

Menu

Vallangoujard



Fruits et légumes au moins 5 fois/jour

MENUS DU 12 AU 16 JUILLET 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER	PAS DE PETIT DÉJEUNER		Lait Céréales Chocolat en poudre Jus d'orange Pain de mie - beurre - confiture		
DEJEUNER	PIQUE- NIQUE Sandwich pain mie dinde Chips Fromage fondu et gressins Compote à boire	Repas froid Pastèque Jambon blanc - cornichons ♦ Œufs durs - mayonnaise Salade de quinoa vinaigrette Camembert	PIQUE- NIQUE Sandwich pain mie thon Chips Fromage individuel Yaourt à boire	Radis- beurre Rôti de veau sauce Basquaise Semoule Yaourt nature Fruit	Repas froid Salade de concombre à la menthe Salade niçoise Fromage blanc aux fruits Fruit
GOÛTER	Lait Gâteau à la vanille	Jus de fruit Gaufre liégeoise	Lait Brownie chocolat	Lait aromatisé Gâteau au chocolat au lait	Jus de fruit Gâteau à la fraise
DÎNER	Salade de lentilles maïs vinaigrette Croque végétarien tomate mozzarella Haricots verts persillés Chèvre frais à tartiner Fruit	Salade de tomate basilic Émincé de dinde sauce Moutarde Jeunes carottes Fromage fondu Tarte multi fruit	Menu protège ta planète Avocat - mayonnaise Chili végétarien Crème dessert Purée de fruit	BARBECUE Melon Merguez Salade de coquillettes vinaigrette Fromage individuel Viennois vanille caramel Jus de fruit	PAS DE DINER



Produits laitiers 3 à 4 fois/jour



Féculents à chaque repas (selon l'appétit)



Viande, poisson et œuf 1 à 2 fois/jour



Matières grasses, produits sucrés, et sel à limiter

♦ Remplacement viande de porc

SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS DUES AUX IMPERATIFS TECHNIQUES D'APPROVISIONNEMENT.
LA VIANDE DE BŒUF SERVIE EST D'ORIGINE EUROPEENNE. LA VINAIGRETTE EST MAISON.
LE PAIN ET LES VIENNOISERIES SERONT LIVRES PAR LA CUISINE CENTRALE.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques.



Eau à volonté



Et pratiquez 30 min. de marche rapide

Dans le cadre d'une alimentation équilibrée pour des enfants de 3 à 10 ans, une portion de viande, poisson, œuf suffit à couvrir les besoins en protéines. Les enfants doivent en consommer soit le midi, soit le soir.



Mitonné par nos chefs



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit issu du commerce équitable



Menu conçu par les enfants



Menu festif

Menu

Vallangoujard



Fruits et légumes au moins 5 fois/jour



Féculents à chaque repas (selon l'appétit)



