Menus scolaires - Serris

Les menus sont élaborés en collaboration avec les enfants élus des 5 groupes scolaires

Semaine du 22 au 26 Avril 24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Duo de crudités	80% Tomates BIO et vinaigrette moutardée	Pommes de terre, thon, oignon, olive	Chou fleur et vinaigrette persillée	Concombre et vinaigrette moutardée
Carottes râpées et vinaigrette moutardée	20 % Pomelos BIO et sucre	Pâtes, poivrons, tomates, olives (salade du soleil)	Epinards jeunes pousses et vinagrette moutardée	Salade iceberg et vinaigrette moutardée
***	***	***	***	***
Orge perlé et lentilles à la provenc[illegible]e	Mijoté de bœuf au jus rôti	Paupiette de veau sauce paprika et persil	Jambon de dinde	Colin d'Alaska pané au riz soufflé
	VG : Beignet stick de mozzarela	VG : Nuggets de blé	VG : Saucisse de blé et soja	VG : Crispidor à l'emmental
	***	***	***	***
(plat complet)	Riz BIO	Carottes	Gratin dauphinois	Haricots verts
***	***	***	***	***
Emmental	Mini cabrette BIO	Petit fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre	Fromage fondu kiri
Mimolette	Brie BIO	Petit fromage frais nature et sucre	Yaourt aromatisé	Fromage fondu petit moulé aux noix
***	***	***	***	***
Dessert lacté saveur vanille	Purée pomme abricot BIO	Fruit	Fruit	Génoise vanille abricot
Dessert lacté saveur vanille et nappé caramel	Purée pomme BIO	Fruit	Fruit	
Pain et confiture Lait Fruit	Gaufre nappé chocolat Yaourt aromatisé Jus multifruit	Cookie cacao pépites de chocolat Lait Compote pomme fraise	Biscuits sablés Petit fromage frais aux fruits Jus de pomme	Madelaine Compote gourde Lait 20cl

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Produit de la mer durable · Végétarien · Nouveauté · Décongelé

Menus scolaires - Serris

Les menus sont élaborés en collaboration avec les enfants élus des 5 groupes scolaires

Semaine du 29 Avril au 03 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates et vinaigrette moutardée	Carottes râpées et vinaigrette moutardée	Férié	Œuf dur mayonnaise	Betteraves et vinaigrette moutardée
Céleri remoulade	Pomelos et sucre		Pâté de volaille °	Macédoine mayonnaise
***	***		***	***
Sauté de porc * jus aux herbes *SP : Sauté de dinde jus aux herbes	Sauce bolognaise de bœuf		Cheeseburger	Tortellonni au fromage
VG : Tortilla plancha	VG : Sauce caponata		VG : Nuggets de blé	
***	***			***
Choux de bruxelles	Coquillettes		Frites	(plat complet)
***	***		***	***
Coulommiers	Yaourt aromatisé		Gouda	Petit fromage frais nature et sucre
Bleu tendre	Yaourt sucré		Saint Paulin	Petit fromage frais aux fruits
***	***		***	***
Beignet fourré au chocolat	Purée pomme ananas		Fruit	Fruit
Beignet fourré à la framboise	Purée pomme		Fruit	Fruit
Madeleine Petit fromage frais aux fruits Jus de pomme	Pain et confiture Fruit Lait		Palet breton Fruit Yaourt nature et sucre	Moelleux aux amandes Lait 20cl Compote gourde

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Végétarien Décongelé

Menus scolaires - Serris

Les menus sont élaborés en colaboration avec les enfants élus des 5 groupes scolaires

Semaine du 06 au 10 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts et vinaigrette à la moutarde Cœurs de palmier et vinaigrette à la moutarde *** Tajine marocain végétarien et semoule (pois chiche, patate douce, carottes) (plat complet) *** Emmental Montcadi crôute noir *** Fruit Fruit	Tomate BIO et vinaigrette basilic menthe *** Sauté de dinde BIO sauce aux olives VG : Beignets sticks à la mozzarella *** Carottes BIO *** Yaourt nature sucré BIO Yaourt aromatisé BIO *** Cake aux fruits BIO Cake aux pépites de chocolat BIO	Férié	Férié	**Fermé**
Briochette aux pépites de chocolat *Lait* *Purée pomme poire*	*Petit beurre* *Jus fruits 20cl* *Yaourt à boire*			

