










Du 3 au 7 septembre 2018

Ville de MELUN
Menus conformes à la commission du 13/06/18

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>VIVE LA RENTRÉE!</p> <p>Tomate vinaigrette  </p>	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Carottes râpées assaisonnées</p>	<p>Salade de tortis au surimi 30%</p> <p>Salade de pomme de terre à la niçoise 70% (tomate, h. verts, thon, olive noire)</p>	<p>Concombre  & dès mimolette </p>	-
<p>Raviolis de volaille & fromage râpé</p> <p>Raviolis au saumon & fromage râpé</p>	<p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p><i>Lasagnes au saumon</i></p>	<p>Nuggets de blé & sauce échalote </p>	<p>Sauté de Bœuf forestière</p> <p><i>Quenelles natures sauce Mornay</i> </p>	<p>Pavé de colin napolitain (tomate, champignons, oignons, échalote, poivrons) </p>
-	<p>Yaourt brassé à la fraise </p> <p>Yaourt nature + sucre </p>	<p>Purée de courgettes</p>	<p>Haricots verts</p>	<p>Riz  safrané</p>
-	<p>Petit suisse sucré</p> <p>Petit suisse aux fruits</p>	<p>Petit suisse sucré</p> <p>Petit suisse aux fruits</p>	-	<p>Coulommiers</p> <p>Carré de l'Est</p>
<p>Mousse au chocolat </p>	-	-	<p>Cake pomme tatin  </p> <p>Tarte flan </p>	<p>Fruits de saison</p>

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

elior 



Du 10 au 14 septembre 2018

Ville de MELUN

Menus conformes à la commission du 13/06/18

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette Carottes râpées	Duo Melon & Pastèque	-	Pâté de campagne et cornichons Sardine à l'huile	Roulé au fromage
Croq'veggie au fromage	Boulettes d'agneau sauce tajine <i>Boulettes pistou sauce fraîcheur</i>	Sauté de porc sauce dijonnaise <i>Poisson gratiné au fromage</i>	Rôti de bœuf & mayonnaise <i>Croq'veggie à la tomate</i>	Colin poêlé
Poêlée de légumes façon béarnaise (estragon, échalote)	Semoule	coquillettes	Carottes braisées	Courgettes et aubergines al pesto
-	-	Saint Paulin Montboissier	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	-
Moelleux au chocolat Donuts au sucre	Crème dessert au caramel Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	-	Fruits de saison

Plats préférés
des enfants
Fait maison

Innovation
culinaire

Recettes
développement durable

Recettes
d'ici et d'ailleurs

elior

10



Du 17 au 21 septembre 2018

Ville de MELUN
Menus conformes à la commission du 13/06/18

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Concombre vinaigrette Salade des Antilles <i>(Iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)</i>	-	-	Duo Melon charentais Pastèque	Taboulé Salade gourmande <i>(Boulgour, lentilles et summi)</i>
Cordon bleu <i>Miettes de thon sauce olive</i>	Saucisse de Francfort <i>Galette italienne</i>	Pilons de poulet et ketchup <i>Omelette</i>	Rôti de bœuf & moutarde <i>Poisson mariné à l'huile d'olive et citron vert</i>	Poissonnette
Gratin de piperade <i>(macaronis & piperade)</i>	Lentilles	Pommes rissolées	Purée de pomme de terre	Epinards à la crème
Yaourt nature + sucre <i>Yaourt brassé Framboise / abricots</i>	Tomme noire Emmental	P'tit Louis Fraidou	-	Fromage blanc et sucre <i>Fromage blanc et cassonade</i>
-	Fruits de saison	Fruits de saison	Glace Mister Freeze	-

Plats préférés

Innovation

Recettes






















Recettes



Du 24 au 28 septembre 2018

Ville de MELUN

Menus conformes à la commission du 13/06/18

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-	Carottes râpées 70% Radis noir râpé  et maïs  30% 	Courgettes râpées au pesto  70% Salade asiatique 30%  (chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)	-	Tomate vinaigrette  et dès emmental  Salade verte  & dès emmental
 <i>Boulettes azuki</i> 	Sauté de bœuf  sauce daube  <i>Pavé de merlu</i>  <i>sauce cubaine</i> (tomate, crème, curry, paprika, cumin)	<i>Croq veggie au fromage</i> 	Coquillettes  à la carbonara aux lardons <i>Coquillettes</i>  à la <i>carbonara au thon</i>	Steak haché de saumon au beurre blanc
Ratatouille  & Blé 	Julienne de légumes et riz	Purée de pommes de terre		 Petits pois miel orange
Saint Paulin Gouda	-	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Fromage blanc et confiture d'abricot Fromage blanc et caramel	-
Fruits de saison	Mousse au chocolat  Flan nappé au caramel	-	Fruits de saison	Tarte aux poires  Clafoutis aux griottes

