Menu

Du 05 au 09 mai 2025

Ville de Deuil-La Barre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette Concombres vinaigrette	LE JOUR DU Végé	Œuf dur mayonnaise (double choix même pour les mater) Roulade de volaille		
Sauté de porc BBC au curry * Sauté de dinde LR à la basquaise	Lasganes épinards ricotta chèvre	Rôti de bœuf RAV et jus		Filet de limande meunière
Riz BIO créole		Purée de pommes de terre BIO et potiron BIO	FERIE	Haricots verts ciboulette Mélange 4 céréales BIO
	Fromage frais aux fruits Fromage frais et sucre			Gouda BIO Edam BIO
Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	Fruit de saison BIO	Compote pomme abricot BIO Compote pomme BIO		Banane RUP
		PETIT DEJEUNER		
		Petit pain au lait Yaourt nature et sucre		
		GOUTER		
		Cake vanille Lait Fruit		

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
HVE Haute Valeur Environnementale
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Région Ultra périphérique
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Verger écoresponsable

Menu

Du 12 au 16 mai 2025

Ville de Deuil-La Barre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates BIO vinaigrette		Salade fattouche (dés de concombres, radis, tomates vinaigrette au sumac)	LE JOUR DU Végé
Calamars frits	Hachis parmentier (viande née, élevée et abattue en France)	Chicken wings	Boulettes d'agneau libanaise (sauce tomate cannelle)	Gnoccheti Sardi BIO locales sauce Basque
Pommes de terre rissolées + ketchup	Salade ICEBERG	Frites	Riz et lentilles à la libanaise	
Brie Carré	Yaourt vanille BIO Yaourt nature BIO et sucre	Fraidou Croc'lait	Bûche mi-chèvre	Fromage blanc nature et topping fraise
Fruit de saison BIO		Mousse chocolat Mousse café	Cake aux amandes	Cocktail de fruits
		PETIT DEJEUNER		
		Céréales Lait issu du commerce équitable		
		GOUTER		
		Croissant Fromage frais et sucre Banane		

Exploration libanaise

LEBANON

NOS ANIMATIONS AUX 4 COINS DU GOUT

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
HVE Haute Valeur Environnementale
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Région Ultra périphérique
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Verger écoresponsable

Menu

Du 19 au 23 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Iceberg, surimi et maïs	Cake méditérranéen	Betteraves BIO vinaigrette Concombre	LE JOUR DU Végé
Filet de lieu noir FRAIS sauce rougail	Nuggets de volaille et ketchup	Steak haché RAV ketchup	Rôti de veau FR forestier	Semoule BIO façon couscous et légumes couscous et plus DE sauce
Lentilles BIO cuisinées	Blé BIO Chou romanesco	Spirale BIO	Purée de pomme de terre	
Fromage fondu Président Petit moulé nature		Cantal AOP St Nectaire AOP	Yaourt BIO brassé banane Yaourt nature BIO et sucre	Camembert
Pêches au sirop Abricots au sirop	Eclair vanille Eclair au chocolat	Fruit de saison BIO		Soupe de fraise à la menthe et cigarette russe
		PETIT DEJEUNER		
		Baguette et confiture abricot Lait issu du commerce équitable		
		GOUTER		
		Marbré chocolat Yaourt nature et sucre Jus multifruits		

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
HVE Haute Valeur Environnementale
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Région Ultra périphérique
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Verger écoresponsable

Menu

Du 26 au 30 mai 2025

LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Samoussa aux légumes			LE JOUR DU Végé Salade verte BIO
Riz IGP légumes et haricots coco	Carbonade de bœuf RAV flamande	Fish burger (à faire sur office)		Lasagne
	Chou-fleur béchamel	Pommes noisettes	FERIE	Salade verte
Fromage frais aux fruits Fromage frais nature	Pont l'évêque AOP Fourme d'Ambert AOP	Gouda BIO Edam BIO		Tomme Blanche
Financier	Fruit de saison BIO	Compote pomme banane BIO Compote pomme BIO		Crème dessert chocolat
		PETIT DEJEUNER		PETIT DEJEUNER
		Croissant Lait issu du commerce équitable		Céréales Lait issu du commerce équitable
		GOUTER		GOUTER
		Baguette et pâte à tartiner Banane		Barre bretonne Jus multifruit Yaourt nature BIO et sucre

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
HVE Haute Valeur Environnementale
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Région Ultra périphérique
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Verger écoresponsable