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Charolais · Végétarien

Menus scolaires - Serris

Les menus sont élaborés en colaboration avec les enfants élus des 5 groupes scolaires

Semaine du 13 au 17 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves et vinaigrette *** Ravioli au bœuf et à la dinde VG : Ravioli tofu et basilic *** (plat complet) *** Fromage blanc et sucre *** Fruit	Tomate et vinaigrette à la moutarde Concombre et vinaigrette à la moutarde *** Saucisse de Toulouse * SP : Saucisse de volaille VG : Omelette aux fines herbes *** Frites *** Fromage fondu kiri Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes *** Compote pomme poire allégée en sucre Compote pomme allégée en sucre	Salade de pommes de terre aux olives *** Sauté de bœuf sauce aux fines herbes VG : Fingers au blé et soja *** Carottes *** Mimolette Edam *** Fruit Fruit	Melon *** Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic *** (plat complet) *** Camembert Brie *** Génoise roulée au chocolat Génoise roulée à la myrtille	Œuf dur mayonnaise Salami * et cornichon *** Rissolette de veau VG : Boulettes de flageolets BIO sauce tomate *** Coquillettes *** Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre *** Fruit Fruit
Pain et bâton de chocolat *Lait* *Purée pomme fraise*	*Petit beurre* *Fruit* *Fromage blanc fruité*	*Pain et miel* *Petit fromage frais nature + sucre* *Purée pomme fraise*	*Pain et confiture* *Fruit* *Lait*	*Pain au lait* *Jus de pomme 20cl* *Yaourt à boire*

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Charolais · Végétarien

Menus scolaires - Serris

Les menus sont élaborés en colaboration avec les enfants élus des 5 groupes scolaires

Semaine du 20 au 24 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Tomate 70% et vinaigrette à la moutarde Pomelos et sucre 30% *** Omelette aux pommes de terre et aux oignons (tortilla plancha) *** Haricots verts *** Carré Coulommiers *** Semoule au lait nappé caramel Dessert lacté saveur chocolat	Tarte au fromage *** Aguillette de poulet sauce dijonnaise VG : Crispidor à l'emmental *** Petit pois *** Fromage frais petit cotentin Fromage frais saint môret *** Fruit Fruit	Concombre à la crème Macédoine Mayonnaise *** Penne rigate aux légumes et pois cassés et graines de courge Bio *** (plat complet) *** Petit fromage frais nature et sucre Petit fromage frais aux fruits *** Fruit Fruit	*L'Odyssé du goût : Tahiti* Salade iceberg et vinaigrette aux agrumes *** Filet de colin sauce coco et citron vert VG : Saucisse au blé et soja *** Riz pilaf *** Fromage blanc fruité *** Tarte noix de coco
	Gâteau crème cacao *Fruit* *Petit fromage frais sucré*	*Madeleine* *Fromage blanc nature et sucre* *Jus de fruits*	*Pain et confiture* *Lait* *Compote pomme banane*	*Gaufre au lait* *Compote gourde* *Lait arôme chocolat individuel*

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Charolais · Végétarien

Menus scolaires - Serris

Les menus sont élaborés en colaboration avec les enfants élus des 5 groupes scolaires

Semaine du 27 au 31 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de coquillettes au basilic	Œuf dur mayonnaise	Concombre à la crème	Macédoine Mayonnaise	Salade piémontaise
Carottes râpées vinaigrette	Rosette* et cornichon	Radis beurre	Tomate vinaigrette	Céleri rémoulade
***	***	***	***	***
Merguez	Cubes de saumon sauce citron	Sauté de dinde sauce pomme curry	Pizza au fromage	Hachis provençale végéterarien (purée de pommes de terre, courgettes, légumes ratatouille)
VG : Omelette aux fines herbes	VG : Beignets sticks à la mozzarella	VG : Boulettes de flageolets BIO sauce tomate		
***	***	***		***
Purée de courgettes et pommes de terre à l'huile d'olive	Gnocchetti	Semoule	Salade verte	(plat complet)
***	***	***		***
Petit fromage frais sucré	Fromage frais demi sel	Emmental	Yaourt aromatisé	Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache)
Petit fromage frais aux fruits	Fromage frais tartare nature	Gouda	Yaourt nature et sucre	Brie
***	***	***		***
Fruit	Liégeois vanille	Fruit		Compote pomme fraise allégée en sucre
Fruit			Donut's	Compote pomme allégée en sucre
Pain et confiture	*Biscuits nappés de chocolat*	*Gâteau moelleux au citron*	*Pain et beurre*	*Crêpe au chocolat*
Lait	*Jus de pomme*	*Lait*	*Fruit*	*Compote gourde*
Compote pomme fraise	*Fromage blanc nature et sucre*	*Purée de pomme abricot*	*Yaourt à boire*	*Lait 20cl*

