Dans mon assiette il y a ...







Origine France garantie



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine Contrôlée



Viande origine France



Circuit court origine France



MSC: pêche durable



Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute/ Valeur Environnementale



Menu du 29 avril au 3 mai 2024

Radis BIO et beurre

Saucisse de Toulouse

Saucisse de volaille

Aiguillette blé carottes

Cassoulet

(Haricots blancs, tomate, ail, chapelure)

Saint Nectaire AOP BIO

Gâteau ardéchois

Fruit de saison

Pain et beurre



Mercredi

Férié

Jeudi

Salade verte et dés d'emmental vinaigrette



Marmite d'églefin MSC sauce crème







Compote de pomme poire

Crème dessert vanille Madeleines



Végétarien Crêpe au fromage

Léaumes à l'orientale (Courge butternut, carottes BIO, pois chiche, concentré de tomate, navet)











Petit suisse aromatisé BIO





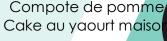


Fruit de saison BIO





Compote de pomme







Menu du 6 au 10 mai 2024

Lundi

Pomelos et sucre

Filet de lieu sauce citron







Blé BIO









Crème dessert vanille BIO





Yaourt aromatisé Pain et confiture



Salade de pomme de terre







Rôti de bœuf LR sauce miel et moutarde









Omelette



Carottes vichy BIO













Camembert BIO











Fromage blanc et sucre Madeleines













Férié



Vendredi Végétarien

Salade iceberg vinaigrette





Pizza au fromage





Fromage blanc BIO nature et sucre









Fruit de saison Croissant







Menu du 13 au 17 mai 2024



Salade verte et croûtons

vinaigrette

TT P

Omelette

Frites

Emmental BIO

TAB AB

Fruit de saison BIO

Mercredi

Thon mayonnaise

Tajine de veau

SINGE BY Tajine de poisson

Semoule BIO et haricots beurres

AB 🍿

Camembert BIO

AB 🍿

Fruit de saison

l'échalotte

Tomate et mais vinaigrette à

eudi

Sauté de poulet BIO sauce citron





On mange comme à l'époque de Christophe Colomb

Filet de colin sauce citron



Pommes de terre BIO ailet persil





Vendredi

Concombre BIO sauce bulgare





Calamar à la romaine et mayonnaise

Courgettes persillées BIO et tortis BIO

sucre









Poire BIO au sirop





Fruit de saison Roulé fraise



Compote de pomme banane Sablés de retz

Stock secours

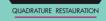
Yaourt nature et sucre Pain et beurre

Crème dessert chocolat Cake marbré maison

Petit suisse fruité pain et confiture

Gâteau à la pêche

11 9



Ville de Thorigny sur Marne Menu du 20 au 24 mai 2024



Lundi

Férié

Mardi

Carottes BIO râpées sauce miel



Coquillettes BIO sauce fromagère







Ħ

Compote de pomme fraise BIO





Fruit de saison Cake au chocolat maison



Végétarien Salade de chou-fleur menthe et féta



Sauté de bœuf BIO sauce tomate





Filet de lieu sauce tomate



Boulahour BIO



Haricots verts persillés



Munster AOP



Fruit de saison BIO



Fromage blanc et sucre Croissant



Salade iceberg et dés de mimolette vinaigrette



Rôti de porc LR BBC sauce barbecue



Boulette de lentille sarasin sauce barbecue





Tomme blanche BIO



Liégeois chocolat BIO

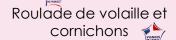




Compote de pomme poire Pain et barre de chocolat



Saucisson à l'ail et cornichons



Terrine de légumes et mayonnaise

Poisson pané MSC et citron



Purée de carotte BIO



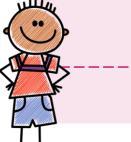
Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison



Petit suisse aromatisé Pain et beurre



Ville de Thorigny sur Marne Menu du 27 au 31 mai 2024



Mardi Végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Pastèque BIO



Tomates vinaigrette balsamique

11 9





Œuf dur mayonnaise

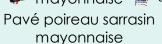
Filet de colin MSC sauce curry



Omelette



Rôti de veau froid et 🤪 mayonnaise 论 🖤



Gratin de penne BIO à l'égrené de bœuf BIO bolognaise AB WILANDES (C)

