



# Ville du RAINCY



	Lundi 05 mars 2018	Mardi 06 mars 2018	Mercredi 07 mars 2018	Jeudi 08 mars 2018	Vendredi 09 mars 2018
	<p><b>Mâche et carottes</b> Mélange Provençal (chou blanc, maïs, poivrons)</p> <p><b>NOUVEAUTÉ</b></p>	<p><b>Salade farandole</b> (frisée, chou blanc, maïs, radis) Chiffonnade de salade</p>	<p><b>Salade piémontaise (sans viande)</b></p>	<p><b>Œufs durs mayonnaise</b> Rillettes de sardines</p> <p><b>Plat sans protéines animales</b></p>	<p><b>Potage de légumes</b> « façon maison »</p>
	<p><b>Escalope de porc au jus</b> *Poissonnette de Hoki Purée de pommes de terre BIO et brocolis</p>	<p><b>Tortis BIO au thon à la sauce tomate</b></p>	<p><b>Rôti de veau farci à l'estragon</b> *Nugget's de blé Petits pois saveur du jardin</p>	<p><b>Chili con façon végétarien</b> Avec haricots rouges et Riz BIO</p>	<p><b>Pavé de colin mariné à la méridionale</b> Epinards béchamel et pommes de terre circuit court</p>
	<p><b>DESSERT LACTÉ</b></p> <p><b>Fromage blanc, Coulis de fraise et quatre quart</b></p>	<p><b>Bûchette mi-chèvre</b> Tomme blanche</p>	<p><b>Petit suisse BIO et sucre issu du commerce équitable</b></p>	<p><b>Cotentin nature</b> P'tit Louis</p>	<p><b>Yaourt nature et sucre</b></p>
		<p><b>Kiwi</b> Poire</p>	<p><b>Ananas</b></p>	<p><b>Orange</b> Banane</p>	<p><b>Pomme golden BIO</b> Poire allongée BIO</p>
	<p>Lait chocolaté Pain d'épice Compote de pomme</p>	<p>Petit suisse nature sucré Cookie Cacao Pomme</p>	<p>Fromage fondu Baguette Jus de raisin</p>	<p>Flan chocolat Grillé normand Banane</p>	<p>Carré de l'est Baguette Compote de pêches</p>



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



produit équitable



Innovation culinaire

Produit issu de l'AGB



# Ville du RAINCY



Lundi 12 mars 2018	Mardi 13 mars 2018	Mercredi 14 mars 2018	Jeudi 15 mars 2018	Vendredi 16 mars 2018
<b>Cœur de scarole et vinaigrette</b> Salade harmonie et vinaigrette	<b>Salade gourmande « façon maison »</b> (lentilles/ boulgour) Salade de tortis	<b>Salade Harmonie</b> (scarole, chou rouge, maïs)	<b>Potage Dubarry</b> « façon maison »	<b>Carottes BIO râpées</b> Concombre vinaigrette
<b>Plat sans protéines animales</b> Farfalles à l'Italienne	Médailillon de Merlu sauce aigre douce Jardinière de légumes aux saveurs du jardin	Emincé de dinde à la milanaise *Quenelles de brochet aux crustacés Courgettes BIO et riz BIO	Rôti de bœuf et jus *Croc vegie tomate Pommes rissolées	Filet de colin pané et citron Lentilles locales à la paysanne
St Morêt Fraidou	Brie Pont l'Evêque	Edam	Yaourt nature local et sucre	Mimolette Tomme grise
Compote pommes bananes BIO	Poire conférence BIO Pomme golden	Banane	Orange Kiwi	Mousse au chocolat
Lait nature Baguette Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits Cake marbré Jus de pommes	Yaourt nature sucré Fourrandise abricot Poire	lait fraise Croissant Compote pomme-banane	Flan vanille Baguette et beurre Confiture de fraises

elior®



Produit circuit-court ou local

Recette « façon maison »

produit équitable

Innovation culinaire

Produit issu de l'AGB

# Ville du RAINCY



C'est le printemps



elior®



Lundi 19 mars 2018	Mardi 20 mars 2018	Mercredi 21 mars 2018	Jeudi 22 mars 2018	Vendredi 23 mars 2018
Crêpe au fromage Crêpe aux champignons	<b>NOUVEAUTÉ</b> Salade Mêlée et dés de brebis (scarole, frisée, trévisé) Salade iceberg	Salade Piémontaise (sans viande)	 Laitue iceberg et brunoise de radis rose accompagnée de croûtons	 Potage au potiron "façon maison"
 Omelette et sauce tomate BIO Haricots verts saveur du jardin	 Coquillettes BIO à la Romagnolia (bœuf, tomate, courgettes, basilic et aromates) <i>*Coquillettes façon provençal (plats sans protéines animales)</i>	Lasagne au saumon et salade verte	 Rôti d'agneau farci Sauce aux pois cassés <i>*Croc vegie fromage</i> Flageolets 	<b>NOUVELLE RECETTE SAUCE</b> Aiguillettes de colin fromage blanc et curry Emincé de poireaux béchamel et pommes de terre
Bleu Tomme noire	Cantal Fournol	 Emmental BIO	 Yaourt nature BIO et sucre	Fromage blanc nature et sucre Petit suisse nature et sucre
Poire ronde locale  Pomme locale	Compote pommes banane Compote pommes fraise	Orange	Moelleux coquelicots	Banane Ananas
Petit suisse nature sucré Bon gâteau fraise Jus d'orange	lait nature Pailloline Banane	Yaourt aromatisé Baguette Barre de chocolat	Lait fraise Barre bretonne Compote de pommes	Petit suisse nature sucré Baguette Confiture de fraises