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Charolais · Végétarien

Menus scolaires - Serris

Les menus sont élaborés en colaboration avec les enfants élus des 5 groupes scolaires

Semaine du 03 au 07 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Salade de riz BIO aux olives	Pomelos et sucre	Betteraves et vinaigrette à la moutarde	Tomate et vinaigrette à la moutarde
Pastèque		Radis beurre	Carottes râpées vinaigrette	Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde
***	***	***	***	***
Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis	Sauté de porc* BIO sauce caramel SP : Rôti de dinde au caramel	Sauté de bœuf sauce poivrade	Cordon bleu de dinde	Merlu sauce basilic
	VG : Omelette au fromage	VG : Galette boulgour méxicaine	VG : Nuggets de blé	VG : Saucisse au blé et soja
***	***	***	***	***
(plat complet)	Courgettes BIO	Duo d'haricots verts et haricots beurre	Riz pilaf et légumes ratatouille	Purée de pommes de terre
***	***	***	***	***
Yaourt nature sucré	Fromage fondu vache qui rit BIO	Montcadi crôute noire	Petit fromage frais aux fruits	Carré
Yaourt aromatisé	Fromage frais fouetté BIO	Edam	Petit fromage frais nature et sucre	Bleu
***	***	***	***	***
Compote pomme abricot allégée en sucre	Fruit BIO		Fruit	Mousse saveur chocolat au lait °
Compote pomme allégée en sucre	Fruit BIO	Barre pâtissiere	Fruit	Crème dessert saveur vanille
Pain et confiture *Lait* *Fruit*	*Muffin vanille aux pépites de chocolat* *Jus de pomme* *Fromage blanc nature et sucre*	*Pain et beurre* *Fruit* *Lait*	*Pain et miel* *Yaourt à boire* *Purée pomme*	*Palet breton* *Compote gourde* *Lait 20cl*

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Charolais · Végétarien

Menus scolaires - Serris

Les menus sont élaborés en colaboration avec les enfants élus des 5 groupes scolaires

Semaine du 10 au 14 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon Pastèque *** Chili con carne et riz pilaf VG : Chili sin carne *** (plat complet) *** Fromage frais tartare nature Fromage frais saint môret *** Compote pomme fraise allégée en sucre Compote pomme allégée en sucre	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde Concombre et vinaigrette à la moutarde *** Saucisse fumée* SP : Saucisse de volaille VG : Omelette *** Petits pois, pommes de terre *** Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre *** Mini chou pâtissier à la crème vanille Chou chocolat noisette	Gaspacho tomates et poivrons *** Cuisse de poulet sauce kedjnou (tomates, aubergines) Maternel : émincé de poulet VG : Fingers de blé et soja *** Gratin duo chou fleur et brocolis *** Petit fromage frais nature et sucre Petit fromage frais aux fruits *** Fruit Fruit	Tomate et vinaigrette au guacamole Coleslaw *** Torsades et sauce aux champignons et à la crème *** (plat complet) *** Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache) Camembert *** Dessert lacté vanille nappé caramel Dessert lacté saveur chocolat	70% Salade de riz compos (poivrons, olives noires) radis beurre 30% *** Colin d'Alaska pané au riz soufflé VG : Pané aux graines, emmental *** Epinards à la béchamel *** Mimolette Gouda *** Fruit Fruit
Cookie au chocolat *Fruit* *Petit fromage frais nature et sucre*	*Pain et beurre* *Purée de pomme abricot* *Lait*	*Pain et confiture* *Fromage blanc fruité* *Jus*	*Pain et bâton de chocolat* *Lait* *Compote pomme ananas*	*Petit beurre* *Yaourt à boire* *Jus de pomme 20cl*

