



Menu



Ville de Bussy Saint Georges



Semaine du 1er Mars au 5 Mars 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

<p>Salade lentilles (vinaigrette nature, échalote, ciboulette, tomates)</p>	<p>Salade Coleslaw (carottes, chou blanc et céleri mayonnaise)</p>	<p> Potage Breton (Haricots blanc, flocon de PDT, oignon, crème légère, double concentré de tomate)</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p>	<p>Iceberg vinaigrette</p>	
<p>Sauté de bœuf sauce mironton  (fond brun, sauce tomate, oignon) Galette indienne  (blé, lentille corail)</p>	<p> Poissonnette *</p>	<p>Sauté de poulet sauce curry (crème légère, fond de volaille, oignon, ail, curry, farine de riz) Stick végétarien au fromage blanc et curry </p>	<p>LE JOUR DU Végé  Chilli végétarien (oignon, ail, poivron rouge et vert, carottes, tomates, haricots plats, haricots rouges, maïs, cumin et sel) (blé) </p>	<p>Lasagne de saumon</p>	
<p>Julienne de légumes (carottes, céleri rave, poireau)</p>	<p>Gratin de boulgour </p>	<p>Petits pois saveur du jardin (tomates, ciboulette, échalote, beurre)</p>	<p></p>	<td></td>	
<p> Gouda</p>	<p>Tomme blanche</p>	<p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Cotentin</p>	<p> Petit suisse nature et sucre</p>	
<p>Fruit de saison </p>	<p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Compote de pommes </p>	<p>Clafoutis aux poires</p>	

Production locale 

Viande racée 

Produits BIO 

Label Rouge 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 

Viande d'origine Française 

* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Ville de Bussy Saint Georges



LE JOUR DU 

Semaine du 08 Mars au 12 Mars 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Blé à la Provençale (tomates, poivrons, maïs, sauce salade)	Rosette et beurre Œufs durs à la mayonnaise	Salade du chef (batavia, jambon de dinde, emmentale, tomates, olives)	 Potage Crécy	 Chou blanc émincé vinaigrette
 Omelette nature	 Colin pané frais *	 Gigot d'agneau au jus Semoule tandori (carottes, poireaux, navets, haricots rouges, épices tandoori : paprika, coriandre, noix de muscade, cumin, curcuma)	Jambon de dinde Boulettes azuki (haricots azuki, quinoa, courgettes, poivron jaunes, tomates) sauce enrobante fraîcheur (fromage fouetté, jus de citron, fromage blanc) 	Mergez douce Pané de mozzarella fraîcheur (fromage fouetté, jus de citron, fromage blanc) 
Printanière de légumes	Riz à la tomate	Semoule au jus 	 Purée de pomme de terre	Haricots verts
 Brie	Yaourt nature et sucre	Coulommiers	 Petit suisse aux fruits	St Paulin 
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Beignet au chocolat

Production locale



Produits BIO



Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Nouvelles recettes



Viande d'origine Française



Viande racée



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Appellation d'origine contrôlée



* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Ville de Bussy Saint Georges



Semaine du 15 Mars au 19 Mars 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Repas tout BIO

LE JOUR DU 

		 Potage au potiron et curcuma et emmental râpé	Salade de mâche et noix	 Céleri sauce cocktail et dés d'emmental
Paupiette de veau sauce basquaise (sauce tomate, poivron, oignon)  Nuggets de blé	Sauté de bœuf sauce hongroise (oignon, ail, champignon, farine de riz, paprika doux, maïs, crème légère, double concentré de tomate)  Croq tomate (blé, pois, sauce tomate)	 Œufs durs Picalilli (brisures de choux fleurs, purée de carottes, cornichons, paprika doux) 	Tartiflette aux lardons Tartiflette à la dinde Gratin campagnard 	 Limande meunière *
Courgettes à l'ail et pommes rissolées 	Frites	Légumes aioli (PDT, chou-fleur, carottes, haricots verts)	 Coquille	
Yaourt nature sucré 	Bûchette mi-chèvre		Yaourt aux fruits 	
Fruit de saison 	Fruit de saison 	 Fruit de saison		Gaufre liégeoise