# Ville du RAINCY



Lundi 26 mars 2018	Mardi 27 mars 2018	Mercredi 28 mars 2018	Jeudi 29 mars 2018	Vendredi 30 mars 2018
<b>Mélange provençal</b> (chou blanc, maïs, poivrons) <b>Mélange catalan</b> (frisée, carottes, chou blanc, poivrons)	<b>NOUVEAUTÉ</b> <b>Salade californienne</b> (farfalles, maïs, petits pois, ananas, tomate) Salade de pois chiches  <b>Plat sans protéines animales</b>	 <b>Rillettes de thon « façon maison »</b>  	 <b>Potage Crécy BIO</b> <b>« façon maison »</b>  	<b>Chou blanc râpée et maïs</b> Chou rouge râpée et maïs
<b>Filet de limande meunière et citron</b> <b>Riz aux petits légumes</b>	<b>Pané de blé, fromage et épinards</b> <b>Haricots plats et mélange de légumes</b>	 <b>Sauté de bœuf sauce échalotes</b> <b>*steak de colin au citron</b> <b>Penne et Julienne de légumes</b>	<b>Saucisse de Strasbourg</b> <b>* Escalope de blé</b> <b>Lentilles à la paysanne « façon maison »</b>	<b>Moules à la crème</b> <b>Frites</b>
<b>Saint Paulin</b> Gouda	<b>Carré de l'est BIO</b>  Camembert	<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Coulommiers</b> Munster	 <b>Petit suisse fruité BIO</b> Petit suisse nature et sucre
<b>Crème dessert chocolat</b>	<b>Orange</b> Ananas	<b>Poire locale</b> 	<b>Banane</b> Kiwi	<b>Abricots au sirop</b> Ananas au sirop
Lait nature Gaufre fantasia Orange	Fraidou Baguette Compote pomme-abricot	Flan caramel Fourrandise fraise Jus de raisin	Yaourt nature sucré Pain au chocolat Pomme	Petit Louis Baguette Jus de pommes



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



produit équitable



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB



# Ville du RAINCY



	Lundi 02 avril 2018	Mardi 03 avril 2018	Mercredi 04 avril 2018	Jeudi 05 avril 2018	Vendredi 06 avril 2018
		<b>Tomate vinaigrette</b> Salade verte	<b>Friand au fromage</b>	<b>Salade farandole</b> Salade harmonie	<b>Haricots verts vinaigrette</b> Poireaux vinaigrette
 <b>FERIE</b>		« <b>Rougail-saucisse</b> » (Saucisse de Montbéliard sauce Rougail (oignons, ail, tomate, épices, curcuma)) <b>*Nuggets de blé</b> <b>Riz BIO et ratatouille</b>	<b>Cube de saumon à la Provençale</b> <b>Carottes rondelles Vichy</b> BIO 	 <b>Hachis Parmentier</b> <b>*Brandade de morue</b>	<b>Filet de colin mariné au thym et citron</b> <b>Gratin de piperade</b> (Macaronis, tomates, poivrons) 
		<b>Tomme blanche</b> Mimolette	<b>Yaourt aromatisé vanille</b> local 	<b>St Nectaire</b> Brie	<b>Petit suisse BIO et sucre</b> Fromage Blanc nature BIO et sucre
		<b>Ananas</b> Kiwi	<b>Poire ronde BIO</b> 	<b>Flan au chocolat</b> Flan à la vanille	<b>NOUVEAUTÉ</b> <b>Roulé framboise</b> Roulé abricot
		Petit suisse nature sucré Cookie Cacao Poire	Fromage fondu Baguette Jus de raisin	Lait nature Pain d'épice Banane	Carré de l'est Baguette Compote de pêches



