



Le Vésinet (Elémentaire)

Menus du 05/04/2021 au 09/04/2021



Menu de la semaine

Lundi


Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Menu végétarien

 Salade verte bio
vinaigrette moutarde


Pâtes, tomate de ratatouille et
lentilles corail
et emmental râpé


Vache qui rit
Gouda


Lacté saveur chocolat
Lacté saveur vanille

Biscuit Pompon
Fromage blanc nature
Fruit frais

Salade de betteraves
Salade de chou fleur, tomate et
maïs
vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf charolais façon
orientale

 Pommes de terre bio


 Cantal aop
Tomme noire

Fruit frais
au choix

Baguette
Barre de chocolat
Coupelle de purée de poires

Taboulé
Salade de lentilles
Poisson pané frais
et quartier de citron
Petits pois extra fins

Yaourt aromatisé
Yaourt nature


 Fruit bio

Viennoiserie
Yaourt à la pulpe de fruits
Jus de pommes


Dessert de printemps

Carottes râpées
Chou chinois
Vinaigrette au fromage frais et
vinaigre de xérès

Boulettes au mouton sauce
provençale

 Jardinière et riz bio

Tomme blanche
Carré

 Moelleux au chocolat et
nérites du chef (farine locale)

Baguette
Pointe de Brie
Fruit frais

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Plat du chef

la cantine pas pareille

Le Vésinet (Elémentaire)

Menus du 12/04/2021 au 16/04/2021




Menu de la semaine

Lundi

Macédoine mayonnaise
Maïs et thon en salade
vinaigrette moutarde

Courmentier de poisson


Saint Paulin
Mimolette

 Pomme bio de producteur
local

Baguette
Confiture de prunes
Petit fromage frais aux fruits

Mardi

Mâche
Carottes râpées
vinaigrette moutarde

 Bolognaise de boeuf charolais


 Pennes bio

Cantafrais
Edam

Coupelle de purée de pommes et
coings
Coupelle de purée de pêches

Viennoiserie
Yaourt nature
Fruit frais

Mercredi

 Salade de pommes de terre bio
vinaigrette moutarde

Nuggets de poulet
Epinards branches en béchamel


Pointe de Brie
Bûche mélangée


Mousse au chocolat au lait
Mousse au chocolat noir

Baguette
et beurre
Miel
Fruit frais

Jeudi

***Amuse-Bouche: Ketchup de
carotte***

 Emincé d'endives bio
Vinaigrette au fromage blanc

 Sauté de veau lr sauce aux
hortillons (poireaux, oseille, céleri,
crème fraîche, oignon)
Carottes bâtonnets

Petit fromage frais nature
Petit fromage frais aux fruits


Tarte au flan


Muffin tout chocolat
Yaourt à boire aromatisé fraise
Fruit frais

Vendredi

Menu végétarien

Salade de pâtes à l'orientale
(farfalline, concombre, tomate,
menthe, cumin)
Salade de haricots blancs et
cerfeuil

 Fondant au fromage de brebis
du chef

 Pont l'Evêque aop
Montboissié

 Fruit bio

Baguette
Pâte à tartiner
Lait demi écrémé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille




Le Vésinet (Elémentaire)

Menus du 19/04/2021 au 23/04/2021



Menu de la semaine

Lundi

Concombre local en rondelles
 et maïs bio
 vinaigrette au basilic

Saucisse de Strasbourg*
 Francfort de volaille

Purée de céleri et pommes de terre

Emmental

 Saint Nectaire aop

Abricots au sirop
 Poire au sirop


Baguette
 Edam
 Fruit frais

Mardi

Saucisson à l'ail*
 Saucisson sec*
 et cornichon

Coupelle de pâté de volaille

Sauté de saumon sauce citron


 Riz semi-complet bio


Coulommiers
 Carré

Fruit frais
 au choix

Galette géante
 Coupelle de purée de pommes et
 pruneaux
 Briquette de lait fraise

Mercredi

 Salade de tomates bio
 vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf charolais
 sauce origan tomate
 Gratin de brocolis

Fromage blanc aromatisé
 Fromage blanc sucré

Gâteau basque

Baguette
 Barre de chocolat au lait
 Fruit frais

Jeudi


Menu végétarien

Salade de betteraves et maïs
 Fonds d'artichaut et maïs
 vinaigrette moutarde


 Omelette bio
 Mayonnaise
 Ketchup
 Frites au four


Fraidou
 Bleu

Fruit frais
 au choix

 Gâteau de maïs du chef
 Yaourt aromatisé
 JUS MULTIFRUIT (GOUTER)

Vendredi

 Guacamole au fromage
 blanc bio du chef
 Chips de maïs

 Poulet Ir rôti au jus
 Ratatouille et semoule

Yaourt nature
 Yaourt aromatisé

Fruit frais
 au choix

Baguette
 Confiture d'abricots
 Briquette de lait chocolaté

inspirations
 Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
 Biologique

Appellation d'Origine
 Protégée

Charolais

Label Rouge

Plat du chef

la cantine pas pareille



Le Vésinet (Elémentaire)

Menus du 26/04/2021 au 30/04/2021



Menu de la semaine

Lundi

Menu végétarien

Salade de riz, tomate et mozzarella
 Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivron, brebis, olive)

Nuggets de blé
 Poêlée de haricots verts, brocolis, champignons

Tomme blanche
 Pointe de Brie

Fruit bio

Baguette
 Pâte à tartiner
 Jus de pommes

Mardi

Rillettes de thon du chef

Sauté de porc* façon fermière (carotte, petit pois, oignon)
 Sauté de dinde 1br façon fermière

Purée d'épinards et pommes de terre bio

Saint Paulin
 Montboissié

Fruit frais au choix

Cake breton en barre
 Yaourt à boire aromatisé fraise
 Jus d'orange

Mercredi

Concombre bio tzaziki

Escalope de dinde 1r sauce crème aux champignons
 Torsades

Petit Cotentin
 Comté aoc

Crème dessert au chocolat
 Crème dessert à la vanille

Baguette
 Gelée de groseille
 Fruit frais

Jeudi

Pomelos et sucre
 Radis roses et beurre

Rôti de boeuf charolais froid
 Condiment choron

Courgettes bio et riz bio

Munster aop
 Bûche de chèvre

Fruit frais au choix

Viennoiserie
 Coupelle de purée de poires
 Lait demi écrémé

Vendredi

Salade de mâches et betteraves rouges bio
 Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne

Meunière colin d'Alaska frais et quartier de citron
 Flan de tomate, chèvre et organ

Yaourt nature local bio Quart de lait
 Coulis de fruits rouges

Brownie

Baguette
 Camembert
 Fruit frais

inspirations
 Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique

Appellation d'Origine Contrôlée

Appellation d'Origine Protégée

Charolais

Label Rouge

Plat du chef

la cantine pas pareille