Matières grasses, produits sucrés, et sel à limiter



Et pratiquez 30 min. de marche rapide



Produits laitiers 3 à 4 fois/jour



Viande, poisson et œuf 1 à 2 fois/jour



Eau à volonté

MENUS DU 19 AU 23 JUILLET 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER	<p>PAS DE PETIT DÉJEUNER</p> <p>Lait Céréales Chocolat en poudre Jus d'orange Pain de mie - beurre - confiture</p>				
DEJEUNER	<p>PIQUE- NIQUE</p> <p>Sandwich Club œuf mimosa Chips</p> <p>Fromage individuel Gourde à boire</p>	<p>Salade verte, carotte, chou, céleri vinaigrette</p> <p>Poisson</p> <p>sauce Joinville </p> <p>Chou-fleur </p> <p>Emmental Beignet aux pommes</p>	<p>PIQUE- NIQUE</p> <p>Sandwich crudités fromage frais Chips</p> <p>Fromage individuel Gourde à boire</p>	<p>Rillettes - cornichons ♦ Sardines - beurre</p> <p>Poulet rôti </p> <p>Ratatouille </p> <p>Fromage blanc - sucre Banane</p>	<p>Repas froid</p> <p>Salade de carottes au miel </p> <p>Rôti de dinde froid Salade de blé composée </p> <p>Yaourt à la vanille Fruit</p>
GOÛTER	<p>Jus de fruit Gâteau au chocolat</p>	<p>Lait individuel Barres muesli chocolat</p>	<p>Jus de fruit individuel Fromage fondu et gressins</p>	<p>Lait aromatisé Madeleine</p>	<p>Jus de fruit Gâteau à la vanille</p>
DÎNER	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Boulettes de bœuf </p> <p>sauce tomate </p> <p>Spaghetti</p> <p>Petits suisses - sucre Fruit</p>	<p>Salade d'haricots verts vinaigrette </p> <p>Croque-Monsieur de volaille Salade verte vinaigrette </p> <p>Yaourt nature - sucre Fruit</p>	<p>Menu protège ta planète</p> <p>Melon </p> <p>Dhal de lentilles </p> <p>Riz basmati </p> <p>Tomme noire Mousse au chocolat</p>	<p>BARBECUE</p> <p>Pastèque</p> <p>Chipolatas de volaille Salade de quinoa vinaigrette</p> <p>Fromage individuel Crème praliné</p> <p>Soda</p>	<p>PAS DE DINER</p>

♦ Remplacement viande de porc

SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS DUES AUX IMPERATIFS TECHNIQUES D'APPROVISIONNEMENT.
LA VIANDE DE BŒUF SERVIE EST D'ORIGINE EUROPEENNE. LA VINAIGRETTE EST MAISON.
LE PAIN ET LES VIENNOISERIES SERONT LIVRES PAR LA CUISINE CENTRALE.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques.

Dans le cadre d'une alimentation équilibrée pour des enfants de 3 à 10 ans, une portion de viande, poisson, œuf suffit à couvrir les besoins en protéines. Les enfants doivent en consommer soit le midi, soit le soir.



Mitonné par nos chefs



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit issu du commerce équitable



Menu conçu par les enfants



Menu festif

Menu Vallangoujard



Fruits et légumes au moins 5 fois/jour

Féculents à chaque repas (selon l'appétit)

Matières grasses, produits sucrés, et sel à limiter

Et pratiquez 30 min. de marche rapide

MENUS DU 26 AU 30 JUILLET 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER	PAS DE PETIT DÉJEUNER	Lait Céréales Chocolat en poudre Jus d'orange Pain de mie - beurre - confiture			
DEJEUNER	PIQUE- NIQUE Sandwich Suédois poulet Chips Fromage individuel Gourde à boire	Menu protège ta planète Pastèque Roulé au fromage Salade verte, chou, radis et maïs vinaigrette Fromage blanc - sucre Brownie	PIQUE- NIQUE Sandwich mie thon Chips Fromage individuel Yaourt à boire	Salade de pomme de terre vinaigrette Omelette ricotta épinards Carottes au cumin Flan vanille nappé caramel Fruit	Repas froid Salade de tomate mozzarella Rosbeef froid - cornichons Salade torti niçoise Carré de l'Est Fruit
GOÛTER	Lait aromatisé Gaufre liégeoise	Lait aromatisé Gâteau fourré à l'abricot	Jus de fruit Gâteau marbré	Lait Gaufre chocolat	Jus de fruit Beignet à la fraise
DÎNER	Pizza de saison Poisson meunière Épinards à la crème Petits suisses aux fruits Fruit	Rillettes de thon Bœuf carottes Purée de pomme de terre Saint Paulin Fruit	Repas Américain Hamburger à composer (steak haché, cheddar, salade, tomate, sauce) Potatoes Yaourt à boire Fruit Soda	BARBECUE Melon Merguez Salade de blé surimi Fromage individuel Crème au chocolat Jus de fruit	PAS DE DINER

Produits laitiers 3 à 4 fois/jour

Viande, poisson et œuf 1 à 2 fois/jour

◆ Remplacement viande de porc

SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS DUES AUX IMPERATIFS TECHNIQUES D'APPROVISIONNEMENT.
LA VIANDE DE BŒUF SERVIE EST D'ORIGINE EUROPEENNE. LA VINAIGRETTE EST MAISON.
LE PAIN ET LES VIENNOISERIES SERONT LIVRES PAR LA CUISINE CENTRALE.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques.

