













Ville de Germigny - Menus rentrée 2019

Du 2 au 6 Septembre 2019




LUNDI	MARDI	MERCREDI	VIVE LA RENTRÉE! JEUDI	VENDREDI
Betteraves à la vinaigrette	Radis beurre	 Taboulé (tomates, concombre, oignon, ail, persil, huile d'olive, jus de citron, semoule moyenne) 	Cocktail de rentrée Carottes râpées vinaigrette	Iceberg et croutons
Cordon bleu Pavé du fromager	Pavé de poisson mariné à la provençale (sauce tomate, olives, herbes de Provence, ail et oignon)	Rôti de veau sauce grand-mère (oignon, champignon, carotte) Croc veggie au fromage (blé, pois, fromage fondu)	Macaronis à la bolognaise Macaronis à l'indienne (oignon, tomates, poireaux, pois-chiche, lentilles, mélange tandoori, bouillon de légumes)	Brandade de Morue
Riz pilaf	Pommes sautées	Courgettes mexicaine (courgettes, haricots rouges, maïs, tomate concassées, huile d'olive, oignon, ail, bouillon de légumes)		
Petit moulé ail et fines herbes	 Yaourt nature sucré 	Pont l'évêque 	 Edam	 Petit suisse sucré
 Fruit	Compote pomme fraise	 Fruit	Liégeois chocolat	Pêche au sirop

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

Bœuf race à viande 

Recettes d'ici et d'ailleurs 











Elaboré dans nos cuisines 




Ville de Germigny - Menus rentrée 2019

Du 09 au 13 septembre 2019





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombres vinaigrette	Crêpe au fromage	 Carottes râpées à la méridionale (ail, basilic, safran, huile d'olive, mayo) 	 Roulade de volaille Œuf dur mayonnaise	Salade verte et maïs
Burger de veau marengo (sauce tomate, oignon, champignon) Boulettes azukis (préparation à base de légumes, blé, et haricots azuki)	Colin poêlé	 Sauté de bœuf sauce bobotie (safran, oignons, abricots secs; raz el hanout, cumin, ail, concentré de tomate, raisin de corinthe, pruneaux) Galette tex mex (blé, haricots rouges)	Nuggets végétariens sauce méditerranéenne (ail, basilic, safran, huile d'olive)	Omelette nature
Pommes campagnardes	Epinards à la crème	Blé et ratatouille	Mélange légumes brocolis	Chou-fleur saveur soleil (ail, oignon, basilic)
Tartare ail et fines herbes	Montboissier	 Yaourt nature sucré	Buchette mi-chèvre	Fromage blanc et sauce fraise
Compote pomme abricot	 Fruit 	Abricot au sirop 	 Poire	Tarte Normande

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

Bœuf race à viande 

Recettes d'ici et d'ailleurs 














Elaboré dans nos cuisines 




Ville de Germigny - Menus rentrée 2019

Du 16 au 20 septembre 2019




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	 Radis beurre	 Trio mexicain (haricots rouges, maïs, pois chiches)	 Melon jaune	Céleri rémoulade 
Merguez Croc veggie au fromage (blé, pois, fromage d'ondou)	Poulet rôti sauce basquaise (sauce tomate, poivrons, oignon) Boulettes de soja sauce enrobante à l'ail (mayonnaise allégée, fromage blanc, ail)	Quenelles natures sauce forestière (crème, champignon, oignon, ail)	 Rôti de veau Galette tex mex (Blé, haricots rouges)	Médaille de merlu sauce citron
Lentilles	Riz pilaf	Haricots beurre à l'ail	Semoule au jus	Courgettes saveur antillaise (coriandre, mélange colombo)
Petit Suisse sucré	 Saint Nectaire	  Yaourt nature sucré	Petit Louis	 Tomme noire
 Fruit 	Compote de pomme-fraise	 Fruit	Liégeois chocolat	 Fromage blanc caramel oréo