Blanquette de cabillaud MSC sauce crème

Blé BIO et courgettes persillées I









Petits pois carottes

Petit suisse aromatisé BIO

AB

Ratatouille BIO









Gratin de penne BIO à l'égrené de soja BIO bolognaise



Pomme de terre ail et persil









Edam BIO





Carré de l'est

Yaourt fermier nature BIO et

Brocolis



Saint Nectaire AOP

The Acco





Fruit de saison BIO





Gâteau choco-courgette





Crème dessert vanille BIO





Fruit de saison

Yaourt nature et sucre

Pain et beurre

Fruit de saison

Sablés de retz

Fromage blanc aromatisé Ptit moelleux marbré

Fruit de saison Pain au lait et barre de chocolat

Crème dessert vanille

Cake au yaourt mais



Menu du 3 au 7 juin 2024



Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi



Salade de riz BIO

Tomate mozzarella vinaigrette

Melon BIO AB 🦈 🤺

Carottes râpées BIO vinaigrette au miel







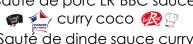




Betteraves vinaigrette et féta



Sauté de porc LR BBC sauce



Hachis végétarien de lentilles

Marmite de colin MSC sauce aurore



Macaroni BIO et emmental

râpé

Petit moulé ail et fines herbes

Crème dessert chocolat BIO

ΑĔ



Sauté de bœuf RAV aux oignons



Omelette



Frites et ketchup

Pont l'évêque AOP



Brownie maison



Cordon bleu



Poisson pané



Courgettes BIO



Pommes de terre vapeur





Petit suisse aromatisé



Fruit de saison



Sauté de dinde sauce curry COCO P

Filet de lieu sauce curry coco



Haricots verts



Boulghour BIO



Saint Paulin BIO





Fruit de saison BIO



Fruit de saison Pain et confiture

Fruit de saison Cake au chocolat maison

Fromage blanc nature BIO et

sucre

Compote de pomme banane

Yaourt aromatisé Croissant

Compote de pomme Madeleines

Fromage blanc et sucr Roulé abricot







Menu du 10 au 14 juin 2024

On mange comme àctépoque de Victor Hugo---

Mardi

Potage Dubarry

chou-fleur)

Sauté de poulet BIO marengo

Pavé poireaux sarrasin sauce

marenao

Yaourt fraise BIO fermier

Poire façon belle Hélène

Poire au sirop et sauce chocolat)

9 11

Lundi

Pastèque BIO



Brandade de saumon



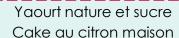
9

Salade verte vinaigrette



Bûchette de lait mélangé





Fruit de saison P'tit moelleux marbré

Mercredi

Salade de blé BIO







Rôti de bœuf RAV sauce béarnaise



Omelette

Pomme de terre à la parisienne Choux de Bruxelles béchamel







Gouda BIO



Fruit de saison

Fruit de saison Pain et pâte à tartiner

Jeudi

Pâté de campagne et cornichon

Pâté de volaille et cornichon



Filet de colin MSC sauce crème



9 9

Farfalles BIO et brunoise de légumes





Fromage blanc BIO nature et sucre





Fruit de saison BIO





Compote de pomme banane Sablés de Retz



Concombres BIO sauce bulgare









Chili végétarien



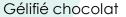














Fromage blanc et su pain et confiture





Ville de Thorigny sur Marne Menu du 17 au 21 juin 2024



Salade verte et tomate vinaigrette

Sauté de bœuf LR sauce provençale



Filet de lieu sauce provençale

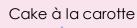


Courgettes persillées



Boulghour BIO





Yaourt aromatisé Pain et beurre

Mardirégétarien Melon BIO



Bolognaise végétale (lentilles, tomates, oignon)



Penne BIO et emmental râpé





Emmental BIO





Mousse au chocolat au lait



Crème dessert vanille Madeleines

Mercredi

Macédoine mayonnaise



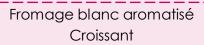
Jambon de dinde



Purée de pomme de terre







Tomates vinaigrette



Boulettes de bœuf sauce aux épices



Boulette de lentille sarasin sauce aux épices

Haricots verts persillés



Semoule BIO



Yaourt vanille BIO fermier





Fruit de saison



Fruit de saison Pain et pâte à tartiner



Crêpe au fromage

Filet de lieu frais MSC sauce vanille





Lentilles et carottes BIO













Fruit de saison BIO





Petit suisse aromatisé Cake au yaourt maisor





Menu du 24 au 28 juin 2024





Mardi

Mercredi

Jeudi

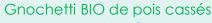


Salade de haricots verts BIO THE P AB

Pastèque BIO

Concombre BIO vinaigrette à la menthe

Salade de pâtes BIO Tomates et maïs vinaigrette



Ratatouille BIO

AB 🍘 🍿 🖫

Fromage blanc nature BIO et

sucre

AB AB

Filet de colin MSC à la crème d'ail



Purée de brocolis BIO

Camembert BIO

AB

🏗 🖫 🗚

Blanquette de poulet BIO









Julienne de légumes

Emmental BIO

AB AB

Epinard béchamel au parmesan



Poisson pané MSC et citron

BIÉ BIO AB 🏗





Petit suisse aromatisé BIO







Munster AOP

Rôti de veau froid et ketchup

Pavé poireau sarrasin et

ketchup

Pommes campagnardes





Fruit de saison



Fruit de saison



Crème dessert vanille BIO





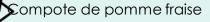
Gâteau à la pomme



Fruit de saison BIO







Cake au citron maison

Yaourt nature et sucre

Pain et confiture

Fruit de saison

Sablés de retz

Fruit de saison Pain au lait et barre de chocolat

Fromage blanc nature et sug

Petit roulé fraise



Menu du 3 au 7 juillet 2024



Melon BIO







Bolognaise à l'égrené de soja



Penne BIO et emmental râpé





Coulommiers



Fruit de saison



Fruit de saison Pain et beurre Mardi Végétarien





Omelette





Saint Nectaire AOP BIO



Liégeois chocolat BIO





Compote de pomme Cake aux pépites de chocolat





Carri de bœuf BIO créole (Tomate, oignon, ail, gingembre,



Carri de poisson





Carottes BIO fondantes









Fruit de saison BIO



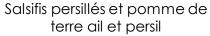
Crème dessert chocolat Croissant



Betteraves vinaigrette



Calamar à la romaine et citron





Fromage blanc nature BIO et sucre









Fruit de saison Madeleines Petit suisse fruité pain et confiture



Cheddar

Sortie des classes

Vendredi

Hot dog party

(Saucisse de volaille)

Salade





