomate 	Jambon de Paris sv:Aiguillettes de colin meunière	Axoa de bœuf  sv:Boulettes de soja & sauce méditerranéenne 	Steak hachée sv:Omelette 	Steak haché de thon sauce basilic
Gratin boulgour et courgettes cheesy 	Purée de pommes de terre	Riz créole	Haricots verts et flageolets ail et persil	Pêlé môle provençal
Saint Paulin	Fromage fondu Président	Yaourt aromatisé	Fromage frais aux fruits	Brie
Compote cherry 	Mousse au chocolat 	Fruits de saison	Fruits de saison	Tarte pomme abricot 

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

elior 



Du 18 au 24 février 2019

Ville de SAMOREAU  
Menus conformes à la commission du

LUNDI Repas BIO	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Carottes râpées </p> <p> Chou rouge râpé </p>	<p>Roulé au fromage </p>	<p>Salade asiatique <i>(chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)</i></p>	<p>Potage paysan <i>(carottes, poireaux, pommes de terre, crème, courgettes, oignons)</i></p>	<p>Salade verte et maïs </p>
<p>Penne  à la bolognaise </p>	<p>Cordon bleu <i>Escalope de blé panée</i> </p>	<p>Nuggets de Volaille  Œufs durs sauce Mornay</p>	<p>Nuggets de blé &amp; sauce échalote </p>	<p>Colin brésilienne</p>
	<p>Mélange de légumes et brocolis</p>	<p>Epinards et pommes de terre à la crème</p>	<p>Riz créole</p>	<p>Poêlée de légumes</p>
<p>Tomme  Emmental </p>	<p>Camembert</p>	<p>Fromage blanc brisures Oréo Ou brisures de spéculoos</p>	<p>Cotentin</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Fruits de saison </p>		<p>Banane et fondue au chocolat </p>	<p>Cake appel vanille </p>

Plats préférés  
des enfants

Innovation  
culinaire

Recettes  
développement durable

Recettes  
d'ici et d'ailleurs

elior



Du 25 février au 3 mars 2019

Ville de SAMOREAU  
Menus conformes à la commission du

Vacances scolaires zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade Tennessee</b> <i>(maïs, poivrons rouges et verts, jambon de dinde)</i>	<b>Radis râpés vinaigrette</b>	<b>Salade fantaisie vinaigrette brésil</b> <i>(chou chinois, frisée, chicorée rouge)</i>	<b>Salade croquante</b>	<b>Potage Crécy &amp; marrons</b>
<b>Emincé de poulet andalou</b> <i>SV: Escalope de blé panée</i>	<b>Boulettes de veau sauce grand-mère</b> <i>SV: Boulettes pistou sauce fraîcheur</i>	<b>Croq'veggie à la tomate</b>	<b>Steak haché</b> <i>SV: Omelette</i>	<b>Aiguillette de colin panée aux filaments de pommes de terre</b>
<b>Haricots verts</b>	<b>Jeunes carottes laquées miel orange</b>	<b>Riz à la provençale</b>	<b>Frites et ketchup</b>	<b>Boullgour aux petits légumes</b>
<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Brie</b>	<b>Edam</b>	<b>Petit moulé ail et fines herbes</b>	<b>Petit suisse sucré</b>
<b>Fruits de saison</b>	<b>Tarte normande</b>	<b>Compote de poires</b> Compote pom'banane	<b>Milk shake à la framboise</b>	<b>Fruits de saison</b>

Plats préférés des enfants

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

elior





Du 4 au 10 mars 2019

Ville de SAMOREAU  
Menus conformes à la commission du

Vacances scolaires zone C				
LUNDI	MARDI GRAS MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade piémontaise</b> <i>(pommes de terre, tomates, dés de jambon, œufs, cornichons)</i>	<b>Carottes et pommes râpées</b> Concombre à la vinaigrette	<b>Salade verte et maïs</b>	<b>Rillettes à la sardine</b>	<b>Salade choubidou</b> <i>(chou rouge, raisins secs et vinaigrette cassis)</i>
<b>Omelette</b>	<b>Saucisse de Francfort</b> SV: Boulettes de soja	<b>Steak haché sauce tomate poivrons</b> SV: Steak de colin sauce tomate poivron	<b>Escalope de blé panée</b>	<b>FISH AND CHIPS</b>
<b>Ratatouille &amp; Blé</b>	<b>Purée de pomme de terre</b>	<b>Choux-fleurs braisés</b>	<b>Julienne de légumes et riz</b>	
<b>Yaourt nature sucré</b>	<b>Camembert</b>	<b>Fromage blanc à la fraise</b>	<b>Gouda</b>	
<b>Fruits de saison</b>	<b>Beignet au chocolat</b> Beignet aux pommes	<b>Paillolines</b>	<b>Fruits de saison</b>	<b>Pêche au sirop</b>

