Ville du Raincy

* Aide à UE Destination des écoles

Lundi 4 novembre 2019	Mardi 5 novembre 2019	Mercredi 6 novembre 2019	Jeudi 7 novembre 2019	Vendredi 8 novembre 2019
Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées Salade hollandaise	Macédoine mayonnaise	Salade mélangée Carrousel de crudités	Potage légumes « façon maison »
Ravioli de volaille Ravioli de saumon	Poulet rôti Pavé du fromager Haricots verts	Jambon de dinde Filet de Cabillaud à la provençale Tortis	Palette de porc sauce bourguignonne Croqq veggie tomate Lentilles	Hamburger de bœuf au jus Colin meunière et citron Choux fleurs béchamel et pommes de terre
Fromage fondu Petit moulé nature	Camembert BIO Emmental BIO	Yaourt nature local sucré	Brie BIO Tomme BIO	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Gaufre Fantasia Gaufre pâtissières	Fruit BIO	Crème dessert à la vanille Crème dessert au chocolat	Fruit de saison local Fruit de saison local
GOUTER				
Barre bretonne Lait nature Fruit de saison	Baguette Croqlait Jus d'orange	Madeleine Lait nature Compote de poires	Baguette Confiture de prunes Lait fraise	Croissant Yaourt aromatisé Fruit de saison

Produit circuit-court ou local **Recette « façon maison »** **bel Rouge** **Innovation culinaire** **Produit issu de l'AGB**

Viande Bovine Française **(F) : Frais**

elior restauration

Ville du Raincy

* Aide à UE Destination des écoles

Lundi 11 novembre 2019	Mardi 12 novembre 2019	Mercredi 13 novembre 2019	Jeudi 14 novembre 2019	Vendredi 15 novembre 2019
	Laitue iceberg Duo de carottes	Betteraves vinaigrette	Potage ardennais « façon maison »	Chou blanc râpé Salade Coleslaw
FERIE	Boulettes d'agneau au jus Boulettes pistou Semoule BIO et aux petits légumes	Brandade de morue Hachi Parmentier	Emincé de volaille BIO au jus Escalope de blé panée Printanières de légumes	BIO Pavé de merlu sauce ratatouille Petits pois braisées
	Edam bio BIO Fournols BIO	Yaourt local aux fruits rouges	Petit moulé nature Fromage fondu	Petit suisse aux fruits Petit nature Bio et sucre NOUVEAUTÉ BIO
	Mousse au chocolat Liégeois à la vanille	Fruit de saison BIO	Fruit de saison Bio BIO Fruit de saison Bio	Cake pépites de chocolat et spéculoos « façon maison »
GOUTER				
	Petit beurre Petit suisse fruité Fruit de saison	Pain au chocolat Petit suisse sucré Jus de pommes	Baguette et beurre Confiture de fraise Yaourt nature bio et sucre	Baguette et beurre Barre de chocolat Lait nature

Produit circuit-court ou local — Recette « façon maison » — Label Rouge — Innovation culinaire — Produit issu de l'AGB

Viande Bovine Française — (F) : Frais

elior restauration

Ville du Raincy

LE JOUR DU Végé

* Aide à UE Destination des écoles

Lundi 18 novembre 2019	Mardi 19 novembre 2019	Mercredi 20 novembre 2019	Jeudi 21 novembre 2019	Vendredi 22 novembre 2019
Crêpe au fromage Crêpe aux champignons	Mélange de crudité bio Carottes râpée bio	Maïs vinaigrette façon maison	MENU ITALIEN Tomate mozzarella	Concombre bio vinaigrette Salade verte bio vinaigrette façon maison
Calamar à la romaine	Croq Veggie à la tomate	Cuisse de poulet rôti Poissonette	Pizza au fromage	Colin brésilienne
Légumes aïoli et sauce aïoli	Penne à la tomate	Blé bio		Frites
Yaourt nature bio et sucre Yaourt aromatisé	Carré de l'Est Tomme blanche	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature bio et sucre Bio	Edam Gouda
Fruit de saison BIO	Flan vanille nappage caramel Flan chocolat	Fruit de saison local	Cake à la vanille et pépites de chocolat façon maison	Fruit de saison BIO
Pain, beurre, barre de chocolat, jus ananas	Pain au chocolat , yaourt aromatisé, compote	Madeleine, lait chocolat, compote	Pain, confiture cerise, jus de pomme	Gaufre pâtissière, yaourt nature et sucre , jus d'orange 20cl

Produit circuit-court ou local — Recette « façon maison » — Label Rouge — Innovation culinaire — Produit issu de l'AGB