Eau à volonté

Dans le cadre d'une alimentation équilibrée pour des enfants de 3 à 10 ans, une portion de viande, poisson, œuf suffit à couvrir les besoins en protéines. Les enfants doivent en consommer soit le midi, soit le soir.

Mitonné par nos chefs

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local

Produit issu du commerce équitable

Menu conçu par les enfants

Menu festif



Menu

Vallangoujard



Fruits et légumes au moins 5 fois/jour

MENUS DU 02 AU 06 AOÛT 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER	PAS DE PETIT DÉJEUNER		Lait Céréales Chocolat en poudre Jus d'orange Pain de mie - beurre - confiture		
DEJEUNER	PIQUE- NIQUE Sandwich Club cheddar emmental Fromage individuel Compote à boire	Repas froid Melon Merguez Gratin Dauphinois Mini fromage en coque Purée de pomme	PIQUE- NIQUE Sandwich pain mie oeufs Chips Fromage individuel Compote à boire	Salade de tomate et crème échalote Beignet de poisson Purée de courgettes Gouda Tarte à la noix de coco	Repas froid Salade verte vinaigrette Rosbeef - mayonnaise Salade de chou blanc et carottes Saint Paulin Banane
GOÛTER	Lait Brioche fraise	Jus de fruit Brownie chocolat	Lait chocolat Gaufre liégeoise	Lait aromatisé Gâteau au chocolat au lait	Jus de fruit Gâteau à l'abricot
DÎNER	Menu protège ta planète Salade de carottes râpées vinaigrette Omelette aux fines herbes Poêlée de légumes verts Fromage blanc - sucre Gâteau aux amandes	Pizza de volaille Jambon de dinde Salade composée vinaigrette Coulommiers Salade de pamplemousse frais	Salade de pois chiches vinaigrette Escalope de volaille aux pruneaux Haricots plats Petits suisse - sucre Fruit	BARBECUE Melon Chipolatas Salade de tortis niçoise Fromage individuel Viennois vanille caramel Soda	PAS DE DINER

Féculents à chaque repas (selon l'appétit)

Matières grasses, produits sucrés, et sel à limiter

Produits laitiers 3 à 4 fois/jour

Viande, poisson et œuf 1 à 2 fois/jour

♦ Remplacement viande de porc

SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS DUES AUX IMPERATIFS TECHNIQUES D'APPROVISIONNEMENT.
LA VIANDE DE BŒUF SERVIE EST D'ORIGINE EUROPEENNE. LA VINAIGRETTE EST MAISON.
LE PAIN ET LES VIENNOISERIES SERONT LIVRES PAR LA CUISINE CENTRALE.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques.

Et pratiquez 30 min. de marche rapide

Dans le cadre d'une alimentation équilibrée pour des enfants de 3 à 10 ans, une portion de viande, poisson, œuf suffit à couvrir les besoins en protéines. Les enfants doivent en consommer soit le midi, soit le soir.



Menu

Vallangoujard



Fruits et légumes au moins 5 fois/jour

MENUS DU 09 AU 13 AOÛT 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER	<p>PAS DE PETIT DÉJEUNER</p> <p>Lait Céréales Chocolat en poudre Jus d'orange Pain de mie - beurre - confiture</p>				
DEJEUNER	<p>PIQUE- NIQUE</p> <p>Sandwich Crudités fromage frais Chips</p> <p>Fromage fondu et gressins Fruit</p>	<p>Repas froid</p> <p>Pastèque</p> <p>Jambon blanc - cornichons ♦ Rillettes de thon Salade de quinoa vinaigrette</p> <p>Camembert</p>	<p>PIQUE- NIQUE</p> <p>Sandwich mie thon Chips</p> <p>Fromage individuel Gourde à boire</p>	<p>Radis - beurre</p> <p>Rôti de veau</p> <p>sauce Basquaise Semoule</p> <p>Yaourt nature Fruit</p>	<p>Repas froid</p> <p>Salade de concombre à la menthe</p> <p>Salade niçoise</p> <p>Fromage blanc aux fruits Fruit</p>
GOÛTER	<p>Lait aromatisé Gâteau fourré fraise</p>	<p>Lait Barres de céréales au chocolat</p>	<p>Jus d'orange Fromage fondu avec gressins</p>	<p>Lait aromatisé Madeleines</p>	<p>Jus de fruit Beignet à la pomme</p>
DÎNER	<p>Salade de lentilles et maïs vinaigrette</p> <p>Croque végétarien tomate mozzarella Haricots verts persillés</p> <p>Chèvre frais à tartiner Fruit</p>	<p>Salade de tomate basilic</p> <p>Émincé de dinde</p> <p>sauce Moutarde Jeunes carottes</p> <p>Fromage de chèvre Tarte multi fruit</p>	<p>Menu protège ta planète</p> <p>Avocat - mayonnaise</p> <p>Tortellini fromage sauce Tomate</p> <p>Fromage crémeux Purée de pomme</p>	<p>BARBECUE</p> <p>Melon</p> <p>Merguez Taboulé</p> <p>Mimolette Crème pistache</p> <p>Jus de fruit</p>	<p>PAS DE DINER</p>



Produits laitiers 3 à 4 fois/jour



Féculents à chaque repas (selon l'appétit)



Viande, poisson et œuf 1 à 2 fois/jour



Matières grasses, produits sucrés, et sel à limiter

♦ Remplacement viande de porc

SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS DUES AUX IMPERATIFS TECHNIQUES D'APPROVISIONNEMENT.
LA VIANDE DE BŒUF SERVIE EST D'ORIGINE EUROPEENNE. LA VINAIGRETTE EST MAISON.
LE PAIN ET LES VIENNOISERIES SERONT LIVRES PAR LA CUISINE CENTRALE.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques.



Eau à volonté



Et pratiquez 30 min. de marche rapide

Dans le cadre d'une alimentation équilibrée pour des enfants de 3 à 10 ans, une portion de viande, poisson, œuf suffit à couvrir les besoins en protéines. Les enfants doivent en consommer soit le midi, soit le soir.



Mitonné par nos chefs



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit issu du commerce équitable



Menu conçu par les enfants



Menu festif

Menu Vallangoujard



Fruits et légumes au moins 5 fois/jour

Féculents à chaque repas (selon l'appétit)

Matières grasses, produits sucrés, et sel à limiter

Et pratiquez 30 min. de marche rapide

MENUS DU 16 AU 20 AOÛT 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER	PAS DE PETIT DÉJEUNER		Lait Céréales Chocolat en poudre Jus d'orange Pain de mie - beurre - confiture		
DEJEUNER	PIQUE- NIQUE Sandwich Viennois thon tomate Chips Fromage individuel Fruit	Salade verte, carotte, chou, céleri vinaigrette Poisson MSC sauce Joinville Chou-fleur Emmental Beignet aux pommes	PIQUE- NIQUE Sandwich mie dinde Chips Fromage individuel Fruit	Rillettes - cornichons Sardines - beurre Poulet rôti Ratatouille Fromage blanc - sucre Banane	Repas froid Salade de carottes au miel Rôti de dinde Salade de blé composée Yaourt à la vanille Fruit
GOÛTER	Jus de fruit Gâteau au chocolat	Lait aromatisé Gâteau fourré abricot	Jus de fruit individuel Gâteau marbré	Lait Gaufre au chocolat	Jus de fruit Galettes pur beurre
DÎNER	Salade verte vinaigrette Boulettes de bœuf sauce Tomate Spaghetti Petits suisses - sucre Fruit	Salade d'haricots verts vinaigrette Steak haché Pommes noisette Port Salut Fruit	Menu protège ta planète Melon Dhal de lentilles Riz basmati Tomme noire Mousse au chocolat	BARBECUE Pastèque Chipolatas de volaille Salade de quinoa vinaigrette Fromage individuel Crème caramel Soda	PAS DE DINER

