




MENU - Ecole Jouy-sur-Morin




SEMAINE 45 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|----------|---|--|
| <p>Saucisse fumée*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Buchette</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P: Saucisse de volaille S/V: Croustillant au fromage</p> | <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Bœuf aux carottes (PC) </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>S/V: Marmite de poisson</p> | | <p>Concombres à la crème </p> <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Madeline</p>  | <p>Nuggets de poisson</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Munster </p> <p>Fruit de saison</p> |


 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU - Ecole Jouy-sur-Morin



SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|----------|---|--|
| <p>Pizza</p> <p>Paupiette de dinde à la cocotte</p> <p>Petits pois-carottes</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p>S/V: Poisson en sauce</p> | <p>Raviolini ricotta épinards (PC)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Cookies vanille pépites au chocolat</p>  | | <p>Cassoulet* (PC) </p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce</p> | <p>Carottes râpées aux agrumes</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale</p> <p>Riz</p> <p>Mousse au chocolat</p> |

| | |
|---|---|
|  Plat Fait Maison |  Produit Issue de l'Agriculture Biologique |
|  Label Rouge |  MSC Pêche Durable |
|  Viande Bovine Française |  Haute Valeur Environnementale |
|  Produits Locaux |  Appellation d'Origine Protégée |
|  Plat Végétarien | |

INFORMATIONS:

Paupiette de dinde à la cocotte: Paupiette de dinde, carottes, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de poulet

S/V : Sans Viande S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison




- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Jouy-sur-Morin



SEMAINE 47 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------|--|----------|--|--|
| Betteraves vinaigrette | Œuf dur mayonnaise | | Salade verte  | Salade piémontaise |
| Boulettes d'agneau marengo | Pané fromager | | Paella (PC)  | Filet de colin meunière |
| Semoule | Lentilles | | | Gratin de salsifis |
| Petit suisse sucré | Fruit de saison | | Tarte aux pommes | Flan nappé caramel |
| S/V: Marmite de poisson |  | | S/V: Paëlla de la mer | S/V: Salade piémontaise sans viande |

| | |
|---|---|
|  Plat Fait Maison |  Produit Issue de l'Agriculture Biologique |
|  Label Rouge |  MSC Pêche Durable |
|  Viande Bovine Française |  Haute Valeur Environnementale |
|  Produits Locaux |  Appellation d'Origine Protégée |
|  Plat Végétarien | |

INFORMATIONS:

Salade piémontaise: Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc





- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU - Ecole Jouy-sur-Morin




SEMAINE 13- DU 27 AU 1er DECEMBRE

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|----------|---|-----------------------------------|
| Salade de cœurs de palmier | | | Salade verte emmental et croustons | Surimi mayonnaise |
| Saucisse fumée* | Fricadelle de bœuf aux oignons  | | Couscous végétal (PC)  | Feuilleté de poisson beurre blanc |
| Cocos mijotés  | Beignets de courgettes | | Fruit de saison | Haricots plats à la tomate |
| Fruit de saison | Yaourt à boire | |  | Liégeois chocolat |
| S/P: Saucisse de volaille S/V: Pané de blé fromage épinards | S/V: Poisson en sauce | | | |


 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade de cœur de palmiers: Cœurs de palmiers, pommes de terre, tomates, mais

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc