



Du 1<sup>er</sup> au 5 avril 2019

Ville de SAMOREAU  
Menus conformes à la commission du  
Lundi 18 Février

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Menu BIO</b> Rosette & cornichon SV: Thon mayonnaise	Concombre et maïs	Salade asiatique (choux chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)	Salade de riz niçois	Salade anglaise au cheddar (Iceberg, cheddar, croûtons)
Macaronis  à la bolognaise Macaronis  à la carbonara de thon	Saucisse Fumée Gratin campagnard	Sauté de dinde sauce grand-mère Poisson mariné provençal	Rôti de bœuf froid & ketchup Omelette	Filet de colin meunière
	Lentilles	Purée de pomme de terre	Haricots verts	Ratatouille & Riz
Yaourt  à la vanille	Carré de l'Est	Fromage blanc et sucre	Edam	Cotentin
Fruits de saison	Liégeois à la vanille	Brisures d'Oréo	Fruits de saison	Tarte normande



Plats préférés des enfants   
Fait maison

Innovation culinaire

Recettes développement durable










Recettes d'ici et d'ailleurs






Du 8 au 12 avril 2019

Ville de SAMOREAU  
Menus conformes à la commission du  
Lundi 18 Février

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis & beurre 	 Salade de Farfalles au pesto	Betteraves vinaigrette	Salade verte au cœur de palmier	Salade Iceberg
Sauté de bœuf sauce robotie  <i>Colin aux herbes de Provence</i>	Cordon bleu  <i>Croq veggie au fromage</i> 	Omelette 	Boulette de veau sauce hongroise  <i>Boulettes pistou sauce à l'ail</i> 	Poisson gratiné au fromage
Semoule	Epinards à la crème	Pommes rissolées	Carottes à la ciboulette	Riz créole
Brie	Petit-suisse sucré	Gouda	Crème anglaise	Yaourt nature sucré
Compote de poires	Fruits de saison	Ile flottante	Cake vanille violet 	Fruits de saison



Plats préférés des enfants   
Fait maison

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

elior 



Du 15 au 19 avril 2019

Ville de SAMOREAU  
Menus conformes à la commission du  
Lundi 18 Fevrier

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Roulé au fromage	Courgettes râpées au pesto	<b>Repas de Pâques</b> Carottes orange, jaune et brocolis râpées sauce pomme	Betteraves et œuf à la vinaigrette Salade de haricots verts et thon
Farfalles à la Carbonara aux lardons <i>Farfalles à la Carbonara au thon</i>	Nugget's de blé & ketchup	Emincé de poulet sauce Vallée d'Auge <i>Calamars à la romaine</i>	Boulette d'agneau sauce Pascaline <i>Médaille de merlu</i> <i>sce Ratatouille</i>	Colin brésilienne
Emmental	Choux-fleurs romanesco & chou-fleur	Polenta crémeuse à la carotte	Haricots verts & flageolets à l'ail et persil	Blé aux petits légumes
Flan au chocolat	Yaourt nature sucré	Camembert	Entremet de Pâques	Fromage blanc et sucre
Fruits de saison	Compte pomme fraise	Petit chocolat de Pâques	Brisure d'Oreo	



Plats préférés des enfants   
Fait maison

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs









Du 22 au 26 avril 2019

Ville de SAMOREAU  
Menus conformes à la commission du  
Lundi 18 Février

Vacances scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lundi de Pâques	Taboulé	Radis beurre 	Macédoine mayonnaise	Salade Iceberg
	Escalope de blé panée 	Jambon de Paris SV: Omelette	Axoa de bœuf  SV: Riz à la mexicaine 	Lasagnes au saumon
	Petits pois au jus	Frites & ketchup	Riz créole	
	Petit-suisse aux fruits	Fromage fondu Président	Yaourt nature sucré	Coulommiers
	Fruits de saison	Liégeois à la vanille 	Fruits de saison	Cocktail de fruits au sirop



Plats préférés  
des enfants   
Fait maison

Innovation  
culinaire 

Recettes  
développement durable 

Recettes  
d'ici et d'ailleurs 

elior 



Du 29 avril au 3 mai 2019

Ville de SAMOREAU  
Menus conformes à la commission du  
Lundi 18 Février

Vacances scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre à l'échalote	Carottes râpées aux agrumes	Fête du travail	Concombre à la vinaigrette	Douceur aux champignons
Omelette au fromage	Boulettes de bœuf au curry <i>Boulettes de soja tomate basilic</i>		Saucisses de Francfort <i>Galette italienne</i>	Hoki pané
Ratatouille & Coquillettes	Bulgour		Purée brocolis et pommes de terre	Riz créole
Yaourt aromatisé	Gouda		Fraidou	Brie
Fruits de saison	Mousse au chocolat		Mini choux vanille & sauce chocolat	Fruits de saison



Plats préférés des enfants   
Fait maison

Innovation culinaire

Recettes développement durable





Recettes d'ici et d'ailleurs






Du 6 au 10 mai 2019

Ville de SAMOREAU  
Menus conformes à la commission du  
Lundi 18 Février

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate et maïs	Crêpe au fromage	Armistice 1945	Carottes râpées	Saucisson à l'ail et cornichon <i>SV:Œufs durs à la mayonnaise</i>
Sauté de dinde sauce poulet <i>Steak de thon sauce lombarde</i>	Croq'veggie au fromage 		Boulette de Bœuf sauce bordelaise <i>Galette Tex-mex</i> 	Filet de limande meunière
Carottes en rondelles et blé	Haricots verts		Petits pois	Chou-fleur ciboulette
Mimolette	Petit moulé ail et fines herbes		Carré de l'Est	Yaourt aromatisé
Liégeois chocolat Liégeois à la vanille 	Fruits de saison		Beignet au chocolat 	Fruits de saison



Plats préférés des enfants   
Fait maison

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 








Recettes d'ici et d'ailleurs 

elior 




Du 13 au 17 mai 2019

Ville de SAMOREAU  
Menus conformes à la commission du  
Lundi 18 Février

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Betteraves vinaigrette terroir</b></p> <p>Brocolis saute Tartare</p>	<p><b>Menu BIO</b></p> <p>Salade de pomme de terre au thon</p>	<p><b>Mélange catalan</b> (choux blanc, poivron rouge et vert, carotte, frisée)</p>	<p>Tomate au miel et colombo</p>	<p></p> <p>Concombre à la vinaigrette</p>
<p><b>Nuggets de volaille</b></p> <p><i>Nuggets de blé</i> </p>	<p><b>Œuf dur BIO béchamel</b> </p>	<p><b>Boulettes soja à la tomate et basilic &amp; sauce méditerranéenne</b> </p>	<p>Rôti de boeuf et mayonnaise</p> <p><i>Brandade de morue</i></p>	<p><b>Penne linguine fuiti mare</b> </p> <p>(fruits de mer, concentré de tomate, oignon)</p>
<p>Pommes de terre sautées</p>	<p><b>Epinards BIO à la crème</b></p>	<p>Poêlée de légumes</p>	<p><b>Purée de pommes de terre</b> </p>	
<p>Edam</p>	<p><b>Emmental BIO</b></p>	<p>Crème anglaise</p>	<p>Fromage blanc &amp; sucre</p>	<p>Coulommiers</p>
<p>Fruits de saison</p>	<p><b>Fruits de saison</b> </p>	<p> Cake à la noix de coco</p>	<p>Brisures de Daim</p>	<p>Compote de pommes</p>



Plats préférés des enfants   
Fait maison

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 





Du 20 au 24 mai 2019

Ville de SAMOREAU  
Menus conformes à la commission du  
Lundi 18 Février

Au resto à la plage

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine à la mayonnaise	Radis en rondelles et maïs	Salami & cornichon SV: Rillettes à la sardine		
Sauté de porc sauce caramel Aiguillette de colin meunière	Galette Tex Mex	Quenelles de veau sauce grand-mère Quenelles de brochet armoricaine		
Riz créole	Blé à la tomate	Poêlée de légumes		
Fromage blanc et miel	Cotentin	Yaourt nature sucré		
Fruits de saison	Cocktail de fruits au sirop	Fruits de saison		

Ces recettes sont en cours d'élaboration, elles seront testées prochainement par un panel d'enfants.



Plats préférés des enfants   
Fait maison

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs











Du 27 au 31 mai 2019

Ville de SAMOREAU  
Menus conformes à la commission du  
Lundi 18 Février

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Concombre à la vinaigrette	Chiffonnade de salade vinaigrette caramel 	Ascension	Centre de loisirs
Cordon bleu <i>Calamars à la romaine &amp; mayonnaise</i>	Sauté de bœuf au curry <i>Galette basquaise</i>	Farfalles à la bolognaise  <i>Poisson mariné provençal Farfalles</i>		
Brocolis vapeur	Haricots verts			
Brie	Yaourt nature sucré	Fraidou		
Mousse au chocolat 	Tarte Normande	Compote de pomme banane		



