

# Menus Milly la Forêt



Semaine du 01 au 05 Mai 2023-Vacances scolaires Zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

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



# Menus Milly la Forêt

Semaine du 08 au 12 Mai 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>FERIE</i>	Crêpe aux champignons		Tomate BIO  vinaigrette moutardée	Pâté de campagne * et cornichon
	***		***	***
	Aiguillette de poulet sauce au thym		Hachis de lentilles vertes, purée de carottes	Thon sauce tomate basilic
	***		***	***
	Légumes ratatouille		(plat complet)	Pennes
	***		***	***
	Yaourt nature et sucre		Brie	Fromage blanc fruité
	***		***	***
	Fruit		Compote de pomme allégée en sucre	Fruit BIO

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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





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



# Menus Milly la Forêt

Semaine du 15 au 19 Mai 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine BI  mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Chili sin carne et Riz créole </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade napoléon (tortis 3 couleurs, tomate, maïs)</p> <p>***</p> <p>Nuggets de poulet et ketchup</p> <p>***</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>***</p> <p>Fromage carré frais BI </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>		<p><i>FERIE</i></p>	<p>Tomate vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce piquante</p> <p>***</p> <p>Coquillettes BI </p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Compote pomme vanille allégée en sucre</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

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



# Menus Milly la Forêt

Semaine du 22 au 26 Mai 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate BIO  vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Tortilla plancha </p> <p>***</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais petit-cotentin</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Saucisse de Toulouse*</p> <p>***</p> <p>Lentilles de Mondrevill </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO </p> <p>***</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>		<p><i>Menu La Crête</i></p> <p>Salade Grecque</p> <p>***</p> <p>Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis  </p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et miel</p> <p>***</p> <p>Cake fourré au citron</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Beaufilet de hoki sauce crème ciboulette </p> <p>***</p> <p>Purée crécy BIO </p> <p>***</p> <p>Saint paulin</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

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



# Menus Milly la Forêt

Semaine du 29 au 02 Juin 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>FERIE</b>	Salade coleslaw (chou blanc, carotte, oignon, mayonnaise) ***		Scarole vinaigrette moutardée ***	Betterave vinaigrette moutardée ***
	Ravioli au bœuf et à la dinde  *** (Plat complet)		Thon sauce tomate basilic  ***	Couscous végétarien (carotte, navet, poivron, courgette, maïs, pois chiche, raisins secs) et Semoule  ***
	Yaourt nature BIO et sucre		Riz BIO	(Plat complet)  ***
	Gauffre nappage chocolat		Saint paulin ***	Petit fromage frais sucré aux fruits  ***
			Lacté saveur caramel	Fruit BIO

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

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



# Menus Milly la Forêt

Semaine du 05 au 09 Juin 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate BIO  vinaigrette moutardée	Melon jaune		Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets)	Pizza fromag
***	***		***	***
Aiguillettes de poulet sauce dijonnaise (moutarde, échalote)	Lasagnes aux légumes (courgettes, poivrons, tomates)		Lentilles à la provençale et orge perlé	Haché de cabillaud sauce à l'oseille
***	***			***
Petits pois, carotte et pomme de terre	(Plat complet)		(Plat complet)	Purée d'épinards BIO et pomme de terre
***	***		***	***
Emmental	Fromage fond vache qui rit BIO		Yaourt aromatisé	Gouda
***	***		***	***
Mousse saveur chocolat au lait°	Compote de pomme allégée en sucre		Fruit BIO	Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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









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



# Menus Milly la Forêt

Semaine du 12 au 16 Juin 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade du soleil (pate orrechiette, tomate, poivron, oignon, mais, olive noire) ***</p> <p>Cordon bleu </p> <p>***</p> <p>Carottes persillées ***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre ***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Céleri rémoulade BI </p> <p>***</p> <p>Tortilla plancha ***</p> <p>Légumes ratatouille ***</p> <p>Fromage fondu petit moulé au noix ***</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel ***</p>		<p>Poireaux vinaigrette moutardée ***</p> <p>Torsades sauce champignon  crémés </p> <p>***</p> <p>(Plat complet) ***</p> <p>Yaourt aromatisé BI </p> <p>Fruit ***</p>	<p>Concombres vinaigrette moutardé ***</p> <p>Cubes de colin  sauce bercy ***</p> <p>Blé BI </p> <p>***</p> <p>Camembert ***</p> <p>Compote pomme ananas allégée en sucre ***</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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










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



# Menus Milly la Forêt

Semaine du 19 au 23 Juin 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon jaune ***	Macédoine mayonnaise (carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets) ***		Carottes râpées vinaigrette moutardée ***	Tomate vinaigrette moutardée ***
Pizza fromag   ***	Aiguillettes de poulet sauce au thym ***		Sauté de bœuf sauce provençale ***	Quenelle nature sauce mornay  (emmental râpé, lait, muscade) ***
Salade verte ***	Lentilles de Mondrevill  ***		Purée de pomme de terre ***	Riz créole ***
Fromage fra fouetté BIC  ***	Fromage blanc fruité ***		Saint paulin ***	Yaourt nature B  et sucre ***
Compote pomme framboise allégée en sucre	Fruit BIO 		Fruit BIO 	Chouquette crème vanille 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

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












# Menus Milly la Forêt

Semaine du 26 au 30 Juin 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade Coleslaw (chou rouge, carotte, oignon, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p> Torsades  Sauce Caponata (courgettes, poivrons, olives, pulpe de tomate, oignons, ail)</p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille napé caramel BIO</p>	<p>Blé à la provencale (poivrons, tomate, oignon)</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce coréenne (haricot mungo, compote de poire, carotte)</p> <p>***</p> <p>Chou fleur BIO persil </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>		<p>Salade iceberg BIO  vinaigrette moutardée</p> <p>***</p> <p>Tajine marocain (pois chiche, carotte bâtonnet, patate douce, olive verte)  et Boulgour</p> <p>***</p> <p>(Plat complet)</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p><i>Au revoir les grands !</i></p> <p>Pastèque</p> <p>***</p> <p>Beaufilet de colin d'Alaska meunière </p> <p>***</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>***</p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p>***</p> <p>Brown </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

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