Production locale 

Viande racée 

Produits BIO 

Label Rouge 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 

Viande d'origine Française 

* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Ville de Bussy Saint Georges

Semaine du 22 Mars au 26 Mars 2021



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

LE JOUR DU 

Raconte moi une recette

Crêpe au fromage	 Salade verte	Chou rouge émincé à la vinaigrette 	 Crêpe Vichyssoise aux petits pois (poireaux, flocon de pommes de terre, crème liquide, eau, oignons, ail et petits pois)	Céleri à la rémoulade
Saucisse de Francfort de volaille Bouchées orientales sauce fraîcheur (fromage fouetté, jus de citron, fromage blanc) 	Galette italienne (tomate, mozzarella, basilic) 	Rôti de porc à la crème Emincé de veau sauce blanquette (Roux, crème, carottes et champignons) Pané de tomates mozzarella 	Boulettes d'agneau sauce Marengo (concentré de tomate, fond brun, oignons, vin blanc, farine de riz, champignons de Paris, tomates concassées et ail) Nuggets de blé à l'échalote 	Calamars sauce aïoli 
 Lentilles	Blé et sauce tomate	Epinard et pommes de terre à la crème	Choux de Bruxelles	Purée de carottes
Petit moulé ail et fines herbes	 Petit suisse aux fruits	 Edam	 Camembert 	Yaourt nature sucré 
Fruit de saison 	 Fruit de saison	Flan au chocolat	Chou Melba (Crème pâtissière à la pêche et marmelade de framboise)	Crêpe au sucre

Production locale



Produits BIO



Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Nouvelles recettes



Viande d'origine Française



Viande racée



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Appellation d'origine contrôlée



* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Ville de Bussy Saint Georges



Semaine du 29 Mars au 2 Avril 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade farandole (salade verte, chou blanc, radis, maïs)	Salade de coquillettes à la catalane (tomates, poivrons rouges, olives vertes, ciboulette, oignon)	Salade verte et maïs sauce salade passion	Salade piémontaise	Endives aux pommes
Poisson gratiné au fromage *	Sauté de bœuf au curry	Rougail saucisse Rougail saucisse de volaille Escalope de blé sauce fromage blanc curry	LE JOUR DU Végé Tortellini à la mozzarella	Choucroute de la mer
Boullgour sauce tomate	Haricots verts	Riz		
Gouda	Petit suisse aux fruits	Montboissier	Fromage blanc nature et sucre	Brie
Compote de pomme fraise	Fruit de saison	Ananas au sirop et noix de coco râpé	Fruit de saison	Cake aux amandes

Production locale



Produits BIO



Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Nouvelles recettes



Viande d'origine Française



Viande racée



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Appellation d'origine contrôlée



* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Ville de Bussy Saint Georges



Semaine du 5 Avril au 9 Avril 2021

Lundi	Mardi Repas de Pâques	Mercredi	Jeudi Repas tout BIO	Vendredi
 FERIE 	Œufs durs sauce cocktail sur lit de salade verte, duo de carottes et dés de fromage	Iceberg Pomelos		Radis râpés à la vinaigrette et dés de mimolette
	Boulettes d'agneau sauce printanière (tomates, oignon, herbes de Provence, ail, jardinière de légumes)	<div style="border: 1px solid green; padding: 5px; display: inline-block;">LE JOUR DU </div> Blé, lentilles et maïs 	 Lasagne à la bolognaise Galette Espagnole (riz, pois, petits pois, poivrons) et pâtes 	Nuggets de poisson *
	Bouchée végétale sauce cocktail basilic (mayonnaise, ketchup et basilic)			Haricots verts et flageolet
		 Cake poire chocolat & Chocolat de Pâques 		Carré de l'Est 
		Fruit de saison	Fruit de saison 	Muffin au chocolat

