


Ville de Sannois - Self Gambetta et pasteur

Semaine du 06/03/23 au 12/03/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu végétarien</p> <p>Salade verte aux croûtons vinaigrette Salade verte au maïs vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Crispidor (nuggets de fromage)</p> <p>Ratatouille et macaroni</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre Fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Génoise roulé framboise</p> 	<p>Pommes de terre moutarde à l'ancienne Salade de riz, maïs et olive vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf sauce forestière</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit Fromage frais Rondelé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Dés de poisson sauce tomate</p> <p>Boulgour</p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme Purée de pomme et ananas</p>	<p>Le pois chiche Cake pois chiche cumin (Farine) sauce fromage blanc épicée</p> <p>***</p> <p>Jambon blanc SP : Jambon de dinde</p> <p>Chou fleur sauce blanche</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Mâche et betteraves rouges vinaigrette Batavia vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska sauce agrume</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>Pointe de brie</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille</p>
<p>Baguette BIO Chocolat au lait</p> <p>Lait Fruit de saison</p>	<p>Galette géante pur beurre Petit fromage frais aromatisé Pur jus de pomme</p>	<p>Pain au chocolat Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO Fol épi</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Palet breton Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>
















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



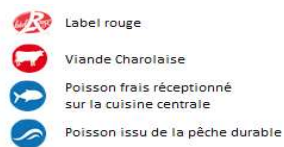
Ville de Sannois - Self Gambetta et pasteur

Semaine du 13/03/23 au 19/03/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou-fleur sauce ravigote</p> <p>Champignons vinaigrette tomatée</p> <p>***</p> <p>Wings de poulet tex-mex </p> <p>Blé à la tomate </p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade ultradis (salade, radis émincé, vinaigrette miel) Chou rouge vinaigrette</p> <p>***</p> <p> Courmentier de poisson </p> <p>(purée de courgettes )</p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p>Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir</p>	<p>Potage au potiron </p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde  sauce aigre douce</p> <p>Coquillettes</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aromatisé Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Coleslaw (chou blanc et carottes râpées) Carottes râpées vinaigrette</p> <p></p> <p>***</p> <p>Dahl de lentilles </p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Fromage frais Saint Môret Fromage fondu Petit moulé</p> <p>***</p> <p>Smoothie fraise et banane </p>	<p>Salade de maïs et olives Salade piémontaise (pomme de terre, oeuf, tomate)</p> <p>***</p> <p>Daube de boeuf façon provençale </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>
<p>Croissant</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Pompon cacao</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Pain d'épice</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Sannois - Self Gambetta et pasteur

Semaine du 20/03/23 au 26/03/23
















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu végétarien Tomate vinaigrette Mâche et betteraves rouges vinaigrette</p> <p>*** Omelette </p> <p></p> <p>Penne semi-complet </p> <p>*** Pointe de brie Tomme blanche *** Flan vanille nappé au caramel Lacté saveur vanille</p>	<p>Crêpe au fromage Crêpe aux champignons</p> <p>*** Boeuf mode </p> <p>Carottes au jus de légumes *** Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre *** Fruit de saison au choix</p>	<p>Céleri rémoulade Radis et beurre</p> <p>*** Steak haché de veau au jus </p> <p>Haricots blancs sauce tomate *** Pont l'Evêque </p> <p>Saint Paulin *** Purée de pomme </p> <p>Purée de pomme et pêche </p>	<p>Le salsifis Taboulé Salade de riz, maïs et olive vinaigrette</p> <p>*** Colin d'Alaska pané au riz soufflé </p> <p> Purée de salsifis et pomme de terre </p> <p>*** Fromage blanc et sucre Fromage frais aromatisé *** Fruit de saison </p> <p>au choix </p>	<p>Salade verte vinaigrette Salade iceberg vinaigrette</p> <p>*** Rôti de porc au jus <i>SP : Rôti de dinde au jus</i></p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>*** Fromage frais Rondelé nature Fromage fondu Vache qui rit *** Donut</p>
<p>Baguette BIO Chocolat noir Fromage frais aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Madeleine longue pépite chocolat Lait Purée de pomme et ananas</p>	<p>Brioche Yaourt nature et sucre Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO Fromage fondu Samos Pur jus d'orange</p>	<p>Moelleux au citron Petit fromage frais sucré Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Sannois - Self Gambetta et pasteur