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Charolais · Végétarien

Menus scolaires - Serris

Les menus sont élaborés en colaboration avec les enfants élus des 5 groupes scolaires

Semaine du 17 au 21 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas froid	
Pastèque Melon *** Riz et légumes korma butternut *** (plat complet) *** Coulommiers Carré *** Purée de pomme fraise Compote pomme allégée en sucre	Betteraves et vinaigrette à la moutarde Haricots verts et viniagrette à la moutarde *** Rôti de porc * au jus SP : Rôti de dinde au jus VG : Crispidor à l'emmental *** Carottes *** Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais nature et sucre *** Fruit Fruit	Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde Carottes râpées et vinaigrette aux fruits de la passion *** Hachis parmentier au bœuf VG : Hachis parmentier végetal *** (plat complet) *** Saint Paulin Emmental *** Mousse saveur chocolat au lait ° Crème dessert saveur vanille	Concombre à la crème *** Jambon de dinde VG : œuf dur mayonnaise *** Salade de pâtes à la grecque (tomates, poivrons, olives, fromage de brebis) *** Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes *** Ile flotante	Salade de lentilles et fromage de brebis Salade de blé à la provençale *** Nuggets de poisson blanc VG : Saucisse au blé et soja *** Poêlée champêtre (haricots verts, tomates, champignons, aubergines) *** Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé *** Fruit Fruit
Biscuits nappés de chocolat *Fruit* *Fromage blanc nature et sucre*	*Moelleux aromatisé au citron* *Lait* *Compote de pomme*	*Pain et confiture* *Fruit* *Yaourt à boire*	*Pain et miel* *Jus de fruits* *Yaourt nature et sucre*	*Spéculoos* *Lait 20cl* *Compote gourde*

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Charolais · Végétarien

Menus scolaires - Serris

Les menus sont élaborés en colaboration avec les enfants élus des 5 groupes scolaires

Semaine du 24 au 28 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Bientôt les vancances !	
Melon vert Melon jaune *** Sauté de dinde sauce au thym VG : Beignets sticks à la mozzarela *** Pennes *** Gouda Mimolette *** Dessert lacté saveur vanille nappé caramel Dessert lacté saveur chocolat	Salade de pommes de terre sauce ravigote Nouilles savoisiennes *** Omelette Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre) *** Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache) Brie *** Fruit Fruit	100% Gaspacho à la tomate *** Pavé de colin gratiné au fromage SV : Omelette aux pommes de terre et oignons *** Haricots verts *** Petit fromage frais nature et sucre Petit fromage frais aux fruits *** Fruit Fruit	Pastèque *** Emincé de poulet façon kebab VG : Nuggets de blé *** Frites *** Fromage blanc fruité *** Smoothie	Tomate et vinaigrette crémeuse à la ciboulette *** Burrito bowl (riz, pois chiche, cheedar, sauce guacamole au fromage blanc) *** (plat complet) *** Fromage frais tartare Fromage frais saint môret *** Compote pomme ananas allégée en sucre Compote pomme allégée en sucre
Pain et beurre *Jus de pommes* *Yaourt nature et sucre*	*Crêpe fourrées chocolat* *Fromage blanc + sucre* *Fruit*	*Pain et confiture* *Compote pomme abricot* *Lait*	*Pain et bâton de chocolat* *Fruit* *Yaourt à boire*	*Madeleine* *Lait 20cl* *Jus d'orange 20cl*

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Certification environnementale niveau 2

Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Appellation d'Origine Protégée · Haute Valeur Environnementale

Menus scolaires - Serris

Les menus sont élaborés en colaboration avec les enfants élus des 5 groupes scolaires