Plats préférés
des enfants 

Innovation
culinaire 

 Bœuf race à viande

Recettes
d'ici et d'ailleurs 

Elaboré
dans nos cuisines 



Du 23 au 27 septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos et sucre 	Salade de pois chiche	Salade de mâche vinaigrette	Roulade de volaille et cornichon Thon au curry à tartiner	Chou blanc vinaigrette 
Nuggets de volaille	Steak de colin sauce asperges (asperge, oignon, crème, paprika doux, farine de riz)	Sauté de bœuf sauce oignons (ail, vin blanc, crème, oignon, fond brun, farine de riz) Galette tex-mex (blé, haricots rouges)	Jambon de Paris Jambon de dinde Pavé du fromager	Cubes de colin sauce rougaille
Petit pois	Julienne de légumes	Pommes rissolées	Coquillettes	Haricots verts à l'antillaise (coriande, mélange colombo)
Fromage frais aux fruits	Saint Paulin	Carré de l'est 	Yaourt nature sucré 	Cotentin
Glace petit pot vanille chocolat	Fruit 	Cocktail de fruits au sirop	Fruit 	Cake coco
Plats préférés des enfants	Innovation culinaire	Bœuf race à viande 	Recettes d'ici et d'ailleurs 	Elaboré dans nos cuisines 



Ville de Germigny - Menus rentrée 2019

Du 30 septembre au 4 octobre 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives et mimolette	Salade de pomme de terre aux échalotes	Taboulé (tomates, concombre, oignon, ail, persil, huile d'olive, jus de citron, semoule moyenne)	Rillettes de saumon	Concombres à la vinaigrette
Burger de bœuf sauce tomate (oignon, vin blanc, sauce tomate, double concentré de tomate, ail, tomate, farine de riz, fond brun) Boulettes azukis (légumes, blé et haricots azuki)	Croq veggie	Poisson gratiné au fromage	Sauté de veau aux olives Omelette nature	Merguez Hoki pané
Carottes saveur du soleil (ail, oignon, basilic)	Epinards béchamel	Potée de légumes bearnaise (beurre, vinaigre de vin, farine de riz, estragon, échalotes)	Pommes smiles	Tortis et piperade (poivrons rouges et verts, tomates, doubles concentré de tomate, oignons, sel, huile d'olive)
Fromage fondu Président	Petit suisse sucré	Cantal	Yaourt nature sucré	Tomme grise
Beignet abricots	Fruit	Compote pommes fraise	Fruit	Eclair au chocolat

Plats préférés des enfants

Innovation culinaire

Bœuf race à viande

Recettes d'Ici et d'ailleurs

Elaboré dans nos cuisines









Ville de Germigny - Menus rentrée 2019



Du 07 au 11 octobre 2019



Semaine du Gout


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Chou blanc sauce méditerranéenne (ail, basilic, safran, huile d'olive)	 Endives vinaigrette au caramel	Salade de pamplemousse et surimi	Salade de pomme de terre nordique (crevettes, moule, citron, aneth)	Salade de mâches mandarine vinaigrette
Sauté de poulet aux figues (oignons, vin blanc, fond brun, ail, double concentré de tomates, tomates, cannelle, figues sèches, farine de riz) Galette Italienne (tomates, mozzarella, basilic)	Paupiette de veau au miel (miel, ail, farine de riz, oignon, fond brun, vin blanc) Croq veggie fromage (blé, pois, fromage fondu)	Sauté de bœuf Tajine (safran, oignon, cannelle, cumin, tomates, ail, raisin de Corinthe, pruneaux) Croq veggie tomate (blé, pois, sauce tomate) et sauce tomate	Carré de porc sauce groseille Roti de dinde sauce groseille Boulette pistou sauce à l'ail (mayonnaise allégée, fromage blanc, ail)	Beignet de calamar sauce enrobante soleil (fromage blanc, mayonnaise allégée, curry et miel)
Riz	Courgettes aneth citron	Semoule aux raisins	Choux fleurs	Purée de carottes
Buchette mi-chèvre	Yaourt nature sucré 	Fromage blanc aux myrtilles	 Edam	Cotentin
 Ananas et brisures coco	Donuts	Cigarettes russes	 Banane chocolat	Poire au sirop et cannelle

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

 Bœuf race à viande

Recettes d'ici et d'ailleurs 













Elaboré dans nos cuisines 



Ville de Germigny - Menus rentrée 2019


Du 14 au 18 octobre 2019




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coupelle de pâté de campagne Œuf dur mayo	Choux fleur vinaigrette	Courgettes râpées au pesto	 Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)	Salade verte et maïs
Burger de veau sauce mexicaine (oignon, ail, poivrons rouges et verts, sauce chili et paprika) Galette tex-mex (blé et haricots rouges)	Rougaille saucisse de Francfort Rougaille saucisse de Francfort de volaille Ragoût de pomme de terre et haricots blancs	Emincé de dinde à l'ancienne (oignon, champignon, ail, carottes, poireau) Poissonnette	Rôti de bœuf Omelette	Jambon de Paris Jambon de volaille Pavé de poisson Brésilienne (crème, concentré de tomates, oignon, jus de citron)
Pommes rissolées	Haricots blancs	Epinards et pomme de terre à la crème	Carottes sauce miel et orange (beurre, jus d'orange, miel, de riz, échalotes, coriandre) 	Purée de pomme de terre
 Tomme noire	 Petits suisses sucrés	Pont l'Evêque 	Fromy	  Yaourt nature sucré
  Fruit	  Fruit	Compote pommes fraises 	Tarte aux pommes	Pêche au sirop

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

 Bœuf race à viande

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Elaboré dans nos cuisines 



Ville de Germigny - Menus rentrée 2019

Du 21 au 25 octobre 2019




VACANCES SCOLAIRES


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf dur mayonnaise</p> 	<p>Endives et croûtons</p>	<p>Iceberg et emmental</p> 	<p> Salade piémontaise (tomates, olives, œufs durs, jambon de porc, mayonnaise)</p>	<p>Radis et beurre</p>
<p>Boulette de veau sauce Bercy (sauce tomate, jus de rôti, oignon) Boulette de soja sauce échalote (mayonnaise allégée, fromage blanc, échalotes)</p>	<p> Filet de limande Homardine (fenouil, crème, tomates, 4 épices, beurre, thym frais, bisque de homard, farine de riz, oignon, ail)</p>	<p>Omelette fromage</p>	<p>Sauté de bœuf à l'orientale (sauce tomate, légumes couscous, cumin, oignon ail) Nuggets de blé</p>	<p>Aiguillettes de colin meunière sauce fromage blanc et curry</p>
<p>Petits pois carotte</p>	<p>Blé pilaf </p>	<p>Riz et ratatouille</p>	<p>Brocolis saveur jardins (tomate, ciboulette, échalote, beurre)</p>	<p>Julienne de légumes (carottes, céleri rave, poireaux)</p>
<p> Yaourt nature sucré</p>	<p> Coulommiers</p>	<p> Tomme Noire</p>	<p> Camembert</p>	<p> Petit Suisse aux fruits</p>
<p>  Fruit</p>	<p>Compote de pomme</p>	<p>Liégeois au chocolat</p>	<p>  Fruit</p>	<p>Chou vanille</p>

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

 Bœuf race à viande

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Elaboré dans nos cuisines 



Ville de Germigny - Menus rentrée 2019

Du 28 octobre au 1er novembre 2019

Menus HALLOWEEN



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				FERIE

Plats préférés des enfants

Innovation culinaire



Bœuf race à viande

Recettes d'ici et d'ailleurs






Elaboré dans nos cuisines



Ville de Germigny - Menus rentrée 2019

Du 4 au 08 novembre 2019







LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade fantaisie (frisée, chou chinois, chicorée rouge) vinaigrette "Brésil"	 Chou rouge râpé vinaigrette	 Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux) Macédoine vinaigrette 	Haricots verts vinaigrette	 Endives et croûtons
 Œufs durs andalouse (sucre cassonnade, poivron rouge, oignon, tomates concassées, paprika doux, mayonnaise allégée, huile d'olive)	Lasagnes à la bolognaise Tarte au poireaux	Saucisse de Francfort Saucisse de Francfort de volaille Nuggets de blé	Sauté de bœuf sauce basquaise (sauce tomate, poivrons, oignon) Boulettes de soja sauce enrobante à l'ail (mayonnaise allégée, fromage blanc, ail)	Colin pané
Epinards et pommes de terre		Frites	Jardinière du soleil (ail, oignon, basilic)	Mélange de légumes brocolis
 Montboisier	 Yaourt nature sucré	 Brie 	Fromy Cotentin	Petit Suisse sucré
 Fruit	Compote cherry 	 Fruit 	Eclair au chocolat Eclair à la vanille	Tarte aux poires
Plats préférés des enfants 	Innovation culinaire 	 Bœuf race à viande	Recettes d'ici et d'ailleurs 	Elaboré dans nos cuisines 



