



MENU

Restaurant scolaire d' Eragny

Semaine du 01/12 au 07/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Salade de pâtes vinaigrette et pesto	Potage de légumes et pommes de terre BIO 	
Déclinaison sans porc					
PLAT CHAUD	Emincé de pois et blé à la tomate 	Saucisse HVE grillée   Saucisse de volaille nature	Boulettes d'agneau au thym	Emincé de bœuf VBF façon Chili con carné 	Colin meunière MSC quartier de citron 
Déclinaison sans porc					
GARNITURES	Jardinière de légumes avec pommes de terre	Purée de Butternut 	Légumes du tajine 	Riz créole BIO 	Gratin dauphinois
PRODUIT LAITIER	Croc'lait BIO 	Bûchette de chèvre mélange	Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre 	Yaourt aromatisé	Petit suisse nature BIO et dosette de sucre 
DESSERT	Crème dessert chocolat	Beignet aux pommes			Fruit frais 
Les GOÛTERS	Pain Micropain doux 8 gr Lait chocolat goûters	Pain Confiture coupelle 30gr Goûter Jus de raisin goûters	Mini roulé cacao 25 gr Fruit goûter 	Céréales goûters Lait litre goûters	Pain Confiture fraise Yaourt velouté aux fruits
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison élaboré dans nos cuisines		 Plat contenant du porc	 Repas à thème		
 Produits durables et de qualité		 Produit végétarien		LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !	
 Produit issu de l'agriculture biologique		Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.		Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr	
Code à saisir : F4ERR					



MENU

Restaurant scolaire d' Eragny

Semaine du 08/12 au 14/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Betteraves vinaigrette et pommes	Carottes HVE râpées nature	
Déclinaison sans porc					
PLAT CHAUD	Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Hachis parmentier Végétal au potiron	Quenelles de veau sauce madère	Carbonara de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Colin pané MSC quartier de citron
Déclinaison sans porc					
GARNITURES	Haricots verts		Pommes noisettes	Coquillettes BIO	Purée de brocolis BIO
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre mélange	Meule du pays de Bray BIO	Yaourt sucré	Fromage frais aux fruits BIO	Brie pointe
DESSERT	Fruit frais BIO	Pêche au sirop			Cake orange coco
Les GOÛTERS	Pain Gelée de groseille coupelle 30gr Goûter Yaourt nature et dosette de sucre	Pain Miel coupelle 20gr goûters Compote pomme fraise	Biscuit fourré chocolat Fruit goûter	Petit Ecolier Yaourt nature et dosette de sucre	Pain Micropain doux 8 gr Yaourt aromatisé
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison élaboré dans nos cuisines	Plat contenant du porc	Produits durables et de qualité	Repas à thème		LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !
Produit issu de l'agriculture biologique	Produit végétarien			Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr	Code à saisir : F4ERR

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



MENU

Restaurant scolaire d' Eragny

Semaine du 15/12 au 21/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Potage de poireaux pommes de terre				Œuf dur et dosette mayonnaise
Déclinaison sans porc					
PLAT CHAUD	Saucisse Knack de porc HVE nature Saucisse knack de volaille	Nugget's de blé	Haché de veau marengo	Rôti de dinde sauce aux cèpes	Curry de poisson MSC
Déclinaison sans porc					
GARNITURES	Haricots blancs à la tomate	Ratatouille BIO	Julienne de légumes	Potatoes pops	Carottes BIO aux épices
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Petit suisse nature BIO et dosette de sucre	Camembert BIO	Clémentine BIO	Fromage blanc nature et dosette de sucre
DESSERT		Crème dessert caramel	Fruit frais	Sapin de noël chocolat	
Les GOÛTERS	Pain Confiture fraise Lait chocolat goûters	Céréales goûters Lait litre goûters	Petit fourré au chocolat Fruit goûter	Pain Pâte à tartiner 20gr Goûter Jus de raisin goûters	Pain Barre de chocolat 10gr goûters X 2 Petit suisse aux fruits



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



élaboré dans nos cuisines



Plat contenant du porc



Repas à thème



Produits durables et de qualité



Produit végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



Produit issu de
l'agriculture biologique

Code à saisir : F4ERR

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



MENU

Restaurant scolaire d' Eragny

Semaine du 22/12 au 28/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
HORS D'ŒUVRE		Potage cresson pdt	.	.	.		
Déclinaison sans porc		
PLAT CHAUD	Lasagne au saumon	Nugget's de volaille	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la moutarde	.	Boeuf VBF aux carottes		
Déclinaison sans porc	.	.	Purée de pommes de terre	.	Haricots verts		
GARNITURES	.	Petits pois	.	.	.		
PRODUIT LAITIER	Croc'lait BIO	Fromage frais aux fruits BIO	Pont l'évêque AOP	.	Carré de l'est		
DESSERT	Compote de pommes HVE	.	Fruit frais BIO	.	Fruit frais BIO		
Les GOÛTERS	Pain Micropain doux 8 gr Yaourt nature et dosette de sucre	Pain Miel coupelle 20gr goûters Lait Fraise briquette 20cl Goûters	Moelleux abricot 30 gr Compote pomme fraise	.	Pain Confiture abricot Jus de pomme goûters		
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison élaboré dans nos cuisines		Plat contenant du porc Produits durables et de qualité Produit végétarien	Repas à thème	 Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr			
Produit issu de l'agriculture biologique			LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !				
<small>Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.</small>							



MENU

Restaurant scolaire d' Eragny

Semaine du 29/12 au 04/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
Déclinaison sans porc					
PLAT CHAUD	Haché au boeuf VBF sauce poivre	Rôti de porc HVE au jus	Dos de lieu sauce corail		Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus
Déclinaison sans porc		Rôti de dinde au jus			
GARNITURES	Coquillettes BIO	Fondue de poireaux	Pommes de terre Sarladaises		Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Emmental	Bûchette de chèvre mélange	Yaourt nature BIO et dosette de sucre		Fromage blanc nature et dosette de sucre
DESSERT	Ananas au sirop	Fruit frais BIO	Eclair au chocolat		
Les GOÛTERS	Pain Miel coupelle 20gr goûters Jus d'orange goûters	Moelleux nature 40 gr Lait chocolat goûters	Pain Pâte à tartiner 20gr Goûter Fruit goûter		Pain Micropain doux 8 gr Emmental portion



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

élaboré dans nos cuisines



Plat contenant du porc



Repas à thème



Produits durables et de qualité



Produit végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



Produit issu de
l'agriculture biologique

Code à saisir : F4ERR

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.