

Semaine du 06 au 10 Janvier 2025












Ville de Satolas-et-Bonce











LUNDI	MARDI	JEUDI VIVE LA GALETTE	VENDREDI
 Chou blanc BIO à la vinaigrette	 Salade de riz BIO arlequin		Velouté de navets
 Raviolis BIO aux légumes sauce basilic (plat complet)	 Colin d'Alaska pané	 Sauté de bœuf sauce paprika	Jambon blanc
/	Brocolis en gratin	 Carottes BIO persillées	 <i>SV : Omelette BIO nature</i>
 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	Fruit de saison	Petit fromage frais	Pommes de terre röstie aux légumes
		 Galette des rois	 Fruit de saison BIO

Ville de Satolas-et-Bonce



LUNDI	MARDI MENU BIO	JEUDI LES AGRUMES	VENDREDI
<p> Fricassée de dinde</p> <p><i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</i></p> <p> Haricots verts BIO à l'ail</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Gâteau de patate douce</p>	<p> Salade coleslaw BIO</p> <p>  Bolognaise de bœuf BIO</p> <p><i>SV : Bolognaise de légumes</i></p> <p> Torti BIO</p> <p> Crème dessert BIO saveur chocolat de la Ferme du Val Fleury</p>	<p> Colin d'Alaska sauce aux agrumes</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p> Yaourt BIO aromatisé au citron de la ferme des Pourchoux</p> <p>Compote pomme-orange</p>	<p> Salade de blé BIO sauce ail et fines herbes</p> <p> Potimenter végétarien (plat complet)</p> <p>/</p> <p>Fruit de saison</p>

Ville de Satolas-et-Bonce









LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves à la vinaigrette		Salade de pommes de terre BIO sauce piémontaise	Salade iceberg à la vinaigrette
 Merlu sauce persane	  Œuf dur BIO à la florentine	 Sauté de dinde sauce suprême	 Sauté de bœuf sauce catalane
 Coquillettes BIO	 Epinards BIO	<i>SV : Quenelles sauce forestière</i>	 Semoule BIO
Fruit de saison	Petit fromage frais	Jardinière de légumes	Yaourt nature
	Cake aux pommes	Fruit de saison	



Semaine du 27 au 31 Janvier 2025

Ville de Satolas-et-Bonce












LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Nuggets de poulet</p> <p><i>SV : Nuggets à l'emmental</i></p> <p>Purée de légumes</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Tartinade de légumes</p> <p> Sauté de porc sauce arrabiata</p> <p><i>SV : Confit de légumes et pois chiches sauce kedjenou</i></p> <p>Polenta crémeuse</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade verte à la vinaigrette</p> <p> Dahl de lentilles</p> <p> Riz BIO</p> <p> Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p>	<p>Cervelas et cornichon</p> <p><i>SV : Œuf dur BIO à la mayonnaise</i></p> <p> Colin d'Alaska sauce ciboulette</p> <p> Carottes BIO et pommes de terre persillées</p> <p>Fruit de saison</p>



Semaine du 03 au 07 Février 2025








Ville de Satolas-et-Bonce



LUNDI	MARDI	JEUDI VIVE LES CRÊPES	VENDREDI MENU BIO
Macédoine à la mayonnaise	Salade iceberg à la vinaigrette		Taboulé d'hiver (semoule BIO) 
Carbonara	 Aiguillettes de poulet sauce aigre douce	 Merlu sauce safranée	  Omelette BIO nature
<i>SV : Sauce aux fromages (bleu, mozzarella, parmesan)</i>	<i>SV : Boulettes de soja sauce aigre douce</i>		
 Penne BIO	 Petits pois BIO	Haricots beurre persillés	 Epinards BIO à la crème
Petit fromage frais	Riz au lait	Fromage frais Petit Cotentin	
		Crêpe de la chandeleur	 Fruit de saison BIO










Ville de Satolas-et-Bonce



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS SAVOYARD	VENDREDI
<p>Salade soissonnaise</p>  <p>Cubes de poisson blanc sauce aurore</p>  <p>Chou-fleur BIO persillé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis émincés à la vinaigrette</p>  <p>Couscous végétarien</p>  <p>Semoule BIO</p> <p>Lacté saveur vanille nappé au caramel</p>	 <p>Salade verte BIO à la vinaigrette</p> <p>Tartiflette (plat complet)</p> <p><i>SV : Gratin de pommes de terre et emmental (plat complet)</i></p> <p>/</p>  <p>Yaourt BIO aromatisé à la myrtille de la ferme des Pourchoux</p>	 <p>Sauté de bœuf au jus</p> <p><i>SV : Potimenter végétarien (plat complet)</i></p> <p>Purée de potiron gratinée</p> <p>Fromage fondu Vache picon</p> <p>Eclair saveur chocolat</p>

Semaine du 17 au 21 Février 2025

Ville de Satolas-et-Bonce

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Céleri râpé sauce rémoulade</p>  <p>Quenelles sauce financière</p>  <p>Riz BIO</p> <p>Fromage blanc</p>	 <p>Salade de boulgour BIO</p>  <p>Colin d'Alaska sauce crème</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de carottes</p> <p>Jambon de dinde</p> <p><i>SV : Gratin de macaroni, courge, cheddar et mozzarella (plat complet)</i></p>  <p>Macaroni BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	 <p>Sauté de porc au curry</p>  <p><i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</i></p>  <p>Petits pois BIO</p>  <p>Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p> <p>Cake au daim</p>