Semaine du 06 au 10 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts et vinaigrette à la moutarde Cœurs de palmier et vinaigrette à la moutarde *** Tajine marocain végétarien et semoule (pois chiche, patate douce, carottes) (plat complet) *** Emmental Montcadi crôute noir *** Fruit Fruit	Tomate BIO et vinaigrette basilic menthe *** Sauté de dinde BIO sauce aux olives VG : Beignets sticks à la mozzarella *** Carottes BIO *** Yaourt nature sucré BIO Yaourt aromatisé BIO *** Cake aux fruits BIO Cake aux pépites de chocolat BIO	Férié	Férié	**Fermé**
Briochette aux pépites de chocolat *Lait* *Purée pomme poire*	*Petit beurre* *Jus fruits 20cl* *Yaourt à boire*			

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Charolais · Végétarien

Menus scolaires - Serris

Les menus sont élaborés en colaboration avec les enfants élus des 5 groupes scolaires

Semaine du 13 au 17 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves et vinaigrette *** Ravioli au bœuf et à la dinde VG : Ravioli tofu et basilic *** (plat complet) *** Fromage blanc et sucre *** Fruit	Tomate et vinaigrette à la moutarde Concombre et vinaigrette à la moutarde *** Saucisse de Toulouse * SP : Saucisse de volaille VG : Omelette aux fines herbes *** Frites *** Fromage fondu kiri Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes *** Compote pomme poire allégée en sucre Compote pomme allégée en sucre	Salade de pommes de terre aux olives *** Sauté de bœuf sauce aux fines herbes VG : Fingers au blé et soja *** Carottes *** Mimolette Edam *** Fruit Fruit	Melon *** Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic *** (plat complet) *** Camembert Brie *** Génoise roulée au chocolat Génoise roulée à la myrtille	Œuf dur mayonnaise Salami * et cornichon *** Rissolette de veau VG : Boulettes de flageolets BIO sauce tomate *** Coquillettes *** Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre *** Fruit Fruit
Pain et bâton de chocolat *Lait* *Purée pomme fraise*	*Petit beurre* *Fruit* *Fromage blanc fruité*	*Pain et miel* *Petit fromage frais nature + sucre* *Purée pomme fraise*	*Pain et confiture* *Fruit* *Lait*	*Pain au lait* *Jus de pomme 20cl* *Yaourt à boire*

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Charolais · Végétarien

Menus scolaires - Serris

Les menus sont élaborés en colaboration avec les enfants élus des 5 groupes scolaires

Semaine du 20 au 24 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Tomate 70% et vinaigrette à la moutarde Pomelos et sucre 30% *** Omelette aux pommes de terre et aux oignons (tortilla plancha) *** Haricots verts *** Carré Coulommiers *** Semoule au lait nappé caramel Dessert lacté saveur chocolat	Tarte au fromage *** Aguillette de poulet sauce dijonnaise VG : Crispidor à l'emmental *** Petit pois *** Fromage frais petit cotentin Fromage frais saint môret *** Fruit Fruit	Concombre à la crème Macédoine Mayonnaise *** Penne rigate aux légumes et pois cassés et graines de courge Bio *** (plat complet) *** Petit fromage frais nature et sucre Petit fromage frais aux fruits *** Fruit Fruit	*L'Odyssé du goût : Tahiti* Salade iceberg et vinaigrette aux agrumes *** Filet de colin sauce coco et citron vert VG : Saucisse au blé et soja *** Riz pilaf *** Fromage blanc fruité *** Tarte noix de coco
	Gâteau crème cacao *Fruit* *Petit fromage frais sucré*	*Madeleine* *Fromage blanc nature et sucre* *Jus de fruits*	*Pain et confiture* *Lait* *Compote pomme banane*	*Gaufre au lait* *Compote gourde* *Lait arôme chocolat individuel*

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Charolais · Végétarien

Menus scolaires - Serris

Les menus sont élaborés en colaboration avec les enfants élus des 5 groupes scolaires