Plats préférés des enfants   
Fait maison

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 





Du 3 au 7 juin 2019

Ville de SAMOREAU  
Menus conformes à la commission du  
Lundi 18 Février

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre vinaigrette	Taboulé	Bâtonnets de surimi & mayonnaise Rillettes de sardines	Trio de crudités à la vinaigrette	Pastèque
Boulette de bœuf sauce chorizo et poivron Boulettes de soja tomate basilic & ketchup	Omelette	Jambon de Paris <i>Pavé de poisson mariné au thym</i>	Gratin de macaronis au jambon  <i>Macaronis  au thon</i>	Poisson blanc gratiné au fromage
Pommes campagnardes	Mélange de légumes & Haricots plats	Chips		Epinards à la crème
Camembert	Yaourt aromatisé	Petit-suisse aux fruits Petit-suisse sucré	Fromage fondu Président	Fromage blanc & coulis de fruits rouges
Flan nappé au caramel	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Cake aux pépites de chocolat



Plats préférés des enfants   
Fait maison

Innovation culinaire

Recettes développement durable











Recettes d'ici et d'ailleurs






Du 10 au 14 juin 2019

Ville de SAMOREAU  
Menus conformes à la commission du  
Lundi 18 Fevrier

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lundi de Pentecôte	Tomate à la vinaigrette 	Haricots verts et maïs	<b>Salade Tennessee</b> (maïs,poivron rouge et vert, jambon de dinde) sv: Lentilles au thon et fromage frais 	<b>Salade du chef</b> (salade composée, jambon de dinde,emmental,tomate,olive noire) SV : Salade verte et œuf
	Brandade de Morue (agro)	Sauté de porc à la mexicaine  Galette Tex Mex 	Nuggets de blé  	Paupiette de saumon sauce citron
		Riz créole 	Chou-fleur Béchamel	Carottes ciboulette
	Montboissier	Yaourt aromatisé	Fraidou Petit moulé ail et fines herbes	Carré de l'Est
	Mister Freeze 	Salade de fruits d'été 	Fruits de saison	Moelleux au chocolat 



Plats préférés des enfants   
Fait maison

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

elior 



Du 17 au 21 juin 2019

Ville de SAMOREAU  
Menus conformes à la commission du  
Lundi 18 Fevrier

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS FROID	VENDREDI
<b>Concombre à la vinaigrette</b> Tomate à la vinaigrette	<b>Betteraves vinaigrette terroir (70%)</b> Chou-fleur sauce cocktail (30%)	<b>Courgettes râpées au pesto</b> Salade verte et maïs	<b>Pain de maquereau à la tomate et sauce crème ciboulette</b>	<b>Melon charentais</b>
<b>Boulettes de bœuf sauce daube</b> <i>Galette basquaise</i>	<b>Paëlla au poisson</b>	<b>Quenelles natures sauce forestière</b>	<b>Rôti de Bœuf froid &amp; moutarde</b> <i>Omelette</i>	<b>Colin Napolitain</b>
<b>Mélange de légumes haricots plats</b>		<b>Blé BIO</b>	<b>Macédoine &amp; mayonnaise</b>	<b>Macaronis</b>
<b>Mimolette</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Tomme noire</b> Gouda	<b>Petit-suisse sucré</b>	<b>Cotentin</b>
<b>Tarte aux poires</b>	<b>Fruits de saison</b>	<b>Abricots au sirop</b> Cocktail de fruits au sirop	<b>Fruits de saison</b>	<b>Flan au chocolat</b>



Plats préférés des enfants  
Fait maison

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs





Du 24 au 28 juin 2019

Ville de SAMOREAU  
Menus conformes à la commission du  
Lundi 18 Février

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz Niçois	Céleri à la rémoulade Radis & beurre	Soupe froide andalouse	Salade anglaise au cheddar (Iceberg, cheddar, croûtons)	Chiffonnade de salade vinaigrette terroir
Boulette de Boeuf sauce roquefort Steak haché saumon sauce beurre blanc	Cordon bleu Boulettes de soja tomate basilic	Carré de porc fumé sce diable Omelette	Cheeseburger Fish Burger	Poissonnette
Haricots verts	Purée de pomme de terre	Poêlée de légumes	CHIPS	Riz créole
Yaourt aromatisé	Camembert	Fromage blanc à la fraise		Montboissier
Fruits de saison	Fruits de saison	Madeleine longue	Brownie & crème anglaise	Flan nappé caramel Flan vanille



Plats préférés des enfants   
Fait maison

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