Ville de Germigny - Menus rentrée 2019

Du 11 au 15 novembre 2019




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	Céleri à la rémoulade 	  Potage Dubarry (chou-fleurs et pdt) 	 Salade verte	Chou blanc sauce enrobante à l'ail (mayonnaise allégée, fromage blanc, ail) 
	Sauté de porc sauce diable (échalotes, vinaigre, sauce tomate) Sauté de dinde sauce andalouse (sucre, poivrons rouge, oignon, tomate, paprika doux, mayonnaise allégée, huile d'olive) Galette tex mex (blé, haricots rouges)	Rôti de veau au jus Crog veggie tomate (blé, pois, sauce tomate)	Brandade de Morue	Merguez Calamar à la romaine
	Pommes smiles	Printanière de légumes (pdt, carottes, haricots verts, petits pois, oignons) 	Croclait	Piperade (poivrons rouges et verts, tomates, double concentré de tomate, oignon, huile d'olive) /macaronis
	 Petits suisses aux fruits	Yaourt nature sucré 	Fourme d'Ambert 	Semoule au lait 
	Compote de pommes	Fruit 	Ananas au sirop 	

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

 Bœuf race à viande

Recettes d'ici et d'ailleurs 




Elaboré dans nos cuisines 



Ville de Germigny - Menus rentrée 2019


Du 18 au 22 novembre 2019




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade harmonie vinaigrette caramel (scarole, chou rouge, maïs)	Mâche et betteraves Duo de carottes	Haricots verts vinaigrette	 Potage de légumes	Salade des Antilles (laitue, ananas, croûtons)
Nuggets de volaille Pavé du fromager	Pavé de poisson mariné au thym	Sauté de porc à l'ancienne (oignon, champignon, ail, carotte, poireau) Sauté de dinde sauce bercy (sauce tomate, jus de rôti, oignon) Galette Italienne (tomate, mozzarella, basilic)	Rôti de bœuf froid Croq veggie au fromage (blé, pois, fromage fondu)	Nuggets de poisson
Petits pois carottes	Boulgour sauce tomate	 Riz aux petits légumes	Purée de pomme de terre	Mélange de légumes danois (carottes, chou vert, poireau)
P'tit Louis	  Brie	 Yaourt nature sucré	 Tomme blanche	Petit Suisse aux fruits 
 Compote de pomme banane	 Fruit 	Poire au sirop	 Fruit	Beignet au chocolat 

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

 Bœuf race à viande

Recettes d'ici et d'ailleurs 









Elaboré dans nos cuisines 



Ville de Germigny - Menus rentrée 2019


Du 25 au 29 novembre 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles	salade verte	 Potage St germain (pois cassés)	Endives aux noix	Composé potiron vinaigrette terroir
Omelette nature	Burger de bœuf sauce tomate (oignon, vin blanc, sauce tomate, double concentré de tomate, ail, tomates, farine de riz, fond brun) Croc veggie tomate (blé, pois, sauce tomate)	Sauté de porc sauce marengo (sauce tomate, oignon, champignon) Emincé de dinde sauce basilic (oignon, ail, basilic, vin blanc, farine de riz, double concentré de tomate, tomates, sauce tomate, fond brun) Galette indienne (blé, lentilles corail)	Choucroute Choucroute sans porc Choucroute au poisson	Pavé de poisson crumble pains d'épices
Haricots beurres saveur jardin (tomates, ciboulette, échalotes, beurre)	Courgettes à l'ail	Blé Bio		Pomme noisettes
 Yaourt nature sucré 	 Tomme noire	Petits suisses sucré	 Fromage blanc aux marrons	Fromy
 Fruit	Gaufre fantasia	 Fruit 	Cigarettes russes	Brownies

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

 Bœuf race à viande

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Elaboré dans nos cuisines 