















Ville de Sannois – Self Gambetta et Pasteur

Semaine du 01/01/24 au 07/01/24 - Vacances

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Soupe Saint Germain (pois cassés)  *** Raviolis de boeuf et volaille sauce tomate et emmental râpé *** Fruit de saison au choix 	Carottes râpées  vinaigrette Chou rouge  vinaigrette à la framboise *** Colin Alaska meunière  et citron Fondue de poireaux et pommes de terre  *** Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Menu végétarien  Curry épinards  pois chiche Riz  *** Carré Camembert *** Fruit de saison au choix	Batavia et dés de mimolette vinaigrette Batavia et dés de cantal  vinaigrette *** Tajine de boeuf  aux pruneaux Haricots verts  persillés *** Cake coco (farine  )
	Baguette BIO Confiture Yaourt nature et sucre Purée de pomme et abricot	Galette géante pur beurre Lait Fruit de saison	Brioche Fromage blanc nature et sucre Pur jus de pomme	Baguette BIO Beurre Petit fromage frais aromatisé Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Sannois – Self Gambetta et Pasteur

Semaine du 08/01/24 au 14/01/24
















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			La galette	Menu végétarien
	Coleslaw (chou blanc et carottes râpées) Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Soupe de courgette et pommes de terre et cantal râpé	Endives coupées vinaigrette Céleri rémoulade	
	***	***	***	
Veau façon marengo	Filet de hoki sauce citron	Poulet sauce suprême	Steak haché de boeuf au jus	Sauce tomate et lentilles façon bolognaise
Jardinière de légumes et pommes de terre	Semoule	Chou fleur persillé	Purée Crécy (carotte et pomme de terre) et emmental râpé	Penne semi-complet
***				***
Bûche de lait mélangé (chèvre et vache) Coulommiers				Fromage frais P'tit Louis tartine Fromage fondu Vache qui rit
***	***	***	***	***
Fruit de saison au choix	Dessert lacté gélifié au chocolat Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit de saison au choix	Galette des rois	Fruit de saison au choix
Palet breton Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme et ananas	Baguette BIO Fromage fondu kiri Fruit de saison	Pompon cacao Yaourt nature et sucre Pur jus de pomme	Baguette BIO Miel Lait Fruit de saison	Pain au lait Fromage frais aromatisé Pur jus de raisin

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Sannois – Self Gambetta et Pasteur

Semaine du 15/01/24 au 21/01/24
















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>Haricots verts persillés </p> <p></p> <p>***</p> <p>Beignet à la pomme </p> <p>Beignet à la framboise </p>	<p>Rôti de dinde </p> <p>sauce charcutière</p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>Carré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>au choix</p>	<p>Salade ultradis (salade, radis émincé, vinaigrette miel)</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Mijoté de boeuf </p> <p>sauce au thym</p> <p>Lentilles</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature </p> <p>et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>à la fraise</p>	<p>Break dance</p> <p>Carottes râpées vinaigrette crémeuse ciboulette </p> <p>et dés de mimolette</p> <p>***</p> <p>Saucisse de strasbourg (porc) Ketchup</p> <p>SP : Saucisse de volaille</p> <p>Pommes paillasson</p> <p>***</p> <p> Smoothie pomme, cranberry, yaourt </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Crêpe aux champignons</p> <p>***</p> <p>Médaille Merlu </p> <p>sauce curry</p> <p>Petits pois </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p> <p>au choix</p>
<p>Galette géante pur beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Madeleine longue pépité chocolat</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Purée de pomme et poire</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Sannois – Self Gambetta et Pasteur

Semaine du 22/01/24 au 28/01/24















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Boeuf sauce tomate </p> <p>Boulgour </p> <p>***</p> <p>Fromage frais Tartare nature Fromage frais Fraidou ***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Menu végétarien Céleri rémoulade</p> <p>Remoulade de panais à la pomme</p> <p>***</p> <p>Omelette </p> <p></p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre Fromage frais aromatisé</p>	<p>Colin d'Alaska sauce estragon </p> <p>Carottes et coquillettes </p> <p>***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison Au choix </p>	<p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Purée de patate douce et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison  au choix</p>	<p>Le haricot blanc Chou rouge vinaigrette et dés d'emmental </p> <p>Salade verte vinaigrette  et dés d'emmental</p> <p>***</p> <p>Rôti de porc sauce moutarde </p> <p><i>SP : Rôti de dinde sauce moutarde</i></p> <p>Haricots beurre à l'ail </p> <p>***</p> <p>Gâteau aux haricots blancs et chocolat </p>
<p>Barre bretonne</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pur jus de raisin</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Chanteneige</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Croissant</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Muffin au chocolat</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Sannois – Self Gambetta et Pasteur

Semaine du 29/01/24 au 04/02/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Batavia vinaigrette</p> <p>Pomelo et sucre ***</p> <p> Colin d'Alaska pané au riz soufflé Ketchup</p> <p>Fusilli </p> <p>***</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Dessert lacté gélifié au chocolat</p>	<p>Tajine de dinde au miel et citron </p> <p>Petits pois et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>Bûche de lait mélangé (chèvre et vache) ***</p> <p>Fruit de saison  au choix</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Chou blanc et raisins secs vinaigrette Salade iceberg vinaigrette ***</p> <p>Dahl de lentilles </p> <p></p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre Fromage frais aromatisé</p>	<p>Vive les crêpes</p> <p> Carottes râpées vinaigrette  Endives vinaigrette  ***</p> <p>Jambon blanc </p> <p><i>SP : Jambon de dinde</i></p> <p>Chou fleur sauce blanche et duo de mozzarella et cheddar</p> <p>***</p> <p>Crêpe à la confiture</p>	<p>Filet de hoki sauce citron </p> <p>Blé à la tomate </p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>Tomme grise</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Moelleux à la pomme</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus de raisin</p>	<p>Palet breton</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Brioche</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Sannois – Self Gambetta et Pasteur