Semaine du 27 au 31 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de coquillettes au basilic	Œuf dur mayonnaise	Concombre à la crème	Macédoine Mayonnaise	Salade piémontaise
Carottes râpées vinaigrette	Rosette* et cornichon	Radis beurre	Tomate vinaigrette	Céleri rémoulade
***	***	***	***	***
Merguez	Cubes de saumon sauce citron	Sauté de dinde sauce pomme curry	Pizza au fromage	Hachis provençale végéterarien (purée de pommes de terre, courgettes, légumes ratatouille)
VG : Omelette aux fines herbes	VG : Beignets sticks à la mozzarella	VG : Boulettes de flageolets BIO sauce tomate		
***	***	***		***
Purée de courgettes et pommes de terre à l'huile d'olive	Gnocchetti	Semoule	Salade verte	(plat complet)
***	***	***		***
Petit fromage frais sucré	Fromage frais demi sel	Emmental	Yaourt aromatisé	Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache)
Petit fromage frais aux fruits	Fromage frais tartare nature	Gouda	Yaourt nature et sucre	Brie
***	***	***		***
Fruit	Liégeois vanille	Fruit		Compote pomme fraise allégée en sucre
Fruit			Donut's	Compote pomme allégée en sucre
Pain et confiture	*Biscuits nappés de chocolat*	*Gâteau moelleux au citron*	*Pain et beurre*	*Crêpe au chocolat*
Lait	*Jus de pomme*	*Lait*	*Fruit*	*Compote gourde*
Compote pomme fraise	*Fromage blanc nature et sucre*	*Purée de pomme abricot*	*Yaourt à boire*	*Lait 20cl*

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Charolais · Végétarien

Menus scolaires - Serris

Les menus sont élaborés en colaboration avec les enfants élus des 5 groupes scolaires

Semaine du 03 au 07 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Salade de riz BIO aux olives	Pomelos et sucre	Betteraves et vinaigrette à la moutarde	Tomate et vinaigrette à la moutarde
Pastèque		Radis beurre	Carottes râpées vinaigrette	Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde
***	***	***	***	***
Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis	Sauté de porc* BIO sauce caramel SP : Rôti de dinde au caramel	Sauté de bœuf sauce poivrade	Cordon bleu de dinde	Merlu sauce basilic
	VG : Omelette au fromage	VG : Galette boulgour méxicaine	VG : Nuggets de blé	VG : Saucisse au blé et soja
***	***	***	***	***
(plat complet)	Courgettes BIO	Duo d'haricots verts et haricots beurre	Riz pilaf et légumes ratatouille	Purée de pommes de terre
***	***	***	***	***
Yaourt nature sucré	Fromage fondu vache qui rit BIO	Montcadi crôute noire	Petit fromage frais aux fruits	Carré
Yaourt aromatisé	Fromage frais fouetté BIO	Edam	Petit fromage frais nature et sucre	Bleu
***	***	***	***	***
Compote pomme abricot allégée en sucre	Fruit BIO		Fruit	Mousse saveur chocolat au lait °
Compote pomme allégée en sucre	Fruit BIO	Barre pâtissiere	Fruit	Crème dessert saveur vanille
Pain et confiture *Lait* *Fruit*	*Muffin vanille aux pépites de chocolat* *Jus de pomme* *Fromage blanc nature et sucre*	*Pain et beurre* *Fruit* *Lait*	*Pain et miel* *Yaourt à boire* *Purée pomme*	*Palet breton* *Compote gourde* *Lait 20cl*

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Charolais · Végétarien

Menus scolaires - Serris

Les menus sont élaborés en colaboration avec les enfants élus des 5 groupes scolaires

Semaine du 10 au 14 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon Pastèque *** Chili con carne et riz pilaf VG : Chili sin carne *** (plat complet) *** Fromage frais tartare nature Fromage frais saint môret *** Compote pomme fraise allégée en sucre Compote pomme allégée en sucre	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde Concombre et vinaigrette à la moutarde *** Saucisse fumée* SP : Saucisse de volaille VG : Omelette *** Petits pois, pommes de terre *** Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre *** Mini chou pâtissier à la crème vanille Chou chocolat noisette	Gaspacho tomates et poivrons *** Cuisse de poulet sauce kedjnou (tomates, aubergines) Maternel : émincé de poulet VG : Fingers de blé et soja *** Gratin duo chou fleur et brocolis *** Petit fromage frais nature et sucre Petit fromage frais aux fruits *** Fruit Fruit	Tomate et vinaigrette au guacamole Coleslaw *** Torsades et sauce aux champignons et à la crème *** (plat complet) *** Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache) Camembert *** Dessert lacté vanille nappé caramel Dessert lacté saveur chocolat	70% Salade de riz compos (poivrons, olives noires) radis beurre 30% *** Colin d'Alaska pané au riz soufflé VG : Pané aux graines, emmental *** Epinards à la béchamel *** Mimolette Gouda *** Fruit Fruit
Cookie au chocolat *Fruit* *Petit fromage frais nature et sucre*	*Pain et beurre* *Purée de pomme abricot* *Lait*	*Pain et confiture* *Fromage blanc fruité* *Jus*	*Pain et bâton de chocolat* *Lait* *Compote pomme ananas*	*Petit beurre* *Yaourt à boire* *Jus de pomme 20cl*