Plats préférés des enfants

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs





Du 11 au 17 mars 2019

Ville de SAMOREAU  
Menus conformes à la commission du

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Trio de crudités vinaigrette</b> <i>(carottes orange et jaunes, navets)</i>	<b>Salade verte et cœur de palmier</b>	<b>Chiffonade de salade et brunoise</b>	<b>Potage tomate et vermicelles</b>	<b>Salami et cornichon</b> SV: Œuf dur mayonnaise
<b>Hoki pané</b>	<b>Boulette de bœuf sauce bédouin</b> SV: Quenelles de brochet sauce crustacés	<b>Palette de porc à la diable</b> SV: Gratin campagnard	<b>Paupiette de veau sauce charcutière</b> SV: Omelette	<b>Steak haché de cabillaud sauce potiron curcuma</b> <i>(recette Ducasse)</i>
<b>Purée de céleri et pommes de terre</b>	<b>Boulgour</b>	<b>Lentilles</b>	<b>Chou-fleur béchamel</b>	<b>Epinards à la crème</b>
<b>Petit moulé nature</b>	<b>Yaourt nature sucré</b>	<b>Tomme noire</b>	<b>Fromage frais aux fruits</b>	<b>Carré de l'Est</b> Brie
<b>Compote de poire</b>	<b>Fruits de saison</b>	<b>Crème légère à la fraise</b>	<b>Moelleux au chocolat</b>	<b>Fruits de saison</b>

Plats préférés des enfants

Innovation culinaire

Recettes développement durable


Recettes d'ici et d'ailleurs





Du 18 au 24 mars 2018

Ville de SAMOREAU  
Menus conformes à la commission du

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Boulgour à l'orientale</b> <i>(pois chiche, oignon, raisin, tomate et cumin)</i> Salade de pommes de terre à l'échalote	<b>Concombre à la ciboulette</b>	<b>Salade verte et soja</b>	 <p><b>TOUT EST ROND TOUT EST BON...</b></p>	
<b>Pilon de poulet rôti</b> SV: Omelette	<b>Steak de colin huilé parfumée au curry</b>	<b>Quenelles de volaille sauce aurore</b> SV: Quenelles de brochet sauce armoricaine		
<b>Brunoise de légumes aux parfums du soleil</b>	<b>Blé BIO</b>	<b>Riz créole</b>		<p>Ces recettes sont en cours d'élaboration, elles seront testées prochainement par un panel d'enfants.</p>
<b>Coulommiers</b>	<b>Bleu</b>	<b>Tome grise</b>		
<b>Fruits de saison</b>	<b>Ananas au sirop</b>	<b>Liégeois au chocolat</b>		

Plats préférés des enfants

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs





Du 25 au 31 mars 2019

Ville de SAMOREAU  
Menus conformes à la commission du

LUNDI Repas BIO	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Carottes râpées vinaigrette terroir</b>	<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Salade chou chou</b> <i>(chou rouge et blanc sauce enrobante)</i>	<b>Endives et croûtons</b>	<b>Potage Crécy</b>
<b>Omelette</b>	<b>Boulette de bœuf en daube</b> SV: Calamars à la romaine & mayonnaise	<b>Manchons de canard sauce au miel</b> SV: Ragoût pommes de terre et haricots blancs	<b>Merguez douces sauce aux 4 épices</b> SV: Galette de blé basquaise	<b>Lasagnes au saumon</b>
<b>Pommes campagnardes</b>	<b>Carottes braisées</b>	<b>Haricots blancs</b>	<b>Légumes couscous façon tajine (30%) &amp; Semoule</b> (70%)	
<b>Fromy</b>	<b>Yaourt à la vanille</b>	<b>Saint Paulin</b>	<b>Crème anglaise</b>	<b>Montboissier</b>
<b>Mousse au chocolat au lait</b>	<b>Fruits de saison</b>	<b>Compote pomme banane</b> Compote de poires	<b>Cake aux pépites de chocolat et spéculoos</b>	<b>Fruit de saison</b>

Plats préférés des enfants

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

elior