Menu

Du 02 au 06 juin 2025

Ville de Deuil-La Barre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Maquereau à la tomate	Pastèque BIO Melon BIO		LE JOUR DU Végé
Burger de veau sauce hongroise	Brandade de morue	Poulet rôti franchard	Rôti de bœuf et sauce bobotie	Cappeletti pomodoro base tomate basilic (autre sauce)
Riz BIO aux petits légumes		Pommes campagnardes et ketchup	Carottes BIO locales à l'ail Risoni	
Mimolette Saint Nectaire AOP	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre		Tomme BIO Edam BIO	Fromage frais fruits BIO Petits suisses BIO et sucre
Compote pomme fraise BIO Compote pomme BIO		Mousse chocolat au lait Mousse café	Pastèque BIO Melon BIO	Esquimau vanille Esquimau chocolat
		PETIT DEJEUNER		
		Pain au chocolat Fromage blanc aux fruits		
		GOUTER		
		Baguette et confiture de fraise Lait Fruit de saison		

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
HVE Haute Valeur Environnementale
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Région Ultra périphérique
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Verger écoresponsable

Menu

Du 09 au 13 juin 2025

Ville de Deuil-La Barre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé Pastèque BIO Melon BIO		Mortadelle cornichon	Tomate et maïs Carottes BIO locales râpées
	Œufs brouillé	Pavé de merlu sauce matelote	Sauté de boeuf RAV sauce bourgogne	Penne carbonara *Penne sauce fromagère
FERIE	Epinards à la crème Mélange 4 céréales BIO	Purée de pommes de terre	Légumes aïoli	
	Coulommiers Saint Paulin	Petit moulé nature Petit moulé ail et herbes		Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre
	Crêpes moelleuses BIO locales et sucre	Glace rocket	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	
		PETIT DEJEUNER Barre bretonne Compote de pomme		
		GOUTER Tarte aux pommes Lait Fruit de saison		

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
HVE Haute Valeur Environnementale
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Région Ultra périphérique
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Verger écoresponsable

elior

Menu

Du 16 au 20 juin 2025

LE JOUR DU Végé

Ville de Deuil-La Barre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Melon jaune Global GAP Pastèque Global GAP	Samoussa et sauce fromage	
Emincé de porc BBC normande *Emincé de dinde LR normande	Chicken wings ketchup	Rôti de veau sauce orientale	Dahl de lentilles corail et riz	Colin mariné thym et citron
Gnocchetti sardi BIO Locales	Frite ketchup mayo	Semoule		Printanière de légumes (pommes de terre, petits pois, carottes)
Yaourt nature BIO et sucre Yaourt vanille BIO	Fromage blanc nature topping mangue abricot			Camembert Tomme noire
Glace Rocket	Cerise	Flan chocolat Flan nappé caramel	Petit pot de glace vanille chocolat	Cake fraise
		PETIT DEJEUNER Céréales Lait issu du commerce équitable		
		GOUTER Gaufre Yaourt nature et sucre Compote pomme fraise		

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
HVE Haute Valeur Environnementale
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Région Ultra périphérique
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Verger écoresponsable

Menu

Du 23 au 27 juin 2025

Ville de Deuil-La Barre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque global GAP Melon jaune global GAP	Macédoine mayonnaise et 1/2 œuf	Batons de surimi et mayonnaise	Rillettes de thon et toast (1 tranche /personne)	
Cubes de hoki pané	Stick vege	Burger steack haché fromage et salade (à faire sur office)	Hot dog saucisse *Hot dog végétarien (à monter sur office)	Sauté de veau FR aux olives
Purée de pommes de terre et carottes	Tortis	Potatoes	Frites + ketchup	Semoule BIO
	Yaourt brassé banane BIO Yaourt nature BIO et sucre			Carré Camembert
Liégeois chocolat Liégeois vanille		Purée de pomme miel	Petit pot Glace vanille / fraise	Beignet chocolat
		PETIT DEJEUNER		
		Céréales Lait issu du commerce équitable		
		GOUTER		
		Pain au chocolat Banane Jus de pomme (briquette indiv)		

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
HVE Haute Valeur Environnementale
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Région Ultra périphérique
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Verger écoresponsable

elior

Menu

Du 30 juin au 04 juillet 2025

Ville de Deuil-La Barre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Vege				Taboulé Briquette de jus d'orange Briquette jus de pomme
Raviolis de légumes et emmental	Sauté de poulet basquaise	Pizza fromage	Omelette nature	Jambon de dinde Et thon (sandwich à faire sur office)
	Coquillette BIO	Salade verte	Lentilles	Chips
Yaourt nature BIO et sucre Yaourt brassé banane BIO	Brie Tomme blanche	Fromage frais et sucre Fromage frais aux fruits	Fraidou Petit moulé aux noix	Petit Louis
Cocktail de fruits	Flan chocolat Flan vanille	Cake citron	Banane RUP	Glace cône vanille-chocolat
		PETIT DEJEUNER		
		Petit pain au lait Yaourt nature et sucre		
		GOUTER		
		Pot de glace vanille-fraise Lait (et sirop de grenadine)		

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
HVE Haute Valeur Environnementale
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Région Ultra périphérique
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Verger écoresponsable