Production locale



Viande racée



Produits BIO



Label Rouge



Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Viande d'origine Française



* Poisson issu de la pêche durable



LE JOUR DU 

Menu

Ville de Bussy Saint Georges



Semaine du 12 Avril au 16 Avril 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade harmonie (scarole, chou rouge, maïs)	 Salade de pois chiche	Pizza au fromage	Salade verte et maïs	Carottes à la vinaigrette 
 Hoki pané * 	 Omelette au fromage	Wings de poulet Escalope de blé 	 Rôti de boeuf froid à la mayonnaise Macaronis à l'italienne (poivrons rouge et vert, oignons, olives noires, sauce tomate, tomate, lentilles, ail et herbes de Provence) 	Nuggets de volaille Nuggets de blé 
Carottes à la crème 	Ratatouille et riz 	Mélange de légumes et brocolis	 Macaronis	 Pommes rissolées
Mimolette	Emmental 	Yaourt aux fruits 	Petit moulé nature	Fromage blanc sucré
Riz au lait	Fruit de saison 	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat 	Eclair à la vanille

Production locale 

Viande racée 

Produits BIO 

Label Rouge 

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 

Viande d'origine Française 

* Poisson issu de la pêche durable



Menu



Ville de Bussy Saint Georges



Semaine du 19 Avril au 23 Avril 2021

Vacances Scolaires

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

LE JOUR DU  Végé

Céleri râpé à la vinaigrette	 Salade écolière (PDT, carottes râpées, œufs durs, mayonnaise)	Crêpe jambon fromage	Champignon émincés au fromage blanc	Tomate à la vinaigrette
Nuggets de volaille Pavé du fromager (blé, emmental et fromage blanc)	 Boulettes de soja tomate basilic  Boulettes azuki (haricots azuki, quinoa, courgettes, poivrons jaunes, tomate et blé)	 Sauté de bœuf mironton (fond brun, sauce tomate, oignon) Bouchée végétarienne sauce cocktail (mayonnaise, ketchup et basilic)	Emincé de poulet, fromage frais Coquillettes à l'italienne (poivrons rouge et vert, oignons, olives noires, sauce tomate, tomate, lentilles, ail et herbes de Provence)	 Pavé de colin patate douce épinard *
Riz à la tomate 	Printanière de légumes (PDT, carottes, haricots verts, petit pois, oignon)	Epinars à la crème	Coquillettes 	Purée de courgettes
Tomme noire	Petit moulé aux noix	Fromage frais aux fruits	Coulommiers	Yaourt nature sucré 
Liégeois au chocolat	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Compote de pomme poire 	 Cake ananas

Production locale



Viande racée



Produits BIO



Label Rouge



Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée



Viande d'origine Française



* Poisson issu de la pêche durable



LE JOUR DU  **Vege**

Menu



Ville de Bussy Saint Georges



Semaine du 26 Avril au 30 Avril 2021

Vacances Scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas tout BIO				
	Salade farandole et dés de mimolette (Chou blanc, radis et maïs)	Salade de riz au surimi	 Concombre à la vinaigrette	Carottes à la vinaigrette 
 Omelette nature 	 Filet de hoki potimarron et curcuma 	Jambon de Paris Jambon de dinde Galette Indienne (blé, lentille corail) 	Rôti de bœuf froid sauce tartare  (mayonnaise, câpres, échalotes, ciboulette, cornichons) Gratin campagnard (PDT, lentilles, muscade, raz el hanout, crème légère et ciboulette) 	Merguez  Macaronis à l'italienne (poivrons rouge et vert, oignons, olives noires, sauce tomate, tomate, lentilles, ail et herbes de Provence)
Haricots verts et PDT (50/50) 	Carottes saveur Jardin (tomate, ciboulette, échalote, beurre)	Brocolis 	Pommes smiles	Macaronis 
Yaourt aromatisé 		 Petit suisse aux fruits 		
 Fruit de saison	Tarte grillée aux pommes		Crème dessert au chocolat	 Moelleux au fromage blanc et à la vanille

Production locale



Produits BIO



Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Viande racée



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Viande d'origine Française



* Poisson issu de la pêche durable