







Menus Milly la forêt Primaire



Semaine du 06 au 10 Janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe à l'emmental 	Carottes râpées et vinaigrette à l'huile de noix		Galette des Rois	Pois chiche et vinaigrette au pesto rouge 
***	***		Iceberg et vinaigrette à la moutarde	***
Nem de poulet 	Sauté de bœuf sauce orientale		Jambon de dinde	Nuggets de blé et ketchup  
***	***		***	***
Chou fleur	 Semoule BIO		Purée de patate douce et pommes de terre	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)
***	***		***	***
Edam	Bûche aux laits mélangés (lait de chèvre et vache)		Fromage frais nature	Fromage frais de campagne nature et sucre
***	***		***	***
Fruit	Crème dessert saveur chocolat		Galette frangipane	Fruit

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

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



Menus Milly la forêt Primaire



Semaine du 13 au 17 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p>	<p>Soupe carottes et cumin</p> <p>***</p>		<p>Endives et vinaigrette aux agrumes</p> <p>***</p>	<p>Iceberg et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p>
<p>Pennes semi-complètes BIO et sauce tomate, lentilles façon bolognaise</p> <p>***</p>	<p>Cordon bleu de dinde</p> <p>***</p>		<p>Saucisse de Strasbourg * SP : Saucisse de volaille</p> <p>***</p>	<p>Pavé de colin crumble pain d'épices</p> <p>***</p>
<p>(plat complet)</p> <p>***</p>	<p>Pommes de terre quartier avec peau et ketchup</p> <p>***</p>		<p>Lentilles de Mondreville</p> <p>***</p>	<p>Carottes</p> <p>***</p>
<p>Camembert</p> <p>***</p>	<p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>***</p>		<p>Fromage frais ail et fines herbes</p> <p>***</p>	<p>Yaourt nature SIGY et sucre</p> <p>***</p>
<p>Fruit</p>	<p>Fruit</p>		<p>Smoothie pomme, mandarine, miel</p>	<p>Beignets chocolat</p>

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

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



Menus Milly la forêt Primaire



Semaine du 20 au 24 janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe tomate et vermicelles	Salade de riz, tomate, et poivrons		Betteraves sauce façon Voronoff (crème moutarde)	Agrumes Chou chinois et vinaigrette aux agrumes
***	***		***	***
Omelette	Sauté de porc au jus SP : Sauté de dinde au jus		Tarte aux 3 fromages	Beaufilet de hoki sauce coco et citron vert
***	***		***	***
Petits pois mijotés BIO	Carottes		Salade mélangée et vinaigrette	Purée de potiron
***	***		***	***
Fromage fondu ail et fines herbes	Yaourt nature et confiture		Fromage frais de campagne nature et sucre	Gouda
***	***		***	***
Purée de pomme ananas	Fruit		Fruit	Tarte au citron

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





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



Menus Milly la forêt Primaire



Semaine du 27 au 31 janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre épices kebab	Carottes râpées et vinaigrette au miel		Houmous de pois chiche	Radis beurre
***	***		***	***
Raviolis au bœuf et dinde 	Pois chiche, épinards, curry et Fusilli BIO 		Rôti de veau sauce au thym	Colin pané au riz soufflé  
***	***		***	***
(plat complet)	(plat complet)		Riz et lentilles à l'indienne (épices tandoori) 	Boulgour aux petits légumes
***	***		***	***
Petit fromage frais aux fruits	Emmental		Yaourt nature et sucre	Coulommiers
***	***		***	***
Fruit	Purée de pomme coing		Fruit	Fromage blanc nature et miel

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

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



Menus Milly la forêt Primaire



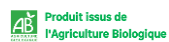
Semaine du 03 au 07 Février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge et vinaigrette à la moutarde	Soupe de petits pois		Tartinade potiron, fromage frais, ciboulette	Chandeleur Iceberg et vinaigrette balsamique
***	***		***	***
Saucisse de Toulouse * SP : Saucisse de volaille	Crispidor à l'emmental 		Tartiflette de porc * SP : Tartiflette de dinde	Colin meunière
***	***		***	***
Purée de pommes de terre	Carottes confites		Salade mélangée et vinaigrette	Pommes de terre quartier avec peau
***	***		***	***
Saint Paulin	Yaourt nature et sucre		Petit fromage frais nature et sucre	Fromage fondu vache qui rit
***	***		***	***
Purée de pomme poire	Fruit		Fruit	Crêpe et pâte à tartiner

C'EST LA FÊTE

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

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



Semaine du 10 au 14 février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Choux bicolores et vinaigrette à la ciboulette	Crêpe emmental 		Iceberg et vinaigrette à la ciboulette	Endives et vinaigrette à l'huile de noix
	***			*** 
Tortilla plancha (omelette aux pommes de terre et oignons)	Merguez		Aiguillette poulet sauce champignons crème	Pavé de colin nappé à la napolitaine
	***		***	***
Haricots verts	Carottes		Purée de pommes de terre	Chou fleur
	***			***
Fromage frais nature fraidou	Fromage frais de campagne nature et sucre		Edam	Yaourt aux fruits
	***			***
Purée pomme fraise	Fruit		Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Chou mini vanille 

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

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

