

# Ville de Sannois Self Gambetta et Pasteur

Semaine du 07/11/22 au 13/11/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte vinaigrette Radis et beurre</p> <p>***</p> <p>Croustillants de poisson </p> <p>Purée d'épinards et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille Lacté saveur chocolat</p>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Coquillettes au pesto </p> <p>Salade de blé vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Boulette de sarrasin, lentilles et légumes</p> <p>Petits pois </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p><b>Le brocoli</b></p> <p>Soupe de brocolis et mascarpone </p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde au jus </p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Pamplemousse et sucre</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf sauce hongroise </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Rondelé </p> <p>Fromage fondu Vache qui rit </p> <p>***</p> <p>Gâteau basque</p>	
<p>Barre bretonne Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO Chocolat au lait Lait  Purée de poire</p>	<p>Croissant Petit fromage frais sucré Pur jus d'orange</p>	<p>Muffin vanille et pépites chocolat Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison</p>	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Ville de Sannois Self Gambetta et Pasteur

Semaine du 14/11/22 au 20/11/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves rouges vinaigrette Coeur de palmier vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Chipolatas <i>SP : Saucisse de volaille et veau façon chipolatas</i></p> <p>Lentilles mijotées ***</p> <p>Yaourt nature et sucre  Yaourt aromatisé à la framboise  ***</p> <p>Fruit de saison  au choix</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette au miel Champignons émincés vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf  sauce moutarde</p> <p>Chou fleur persillé ***</p> <p>Fromage frais Saint Môret Fromage fondu Le carré ***</p> <p>Chouquette à la vanille</p>	<p><b>Menu végétarien</b> Chou rouge vinaigrette Carottes râpées vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Omelette  sauce basquaise </p> <p>Macaroni  ***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme</p> <p>Purée de pomme et coing</p>	<p>Tartine du potager (petit pois, maïs, f. blanc, ciboulette)  Tartine au surimi (surimi, f.blanc, paprika, citron)</p> <p>***</p> <p>Parmentier de poisson blanc </p> <p> (purée ) ***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison  au choix</p>	<p><b>Le pois chiche</b> Batavia vinaigrette Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde  sauce normande</p> <p>Carottes persillées  ***</p> <p>Petit fromage frais aromatisé Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p> Cake aux pois chiches et chocolat </p>
<p>Baguette BIO Fromage fondu kiri Pur jus de pomme</p>	<p>Pain au chocolat Petit fromage frais sucré Fruit de saison</p>	<p>Palet breton Fromage frais aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Pompon cacao Yaourt nature et sucre Purée de pomme et fraise</p>	<p>Baguette BIO Confiture Lait Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Ville de Sannois Self Gambetta et Pasteur

Semaine du 21/11/22 au 27/11/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade iceberg vinaigrette aigre douce Radis et beurre</p> <p>***</p> <p>Merlu  sauce tomate</p> <p>Fusilli </p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>Saint Paulin</p> <p>***</p> <p>Smoothie abricot, pomme, banane </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Crêpe aux champignons</p> <p>***</p> <p>Wings de poulet  tex-mex</p> <p> Purée de patate douce</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé à la fraise </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>au choix</p>	<p>Salade de blé à la tomate vinaigrette Pommes de terre moutarde à l'ancienne</p> <p>***</p> <p>Sauté de veau  sauce forestière</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>au choix</p>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Salade coleslaw (carotte râpée et chou blanc) Carottes râpées vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Chili sin carne (haricot rouge, carotte, maïs, oignon)</p> <p></p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Bûche de lait mélangé (chèvre et vache) Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>	<p><b>C'est la fête</b></p> <p> Tartinade avocat et tortillas de maïs</p> <p>***</p> <p>Fish burger  (pain burger, poisson pané, sauce tartare)</p> <p>Beignets de courgette</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p> <p>au choix</p>
<p>Pain au lait</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Rocher coco chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Miel</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Madeleine longue pépète chocolat</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus de raisin</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge



Viande Charolaise



Poisson frais réceptionné  
sur la cuisine centrale



Poisson issu de la pêche durable



Viande origine France



Agriculture Biologique



Produit local



Issu du commerce équitable



Appellation d'Origine Protégée



Plat Végétarien



Plat du chef



Nouvelles Recettes



# Ville de Sannois Self Gambetta et Pasteur

Semaine du 28/11/22 au 04/12/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Menu végétarien</b> Pommes de terre au thon Salade de riz au surimi</p> <p>*** </p> <p>Crispidor (nuggets de fromage)</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange Chou blanc et raisins secs vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Filet de hoki sauce au basilic </p> <p>Coquillettes </p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fromage à croûte noire</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Céleri rémoulade Salade verte vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Dinde filet façon jambon </p> <p> Purée de butternut et pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Fraidou Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p> Moelleux à la fleur d'oranger (farine )</p>	<p>Rillettes de thon </p> <p>***</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce orientale </p> <p> Semoule </p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>Pointe de brie</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Mâche et betteraves rouges vinaigrette Radis et beurre</p> <p>***</p> <p>Steak haché de veau au jus </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille </p> <p>***</p> <p>Génoise roulée aux myrtilles</p>
<p>Baguette BIO Fromage frais Chanteneige Pur jus de pomme</p>	<p>Moelleux au citron Petit fromage frais sucré Fruit de saison</p>	<p>Brioche Yaourt nature et sucre Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO Chocolat au lait Fromage blanc nature et sucre Purée de pêche</p>	<p>Pompon cacao Lait Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Ville de Sannois Self Gambetta et Pasteur

Semaine du 05/12/22 au 11/12/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Batavia et oignons frits vinaigrette Pamplemousse et sucre</p> <p>***</p> <p>Dahl de lentilles </p> <p>Riz créole </p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat Flan vanille nappé au caramel</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Tarte provençale</p> <p>***</p> <p>Boeuf mode </p> <p>Carottes au jus de légumes (oignon, laurier, thym) </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre Fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Pâté de volaille et cornichon</p> <p>Bâtonnets de surimi mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Sauce thon tomate</p> <p>Pennes </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p><b>Le chou rouge</b></p> <p>Carottes râpées  vinaigrette</p> <p>Salade verte  vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Saucisse de strasbourg <i>SP : Saucisse de volaille</i></p> <p>Confit de chou rouge aux pommes et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Fromage frais Petit cotentin Fromage frais Saint Môret</p> <p>***</p> <p>Donut</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette Chou-fleur sauce ravigote</p> <p>***</p> <p>Poulet rôti au jus </p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Fromage rond</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>
<p>Palet breton</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Muffin vanille aux pépites de chocolat Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison</p>	<p>Croissant</p> <p>Petit fromage frais aromatisé Pur jus d'orange</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge



Viande Charolaise



Poisson frais réceptionné  
sur la cuisine centrale



Poisson issu de la pêche durable



Viande origine France



Agriculture Biologique



Produit local



Issu du commerce équitable



Appellation d'Origine Protégée



Plat Végétarien



Plat du chef



Nouvelles Recettes



# Ville de Sannois Self Gambetta et Pasteur

Semaine du 12/12/22 au 18/12/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Samoussa de légumes</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>***</p> <p>Merlu  sauce citron</p> <p>Purée de brocoli et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Chou blanc mariné au raisin, miel et curry</p> <p>***</p> <p>Couscous boulettes mouton boeuf</p> <p> Semoule </p> <p>***</p> <p>Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et ananas</p> <p>Purée de poire</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Daube de boeuf  façon provençale</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Riz au lait saveur vanille</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Smoothie carotte orange aux 4 épices </p> <p>***</p> <p>Pavé de dinde  sauce pain d'épices</p> <p>Pommes paillasson</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Petit Louis</p> <p>***</p> <p>Pâtisserie</p>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Oeuf dur et mayonnaise </p> <p>***</p> <p>Sauce aux légumes du sud et fromage de brebis</p> <p>Macaroni </p> <p></p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Chanteneige</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Galette géante pur beurre</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Madeleine longue pépite chocolat</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