Plats préférés 
des enfants

Innovation 
culinnaire

Recettes 
développement durable

Recettes 
d'ici et d'ailleurs

elior 



Du 1er au 5 octobre 2018

Ville de MELUN

Menus conformes à la commission du 13/06/18

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-	Salade piémontaise  Salade de blé  à l'orientale	Concombre et maïs  vinaigrette Salade verte et croûtons	-	-
Cube de colin  pané	Boulettes de veau  sauce normande <i>Quenelles nature à la béchamel</i> 	Escalope de blé panée 	Hachis Parmentier "maison" Brandade de poisson "maison" <i>(à la pomme de terre )</i>	Aïoli  (colin & œuf dur, sauce aïoli)
Frites & ketchup	Haricots verts	Penne		Légumes aïoli  (pdt, chou-fleur, carotte, h. verts)
Edam Montboissier	Petit Suisse aux fruits Petit Suisse sucré	-	Fromage fondu Président Rondelé	Yaourt nature  + sucre Yaourt brassé  à la banane
Fruits de saison	-	Liégeois à la vanille  Crème dessert au chocolat	Fruits de saison	 Cake au citron 80%  Roulé aux myrtilles 20%

Plats préférés 
des enfants

Innovation 
culinaire

Recettes 
développement durable

Recettes 
d'ici et d'ailleurs

elior 



Du 8 au 12 octobre 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre au basilic	-	Salade verte aux cœurs de palmier	Œuf dur mayonnaise	Navette crémeuse de chou-fleur
Galette espagnole	Sauté de bœuf petit déj' (chocolat, Corn Flakes) Omelette	Escalope de porc à l'estragon Quenelles de brochet sauce estragon	Sauté de poulet milanaise Boulettes pistou	Steak de colin aux abricots
Riz au curcuma	Petits pois	Polenta crémeuse à la carotte	Chou romanesco & pomme de terre vapeur	Semoule à la menthe
Yaourt nature sucré	Camembert	Pomme et Fondue au chocolat	-	Fromage blanc & brisures de Daim
-	Fruits de saison		Cake vanille violet	

Plats préférés des enfants
 Fait maison

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs











Du 15 au 19 octobre 2018

Ville de MELUN

Menus conformes à la commission du 13/06/18

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate  & mozzarella Salade verte  & Féta 	Carottes râpées Chou rouge râpé vinaigrette	-	-	Céleri râpé sauce enrobante échalote  Courgette râpées pesto
Omelette	Chipolatas  <i>Poisson mariné provençal</i>	Burger de veau sauce mexicaine  <i>Galette tex mex</i> 	Rôti de bœuf & jus <i>Galette de blé au fromage et épinards</i> 	Coquillettes  au saumon
Epinards à la crème	Frites & ketchup	Purée de pomme de terre	Gratin de Crécy <i>(carottes & pommes de terre)</i>	
-	Yaourt brassé à la fraise  Yaourt nature + sucre 	Fromage blanc à la fraise Fromage blanc et sucre	Saint Paulin  Emmental 	-
Tarte pomme abricot Tarte flan	-	Banane au chocolat	Fruits de saison	Flan nappé au caramel Flan au chocolat 

Plats préférés  des enfants 

Innovation  culinaire

Recettes  développement durable

Recettes  d'ici et d'ailleurs

elior 



Du 22 au 26 octobre 2018

Ville de MELUN
Menus conformes à la commission du 13/06/18

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tortis au surimi 70% Lentilles vinaigrette terroir 30%	Chou rouge râpé et raisins 30% Carottes râpées 70%	-	-	Salade verte & lardons 70% Endives et croûtons 30%
Filet de limande meunière	Poulet rôti <i>Boulettes de soja</i> <i>tomate basilic</i>	Boulettes de veau sauce Marengo <i>Œufs durs sauce Mornay</i>	Tortis carbonara aux lardons	Pavé de colin aux herbes de Provence
Gratin du Sud (courgettes, tomates, béchamel, muscade, basilic)	Pommes smile & ketchup	Blé	<i>Tortis à la carbonara au thon</i>	Brocolis & pomme de terre vapeur
Yaourt brassé Framboise / abricot Yaourt naturel + sucre	-	Brie Carré de l'Est	Petit Suisse sucré Petit Suisse aux fruits	Façon brownies & crème anglaise
-	Ile flottante Flan au chocolat	Fruits de saison	Banane	Mini chou à la vanille & sauce chocolat

Plats préférés des enfants

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs





Du 29 octobre au 2 novembre 2018

Ville de MELUN
Menus conformes à la commission du 13/06/18

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-	-	-	TOUSSAINT	Chiffonnade salade et brunoise 30% Salade verte et croûtons 70%
Cordon bleu Croq veggie fromage	Omelette au fromage	Boulettes de bœuf sauce tomate Poisson blanc crumble pain d'épices		Calamars à la romaine
Pêlé môle & Riz	Choux-fleurs à la béchamel	Macaronis		Purée de courgettes et pommes de terre
Yaourt brassé à la banane Yaourt nature + sucre	Cotentin nature Fraidou	Camembert Coulommiers		Fromage blanc à la fraise Fromage blanc sucré
Fruits de saison	Gâteau basque Tarte normande	Fruits de saison		-

Plats préférés des enfants
Fait maison

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