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



produit équitable



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB



# Ville du RAINCY



## Menu de printemps



	Lundi 09 avril 2018	Mardi 10 avril 2018	Mercredi 11 avril 2018	Jeudi 12 avril 2018	Vendredi 13 avril 2018
	Concombre vinaigrette Tomate vinaigrette	Saucisson à l'ail *Thon mayonnaise  <b>Plat sans protéines animales</b>	Betteraves BIO et locales vinaigrette	Trio de crudités Salade de tortis à la parisienne (tortis, tomate, maïs)	Carottes râpées vinaigrette Chou rouge râpée vinaigrette
	Filet de colin poêlé Printanière de légumes aux saveurs du midi	Boulgour BIO et lentilles, maïs végétarien (lentilles, dés de légumes et aromates)	Cordon bleu *Steak végétale de blé à la tomate Papillons	Rôti de bœuf et sauce pois cassé *Pavé du fromager Flageolet et carottes	Poissonnette de Hoki Semoule BIO et jus
	Saint Paulin Tomme noire	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Petit suisse fruité	Carré frais BIO	<b>DESSERT LACTÉ</b>
	Pomme local Poire local	Ananas Orange	Banane	<b>NOUVEAUTÉ</b> Gâteau au fromage frais « façon maison » (fromage blanc, cream cheese, vanille, cannelle)	Fromage blanc, Compote pomme-banane BIO et spéculoos
	Lait nature Baguette Pâte à tartiner	Petits suisse aux fruits Pailloline Jus de pommes	Yaourt nature sucré Fourrandise abricot Compote pomme-banane	Lait chocolaté Croissant Poire	Crème dessert chocolat Baguette et beurre Confiture de fraises



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



produit équitable



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB



# Ville du RAINCY



Lundi 16 avril 2018	Mardi 17 avril 2018	Mercredi 18 avril 2018	Jeudi 19 avril 2018	Vendredi 20 avril 2018
  <b>Taboulé à la semoule BIO</b> « façon maison »	<b>Salade coleslaw</b>	<b>Cœur de scarole et croûtons</b>	 <b>Œuf dur BIO mayonnaise</b> <b>Plat sans protéines animales</b>	<b>Radis et beurre</b>
 <b>Sauté d'agneau sauce tajine</b> <b>*Pavé de poisson à la provençale</b> <b>Haricots verts et Pommes de terre vapeur</b>	 <b>Boulette de bœuf à la forestière</b> <b>*Boulette de soja</b> <b>Penne aux saveurs du jardin</b>	<b>Filet de colin façon crumble au pain d'épices</b> <b>Riz créole</b>	<b>Nuggets de blé sauce enrobante fromage blanc, échalotes</b> <b>Blé, carottes et raisins</b>	<b>Filet de colin pané</b> <b>Printanière de légumes</b>
<b>Emmental</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Carré de l'est BIO</b> 	<b>Yaourt local aux fruits rouges</b> 	<b>Montboissier</b>
<b>Gaufre nappée de chocolat</b>	<b>Poire locale</b> 	<b>Pomme rouge BIO</b> 	<b>Kiwi</b>	<b>Glace cône vanille</b>
<b>Petit Louis</b> <b>Baguette</b> <b>Jus de pommes</b>	<b>lait nature</b> <b>Madeleine chocolat</b> <b>Pomme</b>	<b>Yaourt aromatisé</b> <b>Baguette</b> <b>Barre de chocolat</b>	<b>Lait fraise</b> <b>Barre bretonne</b> <b>Compote de pomme- fraise</b>	<b>Petit suisse nature sucré</b> <b>Gaufre belge</b> <b>Jus d'orange</b> 



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



produit équitable



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB



# Ville du RAINCY



	Lundi 23 avril 2018	Mardi 24 avril 2018	Mercredi 25 avril 2018	Jeudi 26 avril 2018	Vendredi 27 avril 2018
	<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Melon jaune</b> (sous réserve d'approvisionnement)	<b>Tarte au fromage</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Plat sans protéines animales</b>	<b>Roulade de volaille et cornichons</b>
	 <b>Sauté de bœuf sauce chasseur</b> <i>*Pavé de poisson mariné au thym et citron</i> <b>Coquillettes</b>	 <b>Sauté de veau à la crème</b> <i>*Steak végétale à la tomate</i> <b>Purée de pommes de terre et chou fleur</b>	 <b>Omelette BIO</b> <b>Poêlée de légumes</b>	 <b>Couscous BIO « façon végé »</b> (carottes, courgettes, navets, tomate, raisin, pois chiches)	<b>Filet de limande meunière et citron</b> <b>Pommes smiles</b>
	<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Bûchette mi-chèvre</b>	<b>Petit suisse fruité</b>	<b>Bleu</b>	<b>Edam BIO</b> 
	<b>Poire Conférence locale</b> 	 <b>Compote pomme banane BIO</b>	<b>Ananas</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>NOUVEAUTÉ</b> <b>Instant fraîcheur</b> (Soupe de fruits rouges)
	<b>Lait nature</b> <b>Gaufre fantasia</b> <b>Pomme</b>	<b>Fraidou</b> <b>Baguette</b> <b>Jus de raisin</b>	<b>Flan caramel</b> <b>Fourrandise fraise</b> <b>Kiwi</b>	<b>Lait fraise</b> <b>Pain au chocolat</b> <b>Poire</b>	<b>Petit suisse nature sucré</b> <b>Baguette et beurre</b> <b>Confiture de fraises</b>



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



produit équitable



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB