



EDUCATION

Ville de Neuilly
Plaisance
Compte-rendu
annuel d'activité
2019-2020


SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

SOMMAIRE

PREAMBULE	p. 05
1. Contexte contractuel	p. 07
2. Descriptif des missions du contrat	p. 07
COMPTE-RENDU QUALITE / DEVELOPPEMENT DURABLE	p. 8
1. Notre offre	p. 10
1.1. Offre alimentaire	p. 10
1.2. Satisfaction des convives	p. 12
1.3. Animations	p. 14
1.4. Communication	p. 25
2. Sécurité des aliments	p. 26
2.1. Résultats des analyses bactériologiques	p. 26
2.2. Résultats des audits hygiène	p. 28
3. Formation du personnel	p. 34
3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier	p. 34
3.2. Les formations diplômantes tutorées	p. 35
3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	
4. Actions en matière de développement durable	p. 36
4.1. Nutrition, Santé & Bien-être	p. 37
4.2. Développement des communautés locales	p. 38
4.3. Environnement / Achats Durables	p. 39

SOMMAIRE

COMPTE-RENDU TECHNIQUE	p. 41
1. Liste des contrats	p. 43
2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués	p. 44
COMPTE-RENDU FINANCIER	p. 45
1. Fréquentation	p. 47
1.1. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie	p. 47
1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 48
2. Compte de résultat	p. 49
2.1. Chiffre d'affaires	p. 50
2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire	p. 51
2.3. Effectifs et frais de personnel	p. 52
2.4. Achats non stockés	p. 53
2.7. Impôts et taxes	p. 54
2.9. Conclusion	p. 55
3. Tarification et encaissements	p. 56
3.1. Prix de vente contractuels	p. 56
3.2. Fonctionnement de la facturation	p. 57
3.3. Encaissements	p. 58
3.4. Etat des impayés	p. 59

SOMMAIRE

ANNEXES	p. 60
Annexe 1 : Liste du matériel	p. 62
Annexe 2 : Menus après commissions	p. 67

Préambule

SOMMAIRE

PREAMBULE	p. 05
1. Contexte contractuel	p. 07
2. Descriptif des missions du contrat	p. 07

1. Contexte contractuel

Par délibération N° 2018.05.19 en date du 29/05/2018, la Ville de Neuilly Plaisance a délégué à Sodexo la gestion du service public de la restauration pour une durée de 4 années, à compter du 16/07/2018.

2. Descriptif des missions contractuelles

Sodexo a pour missions d'assurer :

- l'élaboration des menus en concertation avec les services concernés, et conformément avec la réglementation en vigueur,
- l'approvisionnement en denrées alimentaires et autres consommables nécessaires à la fabrication et au conditionnement des repas,
- la confection au sein de la cuisine centrale des repas à destination des crèches, des restaurants scolaires, des personnes âgées en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène définies par la réglementation en vigueur,
- la livraison des repas des crèches et dans chacun des restaurants scolaires et auprès des personnes âgées de la résidence. La livraison du portage à domicile est effectuée par le personnel municipal.
- l'entretien et la maintenance de tous les équipements des offices de restauration nécessaires à la conservation, à la remise et au maintien en température, au service des repas,
- l'assistance, le conseil et des actions de formation du personnel municipal,
- la gestion, la comptabilité, la facturation et l'encaissement du prix des repas auprès des usagers.



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

SOMMAIRE

COMPTE-RENDU QUALITE / DEVELOPPEMENT DURABLE	p. 8
1. Notre offre	p. 10
1.1. Offre alimentaire	p. 10
1.2. Satisfaction des convives	p. 12
1.3. Animations	p. 14
1.4. Communication	p. 25
2. Sécurité des aliments	p. 26
2.1. Résultats des analyses bactériologiques	p. 26
2.2. Résultats des audits hygiène	p. 28
3. Formation du personnel	p. 34
3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier	p. 34
3.2. Les formations diplômantes tutorées	p. 35
3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	
4. Actions en matière de développement durable	p. 36
4.1. Nutrition, Santé & Bien-être	p. 37
4.2. Développement des communautés locales	p. 38
4.3. Environnement / Achats Durables	p. 39

1. Notre offre

1.1. Offre alimentaire

Conscients des enjeux que représente l'alimentation en termes de santé et de bien-être, nous nous engageons à :

- éduquer nos convives au « manger mieux » en répondant à leurs besoins nutritionnels,
- les sensibiliser à une alimentation équilibrée et aux bénéfices qui en découlent.

Pour tenir ces engagements, nos équipes proposent des recettes et des menus équilibrés qui :

- sont conformes au décret et à l'arrêté du 30 septembre 2011 sur la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire,
- sont adaptés aux attentes et besoins de chacun,
- favorisent les produits frais et les préparations « maison »,
- respectent le rythme des saisons,
- mettent à l'honneur l'identité culinaire de votre région.