Viande Bovine Française — (F) : Frais

elior restauration

Ville du Raincy

LE JOUR DU Végé

* Aide à UE Destination des écoles

Lundi 25 novembre 2019	Mardi 26 novembre 2019	Mercredi 27 novembre 2019	Jeudi 28 novembre 2019	Vendredi 29 novembre 2019
Salade de haricots verts vinaigrette Betteraves vinaigrette façon maison	Carottes râpée vinaigrette Salade asiatique	Tarte au fromage	Potage potiron « façon maison »	Cœur de frisée BIO et noix Les TRUBLIONS D'AUTOMNE au menu
Lasagnes à la bolognaise Brandade de morue	Filet de limande meunière	Tortis Bio à l'italienne	Rôti de dinde sauce aux champignons Poisson crumble pain épices	Pavé de merlu sauce curcuma
	Blé BIO aux petits légumes		Carottes braisées BIO	Fenouil et carottes
Camembert bio **Coulommiers**	Yaourt nature bio et sucre	Fraidou Tartare ail et fines herbes	Petit moulé aux noix	Rondelé aux noix
Fruit de saison BIO	Beignet chocolat Beignet aux pommes	Ile flottante	Tarte aux pommes	Moelleux potiron
Cake marbré, yaourt nature et sucre, sirop de citron	Pain, Nutella, jus d'orange	Pain, confiture fraise, lait chocolat, fruit	Crostatine fraise, fromage frais aux fruits, jus de pomme	

Produit circuit-court ou local — Recette « façon maison » — Label Rouge — Innovation culinaire — Produit issu de l'AGB

Viande Bovine Française — (F) : Frais

elior restauration

Ville du Raincy

* Aide à UE Destination des écoles

Lundi 02 décembre 2019	Mardi 03 décembre 2019	Mercredi 04 décembre 2019	Jeudi 05 décembre 2019	Vendredi 06 décembre 2019
BIO Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise BIO	BIO Salade verte BIO Salade chouchou	Potages de légumes « façon maison »	Laitue iceberg Coleslaw	Taboulé Salade piémontaise
(F) Axoa de bœuf Steak haché de saumon sauce oseille Blé au jus	Pavé de colin napolitain Haricots verts	Rôti de veau aux oignons Croq veggie à la tomate Petit pois au jus	Poulet rôti au jus Omelette Macaroni BIO BIO	Nugget's de poulet Nugget's de poisson Purée de carottes
Cotentin Brebis crème	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre	BIO Tomme noire BIO	Yaourt aromatisé Yaourt nature Bio et sucre BIO	Buchette mi chèvre Carré de l'est
PRODUITS LOCAUX Fruit de saison local Fruit de saison local PRODUITS LOCAUX	Crêpe au sucre	Banane sauce chocolat et chantilly	Compote de fraises Compote de poires	BIO Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO BIO
GOUTER				
Baguette Confiture de fraise Lait nature	Baguette Beurre Jus de raisins	Gaufre fantasia Yaourt nature sucré Compote de pommes	Croissant Fruit de saison Velouté aux fruits	Baguette Barres de chocolat Petit suisse sucré

Produit circuit-court ou local — Recette « façon maison » — Label Rouge — Innovation culinaire — Produit issu de l'AGB

Viande Bovine Française — (F) : Frais

elior restauration

Ville du Raincy

* Aide à UE Destination des écoles

Lundi 09 décembre 2019	Mardi 10 décembre 2019	Mercredi 11 décembre 2019	Jeudi 12 décembre 2019	Vendredi 13 décembre 2019
BIO Potage courgettes BIO « façon maison »	BIO Salade Coleslaw BIO Chou blanc râpé BIO BIO	Thon mayonnaise	Chiffonnade de salade vinaigrette persillée Salade Hollandaise	BIO Carottes râpées BIO Céleri vinaigrette BIO BIO
Cassoulet Cassoulet de la mer	Boulettes d'agneau au jus Boulettes pistou Lentilles	Filet de cabillaud sauce Bercy Carotte vichy BIO BIO	Palette de porc au jus Escalope de blé pané Choux verts et champignons	Rôti de bœuf à l'ancienne Colin mariné au thym et citron Pommes campagnardes
Petit suisse aux fruits Petit suisse nature Bio et sucre BIO	Fromage fondu Croqlait	Yaourt nature et sucre	BIO Carré de l'est BIO Camembert BIO BIO	DESSERT LACTÉ Smoothie abricot &
Fruit de saison local Fruit de saison local	Crème dessert à la vanille Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Fourrandise fraise Fourrandise abricot	Petit beurre NOUVEAUTÉ
GOUTER				
Baguette Confiture d'abricot Lait fraise	Baguette Beurre Fruit de saison Bio	Cake aux fruits Lait nature Compote de pommes	Flibustier Jus d'orange Yaourt aromatisé	Baguette Barres de chocolat Lait nature