Semaine du 27/03/23 au 02/04/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine mayonnaise Coeur de palmier et maïs vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Croustillants de poisson </p> <p>Brocolis persillés et pommes de terre ***</p> <p>Petit fromage frais aromatisé Petit fromage frais sucré ***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette  Chou blanc et raisins secs vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Yassa de poulet (aiguillette) </p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu Le carré Fromage frais P'tit Louis tartine ***</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Menu végétarien Oeuf dur mayonnaise </p> <p> ***</p> <p>Légumes à l'orientale (p.chiche, navet, carotte, courgette)</p> <p> Semoule </p> <p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>Emmental</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Batavia et croûtons vinaigrette Céleri râpé rémoulade</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf sauce charcutière </p> <p>Haricots verts persillés  ***</p> <p>Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p> Cake nature (farine )</p>	<p>Pâté de volaille et cornichon Galantine de volaille et cornichon</p> <p>***</p> <p>Lasagnes au saumon</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>Carré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>
<p>Baguette BIO Fromage frais Chanteneige</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Barre bretonne Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO Confiture</p> <p>Fromage blanc nature et sucre Pur jus de raisin</p>	<p>Pain au lait Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Goûter fourré au chocolat Petit fromage frais aromatisé Purée de pomme et fraise</p>














Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Sannois - Self Gambetta et pasteur

Semaine du 03/04/23 au 09/04/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade iceberg vinaigrette Salade ultradis (salade, radis émincé, vinaigrette miel)</p> <p>***</p> <p>Sauté de porc sauce tomate  <i>SP : Sauté de dinde sauce tomate</i></p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit  Fromage frais demi sel  ***</p> <p>Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille</p>	<p>Rillettes de sardine  tomatée à l'Espagnole</p> <p>***</p> <p>Rôti de boeuf froid  et mayonnaise</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison  au choix</p>	<p>Concombre vinaigrette Pamplemousse et sucre</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Epinards branches sauce blanche ***</p> <p>Yaourt aromatisé citron  Yaourt nature et sucre  ***</p> <p>Pain perdu</p>	<p>Menu végétarien Betteraves rouges vinaigrette Salade azur (h/vert, tomate, maïs)</p> <p>***</p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes </p> <p>Purée de patate douce </p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>Saint Nectaire  ***</p> <p>Fruit de saison  au choix</p>	<p>Tomate vinaigrette Carottes râpées vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauce thon tomate</p> <p>Penne semi-complet  ***</p> <p>Camembert</p> <p>Fromage fondu Croc'lait ***</p> <p>Purée de poire Purée de pomme et ananas</p>
<p>Muffin vanille aux pépites de chocolat Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu kiri</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Palet breton</p> <p>Fromage blanc nature et sucre Pur jus d'orange</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</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



Piat Végétarien



Piat du chef



Nouvelles Recettes



Ville de Sannois - Self Gambetta et pasteur

Semaine du 10/04/23 au 16/04/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Salade verte et croûtons Salade verte et maïs *** Boeuf façon axoa (poivron, tomate, oignon) Haricots verts persillés *** Fromage frais Petit cotentin Fromage frais Tartare nature *** Gaufre poudrée	Tartine oeuf ciboulette *** Brandade de poisson (purée) *** Bûche de lait mélangé (chèvre et vache) Coulommiers *** Fruit de saison au choix	Vive le printemps Carottes râpées vinaigrette crémeuse ciboulette *** Wings de poulet tex-mex Beignets de courgette *** Fromage fondu Délice emmental *** Moelleux au chocolat (Farine)	Menu végétarien Légumes façon acharé (carotte, chou blanc, h.vert) Betteraves rouges vinaigrette *** Chili sin carne (haricot rouge, carotte, maïs, oignon) Riz *** Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre *** Fruit de saison au choix
	Moelleux à la pomme Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Croissant Petit fromage frais aromatisé Pur jus d'orange	Baguette BIO Confiture Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Galette géante pur beurre Lait Purée de pomme

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

















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



Ville de Sannois - Self Gambetta et pasteur

Semaine du 17/04/23 au 23/04/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Salade verte vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Poulet rôti au jus </p> <p>Jardinière de légumes et pommes de terre ***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Carré</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>	<p>Tartine au surimi (surimi, f.blanc, paprika, citron)</p> <p>***</p> <p>Rôti de porc sauce tikka massala  <i>SP : Rôti de dinde sauce tikka massala</i></p> <p>Fusilli </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Taboulé</p> <p>Pommes de terre au pesto</p> <p>***</p> <p>Fondant emmental brebis brocolis (farine ) </p> <p></p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>Saint Paulin</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme </p> <p>Purée de pomme et banane </p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Champignons vinaigrette à la tomate</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska pané au riz soufflé </p> <p>Purée Crécy  (carotte et pomme de terre) ***</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Chou blanc et raisins secs vinaigrette</p> <p>Chou rouge vinaigrette à la framboise</p> <p>***</p> <p>Boeuf façon bourguignon </p> <p>Haricots beurre à la tomate ***</p> <p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Petit moulé ***</p> <p>Gâteau basque</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Brioche</p> <p>Lait</p> <p>Purée de poire</p>	<p>Muffin au chocolat</p> <p>Fromage blanc 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>Barre bretonne</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