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Charolais · Végétarien

Menus scolaires - Serris

Les menus sont élaborés en colaboration avec les enfants élus des 5 groupes scolaires

Semaine du 17 au 21 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas froid	
Pastèque Melon *** Riz et légumes korma butternut *** (plat complet) *** Coulommiers Carré *** Purée de pomme fraise Compote pomme allégée en sucre	Betteraves et vinaigrette à la moutarde Haricots verts et viniagrette à la moutarde *** Rôti de porc * au jus SP : Rôti de dinde au jus VG : Crispidor à l'emmental *** Carottes *** Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais nature et sucre *** Fruit Fruit	Salade iceberg et vinaigrette à la moutarde Carottes râpées et vinaigrette aux fruits de la passion *** Hachis parmentier au bœuf VG : Hachis parmentier végetal *** (plat complet) *** Saint Paulin Emmental *** Mousse saveur chocolat au lait ° Crème dessert saveur vanille	Concombre à la crème *** Jambon de dinde VG : œuf dur mayonnaise *** Salade de pâtes à la grecque (tomates, poivrons, olives, fromage de brebis) *** Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes *** Ile flotante	Salade de lentilles et fromage de brebis Salade de blé à la provençale *** Nuggets de poisson blanc VG : Saucisse au blé et soja *** Poêlée champêtre (haricots verts, tomates, champignons, aubergines) *** Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé *** Fruit Fruit
Biscuits nappés de chocolat *Fruit* *Fromage blanc nature et sucre*	*Moelleux aromatisé au citron* *Lait* *Compote de pomme*	*Pain et confiture* *Fruit* *Yaourt à boire*	*Pain et miel* *Jus de fruits* *Yaourt nature et sucre*	*Spéculoos* *Lait 20cl* *Compote gourde*

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Œuf plein air · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Charolais · Végétarien

Menus scolaires - Serris

Les menus sont élaborés en colaboration avec les enfants élus des 5 groupes scolaires

Semaine du 24 au 28 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Bientôt les vancances !	
Melon vert Melon jaune *** Sauté de dinde sauce au thym VG : Beignets sticks à la mozzarela *** Pennes *** Gouda Mimolette *** Dessert lacté saveur vanille nappé caramel Dessert lacté saveur chocolat	Salade de pommes de terre sauce ravigote Nouilles savoisiennes *** Omelette Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre) *** Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache) Brie *** Fruit Fruit	100% Gaspacho à la tomate *** Pavé de colin gratiné au fromage SV : Omelette aux pommes de terre et oignons *** Haricots verts *** Petit fromage frais nature et sucre Petit fromage frais aux fruits *** Fruit Fruit	Pastèque *** Emincé de poulet façon kebab VG : Nuggets de blé *** Frites *** Fromage blanc fruité *** Smoothie	Tomate et vinaigrette crémeuse à la ciboulette *** Burrito bowl (riz, pois chiche, cheedar, sauce guacamole au fromage blanc) *** (plat complet) *** Fromage frais tartare Fromage frais saint môret *** Compote pomme ananas allégée en sucre Compote pomme allégée en sucre
Pain et beurre *Jus de pommes* *Yaourt nature et sucre*	*Crêpe fourrées chocolat* *Fromage blanc + sucre* *Fruit*	*Pain et confiture* *Compote pomme abricot* *Lait*	*Pain et bâton de chocolat* *Fruit* *Yaourt à boire*	*Madeleine* *Lait 20cl* *Jus d'orange 20cl*

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Charolais · Produit de la mer durable · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Nouveauté · Décongelé · Certification environnementale niveau 2

Œuf plein air · Produit Label Rouge · Végétarien · Cuisiné par nos équipes · Appellation d'Origine Protégée · Haute Valeur Environnementale