Produit circuit-court ou local — Recette « façon maison » — Label Rouge — Innovation culinaire — BIO oduit issu de l'AGB

Viande Bovine Française — (F) : Frais

elior restauration

Ville du Raincy

* Aide à UE Destination des écoles

NOUVEAUTÉ

Lundi 16 décembre 2019	Mardi 17 décembre 2019	Mercredi 18 décembre 2019	Jeudi 19 décembre 2019	Vendredi 20 décembre 2019
Saucisson sec Œuf dur nature	Rémoulade saveur Provence Chou rouge vinaigrette	Salade piémontaise sans jambon		**Menu oriental** Carottes râpées aux agrumes Plat sans protéines animales Couscous végétarien
Crêpe au fromage Salade verte BIO (BIO)	Calamars à la romaine Purée de légumes BIO (BIO)	Filet de lieu noir sauce bouillabaisse Courgettes BIO à la mexicaine (BIO)	***REPAS DE NOEL***	
Fromy croqlait	Yaourt aromatisé Yaourt nature Bio et sucre	Petit suisse aux fruits		DESSERT LACTÉ
Compotes de pommes Compote de poires	Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille	Fruit de saison		Fromage blanc et miel
GOUTER				
Baguette Pâte à tartiner Fromage blanc sucré	Barre bretonne Lait nature Fruit de saison Bio	Pompom au chocolat Flan à la vanille Jus de pommes	Mini viennoiserie Clémentine de noël Père noël Briquette de lait	Féline à la fraise Fruit de saison Yaourt nature sucré

Produit circuit-court ou local **Recette « façon maison »** **abel Rouge** **ovation culinaire** **oduit issu de l'AGB**

Viande Bovine Française **(F) : Frais**

elior restauration

Ville du Raincy

* Aide à UE Destination des écoles

Lundi 23 décembre 2019	Mardi 24 décembre 2019	Mercredi 25 décembre 2019	Jeudi 26 décembre 2019	Vendredi 27 décembre 2019
Salade des Antilles Salade choubidou	Mâche vinaigrette et dés de brebis NOUVEAUTÉ		Surimi mayonnaise Terrine de saumon	Potage crécy « façon maison »
Filet de colin huile parfumé au curry Boulgour BIO BIO	Poulet rôti sauce pain épices Poisson crumble pain épices Pommes paillassons	FERIE	Rôti de bœuf sauce tomate Boulettes azuki Semoule BIO au jus BIO	Filet de saumon sauce au beurre citronnée Chou fleur béchamel et Pommes de terre vapeur locales
Yaourt nature Bio et sucre BIO Yaourt aromatisé	Saint Paulin AOP Munster AOP		Petit suisse nature et sucre Petit suisse aux fruits	Cantal Carré de l'est
Muffin à la vanille Muffin au chocolat	Moelleux au chocolat et crème anglaise et vermicelle		Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison BIO BIO Fruit de saison BIO BIO
GOUTER				
Baguette et beurre Lait chocolaté Fruit de saison	Pain au lait Fromage blanc nature et sucre Jus d'orange		Baguette Fromage fondu Compote de pommes	Madeleines longues Yaourt nature et sucre et sucre Fruit de saison

elior restauration

Ville du Raincy

Lundi 30 décembre 2019	Mardi 31 Décembre 2019	Mercredi 01 janvier 2020	Jeudi 02 janvier 2020	Vendredi 03 janvier 2020
Salade de riz niçois Salade de tortis au surimi	Carottes râpées « façon maison » Salade coleslaw		Potage courgette « façon maison »	Salade verte locale Cœur de scarole locale
Filet de lieu noir sauce cubaine Blé BIO et julienne de légumes BIO	Cheeseburger Fish burger Frites	FERIE NOUVEL AN	Pavé de merlu sauce crème Haricots verts et flageolets	Omelette Epinards BIO béchamel et pommes de terre BIO
Yaourt nature Bio sucre Yaourt aromatisé	BIO Tomme grise Tomme noire		Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc et sauce fraise	Coulommiers Bio Camembert Bio
Fruit de saison Bio BIO Fruit de saison Bio BIO	Brownie « façon maison »		Fruit de saison BIO BIO Fruit de saison BIO BIO	Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat
Baguette Carré de l'Est Compote pomme fraise	Baguette et beurre Petit suisse nature et sucre Orange		Petit beurre Lait fraise Ananas	Pain au chocolat Yaourt Velouté nature et sucre Jus de raisins

Produit circuit-court ou local — Recette « façon maison » — Innovation culinaire — BIO duit issu de l'AGB

elior restauration