Produits laitiers 3 à 4 fois/jour

Viande, poisson et œuf 1 à 2 fois/jour

◆ Remplacement viande de porc

SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS DUES AUX IMPERATIFS TECHNIQUES D'APPROVISIONNEMENT. LA VIANDE DE BŒUF SERVIE EST D'ORIGINE EUROPEENNE. LA VINAIGRETTE EST MAISON. LE PAIN ET LES VIENNOISERIES SERONT LIVRES PAR LA CUISINE CENTRALE.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques.

Eau à volonté

Dans le cadre d'une alimentation équilibrée pour des enfants de 3 à 10 ans, une portion de viande, poisson, œuf suffit à couvrir les besoins en protéines. Les enfants doivent en consommer soit le midi, soit le soir.

Mitonné par nos chefs

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local

Produit issu du commerce équitable

Menu conçu par les enfants

Menu festif



Menu Vallangoujard



Fruits et légumes au moins 5 fois/jour

MENUS DU 23 AU 27 AOÛT 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER	PAS DE PETIT DÉJEUNER	Lait Céréales Chocolat en poudre Jus d'orange Pain de mie - beurre - confiture			
DEJEUNER	PIQUE- NIQUE Sandwich Mie œufs Chips Fromage individuel Compote à boire	Menu protège ta planète Pastèque Roulé au fromage Salade verte, chou, radis et maïs vinaigrette Fromage blanc - sucre Brownie	PIQUE- NIQUE Sandwich viennois poulet cornichons Chips Fromage individuel Compote à boire	Salade de pomme de terre vinaigrette Omelette ricotta épinards Carottes au cumin Flan vanille nappé caramel Fruit	Repas froid Salade de tomate mozzarella Rosbeef froid - cornichons Salade torti niçoise Carré de l'Est Fruit
GOÛTER	Lait aromatisé Gâteau à la vanille	Jus de fruit Gaufre liégeoise	Lait Brownie au chocolat	Lait aromatisé Cookie au chocolat au lait	Jus de fruit Gâteau roulé à la fraise
DÎNER	Pizza de saison Poisson MSC meunière Épinards à la crème Petits suisses aux fruits Fruit	Rillettes de thon Bœuf carottes Purée de pomme de terre Saint Paulin Fruit	Repas « mange avec tes doigts » Tomate cerise à croquer Pilon de poulet Épi de maïs - beurre Mini fromage en coque Fruit	BARBECUE Melon Merguez Taboulé Fromage individuel Crème à la vanille Jus de fruit	PAS DE DINER



Produits laitiers 3 à 4 fois/jour



Féculents à chaque repas (selon l'appétit)



Viande, poisson et œuf 1 à 2 fois/jour



Matières grasses, produits sucrés, et sel à limiter

◆ Remplacement viande de porc

SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS DUES AUX IMPERATIFS TECHNIQUES D'APPROVISIONNEMENT.
LA VIANDE DE BŒUF SERVIE EST D'ORIGINE EUROPEENNE. LA VINAIGRETTE EST MAISON.
LE PAIN ET LES VIENNOISERIES SERONT LIVRES PAR LA CUISINE CENTRALE.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques.



Eau à volonté



Et pratiquez 30 min. de marche rapide

Dans le cadre d'une alimentation équilibrée pour des enfants de 3 à 10 ans, une portion de viande, poisson, œuf suffit à couvrir les besoins en protéines. Les enfants doivent en consommer soit le midi, soit le soir.



Mitonné par nos chefs



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit issu du commerce équitable



Menu conçu par les enfants



Menu festif