Semaine du 05/02/24 au 11/02/24


















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Steak haché de veau au jus </p> <p>Carottes persillés et haricots blancs </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade ultradis (salade, radis émincé, vinaigrette miel) et dés de mimolette Salade verte vinaigrette et dés de mimolette</p> <p>***</p> <p>Nuggets de poisson blanc </p> <p>Epinards branches sauce blanche </p> <p>***</p> <p>Génoise roulée aux myrtilles Génoise roulée framboise</p>	<p>Gratin de pommes de terre avec fromage à tartiflette </p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre Fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Menu végétarien Céleri rémoulade</p> <p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Omelette </p> <p>Sauce basquaise</p> <p>Penne semi-complet et emmental râpé </p> <p></p> <p>***</p> <p>Purée de pomme Purée de pomme et poire</p>	<p>Sauté de boeuf sauce aux oignons </p> <p>Haricots verts et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Carré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>
Pain au lait	Baguette BIO	Baguette BIO	Galette géante pur beurre	Madeleine longue pépète chocolat
Lait	Beurre	Fromage frais Chanteneige	Petit fromage frais aromatisé	Yaourt nature et sucre
Purée de pomme et abricot	Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Pur jus d'orange	Fruit de saison	Pur jus de pomme

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Sannois – Self Gambetta et Pasteur

Semaine du 12/02/24 au 18/02/24 - Vacances



















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu végétarien Batavia vinaigrette</p> <p>Pomelo et sucre ***</p> <p>Légumes à l'orientale (p.chiche, navet, carotte, courgette)</p> <p>Semoule  </p> <p></p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Rôti de boeuf froid  et son jus chaud</p> <p> Purée de courgette et pomme de terre </p> <p>***</p> <p>Fromage frais Fraidou Fromage frais Cantadou ail et fines herbes ***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>La saint Valentin Carottes râpées vinaigrette passion </p> <p>***</p> <p>Poulet rôti  au jus</p> <p>Gnocchetti à la sauce tomate et duo de mozzarella et cheddar</p> <p>***</p> <p>Cake aux pralines roses (farine )</p>	<p>Braisé de dinde  façon esterel (tomate, poivron, olive)</p> <p>Flageolets</p> <p>***</p> <p>Edam Saint Paulin</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison  au choix</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Endives coupées vinaigrette ***</p> <p>Cube de saumon  sauce citron</p> <p>Brocolis persillés et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature  et sucre Yaourt aromatisé  à la fraise</p>
<p>Moelleux à la pomme Petit fromage frais sucré Fruit de saison</p>	<p>Pain au chocolat Yaourt nature et sucre Purée de pomme</p>	<p>Baguette BIO Beurre Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison</p>	<p>Baguette BIO Fromage fondu Samos Pur jus de pomme</p>	<p>Barre bretonne Lait Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Sannois – Self Gambetta et Pasteur

Semaine du 19/02/24 au 25/02/24 - Vacances

















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé et dés de mimolette Pommes de terre  ravigote (vinaigrette, oignon, persil, câpre) et dés de mimolette ***</p> <p>Mijoté de boeuf  sauce paprika persil</p> <p>Haricot plat et haricot beurre persil</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Céleri râpé sauce bulgare Chou chinois vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde  au jus</p> <p>Carottes et lentilles mijotées </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre Fromage frais aromatisé</p>	<p>Menu végétarien Soupe de légumes variés </p> <p>***</p> <p>Quiche au maroilles </p> <p></p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aromatisé ***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p> Chou rouge vinaigrette framboise   Carottes râpées vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Brandade de poisson </p> <p>(purée ) et emmental râpé ***</p> <p>***</p> <p>Gâteau basque </p>	<p>Nuggets de filet poulet</p> <p>Epinards en branche  et coquillettes</p> <p>***</p> <p>Pointe de brie Carré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>
<p>Croissant Petit fromage frais sucré Pur jus de raisin</p>	<p>Baguette BIO Fromage fondu kiri Fruit de saison</p>	<p>Moelleux au citron Lait Purée de pomme et ananas</p>	<p>Baguette BIO Beurre Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison</p>	<p>Muffin au chocolat Yaourt nature et sucre Pur jus d'orange</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Sannois – Self Gambetta et Pasteur

Semaine du 26/02/24 au 03/03/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Pomelo et sucre</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska  pané au riz soufflé et citron</p> <p>Ratatouille et boulgour  ***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Boeuf  façon bourguignon</p> <p>Pommes de terre quartiers façon potatoes ***</p> <p>Camembert</p> <p>Tomme blanche ***</p> <p>Fruit de saison  au choix</p>	<p> Carottes râpées vinaigrette et dés de cantal </p> <p> Chou blanc vinaigrette et dés de cantal </p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde sauce aigre douce</p> <p>Petits pois  ***</p> <p>***</p> <p>Gâteau vendéen (farine ) </p>	<p>Menu végétarien</p> <p></p> <p>Chili sin carne (haricot rouge, carotte, maïs, oignon)</p> <p>Riz  ***</p> <p>Mimolette</p> <p>Gouda ***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade ultradis (salade, radis émincé, vinaigrette miel)</p> <p>Champignons émincés sauce crémeuse ciboulette</p> <p>***</p> <p>Wings de poulet  tex-mex</p> <p> Semoule  aux petits légumes ***</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>
<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Galette géante pur beurre</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et poire</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</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>Pain au lait</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

