













Ville de Sannois - Self Gambetta et pasteur

Semaine du 02/01/23 au 08/01/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage à la tomate</p> <p>***</p> <p>Poulet sauce orientale </p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Steak haché de veau sauce forestière </p> <p>Penne semi-complet </p> <p>***</p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Le carré</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme</p> <p>Purée de pêche</p>	<p>Salade piémontaise (pomme de terre, oeuf, tomate)</p> <p>Pommes de terre au thon</p> <p>***</p> <p>Boeuf sauce hongroise </p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>***</p> <p>Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>La galette des rois</p> <p>Salade ultradis (salade, radis émincé, vinaigrette miel)</p> <p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska pané au riz soufflé </p> <p>Epinards branches sauce blanche</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Yaourt aromatisé à la fraise </p> <p>***</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Oeuf dur et mayonnaise </p> <p>***</p> <p>Dahl de lentilles </p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>Emmental</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>
<p>Palet breton</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Purée de poire</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fol épi</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pur jus d'orange</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





















-  Label rouge
-  Viande origine France
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Viande Charolaise
-  Agriculture Biologique
-  Piat Végétarien
-  Poisson frais réceptionné sur la cuisine centrale
-  Produit local
-  Piat du chef
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Issu du commerce équitable
-  Nouvelles Recettes



Ville de Sannois - Self Gambetta et pasteur

Semaine du 09/01/23 au 15/01/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu végétarien</p> <p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Salade verte aux croûtons vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Crispidor (nuggets de fromage)</p> <p></p> <p>Coquillettes </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Smoothie abricot, pomme, banane</p>	<p>Rillettes de thon </p> <p>***</p> <p>Daube de boeuf façon provençale </p> <p>Haricots beurre à l'ail</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>Carré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p> <p>au choix</p>	<p>La patate douce</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Wings de poulet tex-mex </p> <p>Blé aux petits légumes </p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Gâteau à la patate douce (farine  ) </p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Salade de maïs et olives</p> <p>***</p> <p>Rôti de porc au jus </p> <p>SP : Rôti de dinde au jus </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p> <p>au choix</p>	<p>Mâche et betteraves rouges vinaigrette</p> <p>Batavia vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Merlu sauce Dieppoise </p> <p>(crème, champignon, fruit de mer)</p> <p>Carottes au jus de légumes </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Chouquette à la vanille</p>
<p>Croissant</p> <p>Briquette de lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Pompon cacao</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Galette géante pur beurre</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Sannois - Self Gambetta et pasteur

Semaine du 16/01/23 au 22/01/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coeur de palmier vinaigrette</p> <p>Champignons vinaigrette à la tomate ***</p> <p>Saucisse de strasbourg SP : Saucisse de volaille</p> <p>Haricots blancs sauce tomate ***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Coleslaw (chou blanc et carottes râpées)</p> <p>Carottes râpées vinaigrette au citron ***</p> <p>Omelette </p> <p> Ratatouille et pommes de terre ***</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Purée de pomme et fraise ***</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Pâté de volaille et cornichon</p> <p>Bâtonnets de surimi mayonnaise ***</p> <p>Parmentier de poisson blanc purée de potiron </p> <p> (plat complet)</p> <p>***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>La Sardaigne</p> <p>Salade verte au thon et olive vinaigrette ***</p> <p>Rôti de boeuf froid et sauce tomate olive origan</p> <p>Fusilli tricolores </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Cake ricotta et pépites de chocolat (farine)</p>	<p>Taboulé (semoule)</p> <p>Coquillettes au pesto ***</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Brocolis persillés ***</p> <p>Fromage frais Saint Môtet</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit ***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Madeleine longue pépite chocolat</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Brioche</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus de raisin</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Sannois - Self Gambetta et pasteur

Semaine du 23/01/23 au 29/01/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pamplemousse et sucre Radis et beurre ***</p> <p>Boeuf sauce aux olives </p> <p>Pommes de terre quartiers façon potatoes</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>Bûche de lait mélangé (chèvre et vache) ***</p> <p>Purée de pomme Purée de pomme et poire </p>	<p>Crêpe au fromage Tarte au fromage (emmental et mozzarella) ***</p> <p>Poulet rôti sauce aux herbes </p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aromatisé Petit fromage frais sucré ***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Menu végétarien Le chou </p> <p>Chou blanc aux épices et sésame façon kimchi</p> <p>***</p> <p>Curry épinards pois chiche </p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé à la fraise ***</p> <p>Eclair parfum chocolat</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette Macédoine mayonnaise ***</p> <p>Boulettes de mouton et boeuf sauce tomate</p> <p> Purée de butternut et pomme de terre </p> <p>***</p> <p>Fromage frais Tartare nature Fromage frais Petit cotentin ***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette Pousses d'épinards vinaigrette ***</p> <p>Merlu sauce au curry </p> <p> Semoule aux petits légumes </p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille Flan vanille nappé au caramel</p>
<p>Pain au lait Petit fromage frais sucré Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO Fromage frais Chanteneige Purée de pêche</p>	<p>Baguette BIO Miel Lait Fruit de saison</p>	<p>Barre bretonne Fromage blanc nature et sucre Pur jus de pomme</p>	<p>Goûter fourré au chocolat Yaourt nature et sucre Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits















