

Ville de Sannois – Self Gambetta et Pasteur

Semaine du 04/03/24 au 10/03/24

















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu végétarien</p> <p>Salade de lentilles vinaigrette Pommes de terre, cornichon vinaigrette ciboulette ***</p> <p>Crispidor (nuggets de fromage)</p> <p></p> <p>Carottes persillées </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Chou chinois vinaigrette au miel ***</p> <p>Boeuf façon marengo</p> <p> Semoule </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Merlu </p> <p>sauce bretonne (crème, oignon, champ)</p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit </p> <p>Fromage frais demi sel ***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Salade iceberg vinaigrette et dés de cantal </p> <p>Carottes râpées vinaigrette et dés de cantal </p> <p></p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Chou fleur sauce blanche</p> <p>***</p> <p>Gâteau au yaourt (Farine)</p>	<p>Omelette </p> <p>Haricots verts et pommes de terre ***</p> <p>Carré</p> <p>Pointe de brie</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>
<p>Palet breton</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et abricot</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fol épi</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Croissant</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus de raisin</p>



Ville de Sannois – Self Gambetta et Pasteur

Semaine du 11/03/24 au 17/03/24


















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomelo et sucre</p> <p>Mâche et betteraves rouges vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Blé  à la tomate</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat</p>	<p>Hoki  sauce citron</p> <p>Riz et lentilles à l'Indienne </p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Coleslaw rouge</p> <p>Salade ultradis (salade, radis émincé, vinaigrette miel)</p> <p>***</p> <p>Dinde  Filet façon jambon</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre et emmental râpé</p> <p>***</p> <p>Beignet à la pomme </p> <p>Beignet à la framboise </p>	<p>Menu végétarien Le brocoli</p> <p>Sauce pesto brocolis haricot blanc et brunoise de carotte </p> <p>Farfalles</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Petit moulé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Batavia vinaigrette</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Daube de bœuf  façon provençale</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé citron </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu kiri</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Pompon cacao</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Galette géante pur beurre</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>



Ville de Sannois – Self Gambetta et Pasteur

Semaine du 18/03/24 au 24/03/24

















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Dés de colin d'Alaska </p> <p>Penne semi-complet </p> <p>***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>La graine de courge</p> <p>Salade verte vinaigrette et crumble aux graines de courge</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf  sauce moutarde</p> <p>Petits pois  et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Couscous merguez</p> <p> Semoule </p> <p>***</p> <p>Fromage frais Tartare nature Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette et dés d'emmental</p> <p>Endives  vinaigrette et dés d'emmental</p> <p>***</p> <p>Steak haché de veau  au jus</p> <p>Purée de courgette  et pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Cake à la poire et au chocolat (farine )</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Dahl de lentille </p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>
<p>Madeleine longue fraise</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Brioche</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et poire</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus de raisin</p>



Ville de Sannois – Self Gambetta et Pasteur













Semaine du 25/03/24 au 31/03/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu végétarien Radis et beurre</p> <p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>*** Omelette </p> <p></p> <p>Pommes de terre persillées </p> <p>*** Yaourt aromatisé à la fraise </p> <p>Yaourt nature et sucre </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Crêpe aux champignons</p> <p>*** Rôti de porc  sauce charcutière (tomate et cornichon) SP : Rôti de dinde  sauce charcutière (tomate et cornichon)</p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>*** Purée de pomme et abricot Purée de pomme</p>	<p>Pousses d'épinards aux croûtons et dés de mimolette</p> <p>Remoulade de panais à la pomme et dés de mimolette</p> <p>*** Boeuf façon mode  (carotte, oignon)</p> <p>Carottes  au jus de légumes (oignon, laurier, thym)</p> <p>*** Tarte au flan </p>	<p>Emietté de canard façon bolognaise</p> <p>Riz </p> <p>*** Tomme blanche</p> <p>Carré</p> <p>*** Fruit de saison au choix </p>	<p>Pomelo et sucre</p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>*** Colin d'Alaska pané  au riz soufflé et citron</p> <p>Fondue de poireau et fusilli</p> <p>*** Fromage blanc  et sucre roux </p> <p>Fromage frais aromatisé</p>
<p>Croissant Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Muffin au chocolat Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO Chocolat noir Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Galette géante pur beurre Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO Fromage frais Chanteneige</p> <p>Fruit de saison</p>



Ville de Sannois – Self Gambetta et Pasteur




















Semaine du 01/04/24 au 07/04/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	<p>Mijoté de boeuf  sauce au thym</p> <p>Lentilles mijotées  ***</p> <p>Camembert</p> <p>Pointe de brie ***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Menu végétarien Tomate vinaigrette</p> <p>Salade iceberg vinaigrette ***</p> <p>Pommes de terre, épinard façon raclette  ***</p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille  Yaourt nature et sucre </p>	<p>La fête du printemps Concombre sauce tzatziki  ***</p> <p>Rôti de dinde  sauce champignon crémée</p> <p>Duo de carottes jaune et orange  ***</p> <p>Moelleux au chocolat (Farine )</p>	<p>Hoki  sauce citron</p> <p>Blé  ***</p> <p>Edam</p> <p>Saint Paulin ***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>
	<p>Barre bretonne</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus de raisin</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>



Ville de Sannois – Self Gambetta et Pasteur
















Semaine du 08/04/24 au 14/04/24 - Vacances

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauce carbonara à la volaille</p> <p>Coquillettes </p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Batavia vinaigrette</p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Mijoté de boeuf  sauce paprika persil</p> <p>Petits pois  et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé  à la framboise</p>	<p>Poulet rôti  au jus</p> <p>Courgettes à la provençale  et semoule </p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette </p> <p>Salade coleslaw (carotte râpée et chou blanc) </p> <p>***</p> <p>Brandade de poisson  (purée )</p> <p>***</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Menu végétarien</p> <p></p> <p>Tortilla haricots rouges, maïs, emmental</p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>
<p>Pompon cacao</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Chanteneige</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Palet breton</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme</p>



Ville de Sannois – Self Gambetta et Pasteur


















Semaine du 15/04/24 au 21/04/24 - Vacances

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis et beurre</p> <p>Pomelo et sucre</p> <p>***</p> <p>Sauté de veau  sauce tomate</p> <p>Haricots verts  et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Crème dessert à la vanille</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Rôti de dinde  au jus</p> <p>Fusilli </p> <p>***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Carré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison  au choix</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Concombre vinaigrette à la tomate </p> <p>Carottes râpées  vinaigrette crémeuse à la ciboulette</p> <p>***</p> <p>Pizza tomate emmental et mozzarella </p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Yaourt  aromatisé à la fraise</p> <p>Yaourt nature  et sucre</p>	<p>Samoussa de légumes</p> <p>Acras à la morue</p> <p>***</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Chou fleur sauce blanche et emmental râpé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison  au choix</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska pané  et citron</p> <p>Carottes  persillées</p> <p>***</p> <p>Cake nature (farine )</p>
<p>Moelleux au citron</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Croissant</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Pur jus de raisin</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Muffin au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>



Ville de Sannois – Self Gambetta et Pasteur










Semaine du 22/04/24 au 28/04/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu végétarien</p> <p>Légumes à l'orientale (p.chiche, navet, carotte, courgette)</p> <p></p> <p> Semoule </p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>Tomme grise</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Céleri rémoulade et dés d'emmental </p> <p>Concombre sauce tzatziki et dés d'emmental </p> <p>***</p> <p>Wings de poulet tex-mex </p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>***</p> <p>Crêpe fourrée chocolat </p>	<p>Rôti de boeuf froid et ketchup </p> <p>Penne semi-complet </p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Salade verte aux croûtons vinaigrette</p> <p>Salade verte aux oignons frits, vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Nuggets de poisson blanc </p> <p>Ratatouille et riz</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Porc façon Esterel </p> <p>(tomate, poivron, olive)</p> <p>SP : Braisé de dinde façon esterel </p> <p>(tomate, poivron, olive)</p> <p>Pommes de terre persillées </p> <p>***</p> <p>Fromage frais Rondelé nature</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu kiri</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Brioche</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Galette géante pur beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Purée de pomme et poire</p>



Ville de Sannois – Self Gambetta et Pasteur

Semaine du 29/04/24 au 05/05/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Merlu </p> <p>sauce dieppoise</p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Dessert lacté gélifié au chocolat</p>	<p>Steak haché de boeuf </p> <p>au jus</p> <p>Purée Dubarry </p> <p>(chou fleur et pdt)</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Tartare nature Fromage frais Cantafrais</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Férié</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Tartinade de haricots blancs</p> <p>***</p> <p>Sauce aux légumes du Sud et fromage de brebis</p> <p>Farfalles </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Concombres </p> <p>vinaigrette</p> <p>Carottes râpées </p> <p>vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Haricot plat et haricot beurre persil</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille </p> <p>Yaourt nature et sucre </p>
<p>Baguette BIO Confiture</p> <p>Yaourt nature et sucre Fruit de saison</p>	<p>Madeleine longue fraise Lait</p> <p>Purée de pomme et abricot</p>		<p>Pain au lait Fromage blanc nature et sucre Pur jus de raisin</p>	<p>Baguette BIO Fromage frais Chanteneige</p> <p>Fruit de saison</p>