- Label rouge
- Viande origine France
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande Charolaise
- Agriculture Biologique
- Piat végétarien
- Poisson frais réceptionné sur la cuisine centrale
- Produit local
- Piat du chef
- Poisson issu de la pêche durable
- Issu du commerce équitable
- Nouvelles Recettes



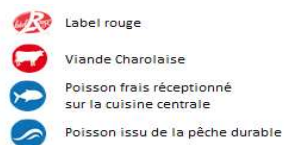
Ville de Sannois - Self Gambetta et pasteur

Semaine du 30/01/23 au 05/02/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Maïs et thon vinaigrette Salade de maïs et olives ***</p> <p>Rôti de dinde au jus </p> <p> Purée Crécy (carotte et pomme de terre) </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Chou rouge vinaigrette à la framboise Batavia vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Filet de hoki sauce citron </p> <p>Macaroni </p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>Carré</p> <p>***</p> <p>Smoothie ananas passion</p>	<p>Samoussa de légumes Acras à la morue</p> <p>***</p> <p>Mijoté de boeuf sauce paprika persil </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>***</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Emmental</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Menu végétarien Vive les crêpes Carottes râpées vinaigrette au miel Carottes râpées vinaigrette ***</p> <p>Beignet de mozzarella et ketchup </p> <p>Riz aux petits légumes </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Petit fromage frais aromatisé ***</p> <p>Crêpe et sucre</p>	<p>Haricots blanc au cerfeuil</p> <p>Salade de lentilles vinaigrette ***</p> <p>Aiguillette de poulet au jus </p> <p>Courgettes et pommes de terre à l'huile d'olive</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Rondelé </p> <p>Fromage fondu Vache qui rit *** </p> <p>Fruit de saison au choix</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu kiri</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Palet breton</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Purée de pomme</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Sannois - Self Gambetta et pasteur

Semaine du 06/02/23 au 12/02/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu végétarien</p> <p>Batavia vinaigrette</p> <p>Mâche et betteraves rouges vinaigrette ***</p> <p>Chili sin carne (haricot rouge, carotte, maïs, oignon)</p> <p> Riz </p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p> <p>Flan vanille nappé au caramel</p>	<p>Pizza tomate emmental et mozzarella</p> <p>Crêpe aux champignons</p> <p>***</p> <p>Jambon blanc SP : Dinde filet façon jambon</p> <p> Purée d'épinards et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Curry de dinde </p> <p>Blé </p> <p>***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Bûche de lait mélangé (chèvre et vache) ***</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Coeur de palmier et tomate vinaigrette ***</p> <p>Omelette </p> <p>Ratatouille 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>Salade verte au maïs vinaigrette</p> <p>Salade iceberg et noix vinaigrette ***</p> <p>Lasagnes au saumon</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage frais demi sel</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Le carré ***</p> <p>Purée de pomme et coing</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>
<p>Pain au lait</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fol épi</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat noir</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Galette géante pur beurre</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Moelleux à la pomme</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Sannois - Self Gambetta et pasteur

Semaine du 13/02/23 au 19/02/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade piémontaise (pomme de terre, oeuf, tomate)</p> <p>Fusilli à la grecque (poivron, tomate, brebis, olive) ***</p> <p>Steak haché de veau sauce tomate </p> <p>Duo de haricots vert et beurre ail et persil ***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Petit fromage frais aromatisé ***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Carottes râpées vinaigrette ***</p> <p>Sauté de bœuf sauce aux oignons</p> <p>Petits pois ***</p> <p>Coulommiers</p> <p>Camembert ***</p> <p>Génoise roulée aux myrtilles</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Potage au potiron </p> <p> ***</p> <p>Pommes de terre, épinard façon raclette (plat complet) ***</p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Chou chinois vinaigrette au miel</p> <p>Salade iceberg vinaigrette ***</p> <p>Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron</p> <p>Carottes au jus de légumes ***</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit Fromage frais Rondelé nature ***</p> <p> Cake coco (farine)</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>Macédoine mayonnaise ***</p> <p>Wings de poulet tex-mex</p> <p>Pommes de terre quartiers et ketchup ***</p> <p>Gouda</p> <p>Saint Paulin ***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Pur jus de raisin</p>	<p>Muffin au chocolat</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Brioche</p> <p>Lait</p> <p>Purée de poire</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gaufre nappée chocolat</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