Prestation

Pour les enfants de 6 mois à 1 an et 12 à 18 mois repas à 4 composantes, moulinsés, mixés :

- 1 viande ou poisson
- 2 purées de légumes (carottes et pomme de terre)
- 1 purée du jour
- 1 produit laitier

Pour les enfants de 18 à 36 mois, les repas comprennent 5 composantes :

- 1 hors d'œuvre
- 1 plat protidique
- 1 légume vert ou féculent
- 1 produit laitier
- 1 dessert

Pour les enfants de maternelle et d'élémentaire avec service à table, les repas comprennent 5 composantes :

- 1 hors d'œuvre
- 1 plat protidique
- 1 légume vert ou féculent
- 1 produit laitier
- 1 dessert

Les repas du déjeuner pour les personnes âgées comprennent 5 composantes :

- 1 hors d'œuvre
- 1 plat protidique
- 1 légume vert ou féculent en accompagnement
- 1 produit laitier
- 1 dessert



1.2. Satisfaction des convives

Le mesureur de la satisfaction « C'Mon Goût »

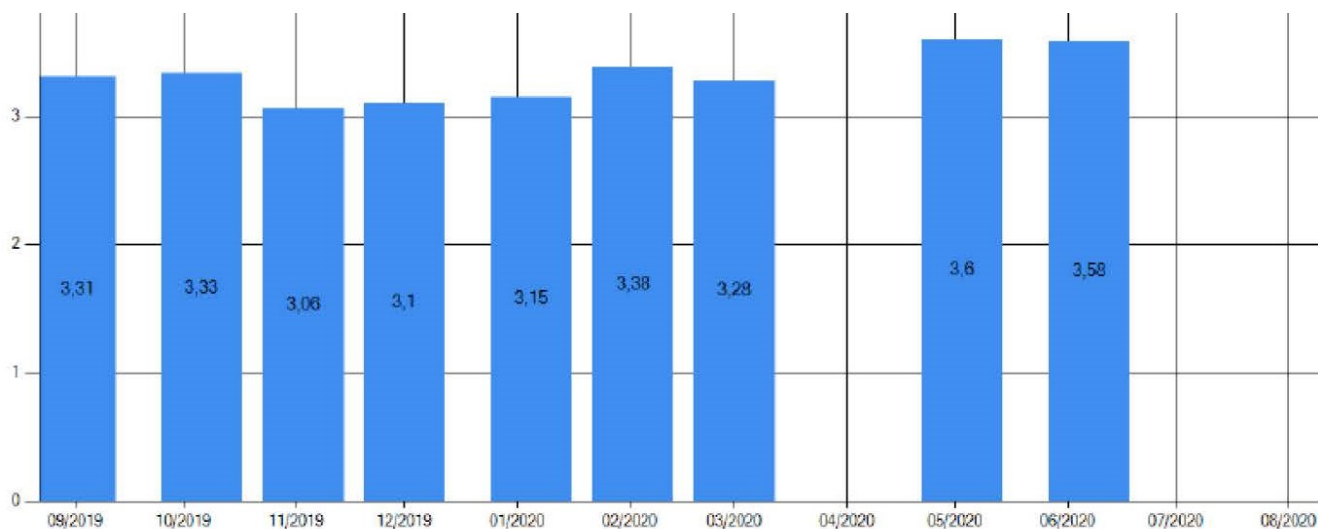
L'outil d'appréciation des repas « C'Mon Goût » permet de mesurer au quotidien, pour chaque plat, les quantités réellement consommées par les enfants.

Chaque jour, le personnel de service note le succès remporté par les plats servis (note d'évaluation de 1 à 4) en fonction des restes observés :

NOTES			
1	« les enfants n'ont pas mangé »	3	« les enfants ont bien mangé »
2	« les enfants ont peu mangé »	4	« les enfants ont très bien mangé »

Une synthèse et une analyse de ces notes sont effectuées par la cuisine afin de mettre en place les actions correctives adaptées.

3,31 est la note moyenne des repas servis sur les écoles et crèches.



Moyenne pour l'année en cours: 3,31



par sodexo

Les enquêtes de satisfaction

Compte tenu de la crise sanitaire du Covid 19, l'enquête de satisfaction qui aurait dû être faite en mars 2020 **a été déplacée en septembre 2020**.

Elle vous sera donc présentée dans le prochain compte rendu d'activité.

1.3. Animations

Notre équipe SODEXO sur site propose chaque année aux enfants des animations sur chacun des sites de votre ville.

En raison du contexte sanitaire de l'année écoulée et des protocoles très contraignants mis en place sur les restaurants scolaires, un bon nombre d'entre elles n'a malheureusement pas pu avoir lieu sur la période de septembre 2019 à août 2020.

Un programme très rythmé : 1 animation par semaine

Grand évènement ou nouvelle recette, chaque semaine, il se passe quelque chose dans le restaurant.

Des animations visibles dans l'assiette et dans la cantine

Les supports d'animation permettent de créer l'ambiance dès l'entrée dans le restaurant et d'informer les enfants.

Des supports adaptés à chaque âge

Pour que les messages passent bien auprès des enfants, le programme se décline pour les maternelles et les élémentaires.

Des thématiques variées et en lien avec le programme pédagogique

Nous traitons de sujets autour du gaspillage, du local, nous célébrons la fête de la musique et partons à la découverte du monde, etc.

1.3. Animations

5 thématiques pour un programme ambitieux :



- **L'odyssée du goût** : voyage à la découverte des saveurs du monde
4 temps forts dans l'année,



- **A l'écoute de ma planète** : on parle de respect de l'environnement et de produits locaux et on s'amuse.
3 journées de sensibilisation



- **C'est la fête !** : le plaisir de marquer les fêtes calendaires en transformant le restaurant.
7 journées de fête



- **Les nouvelles recettes** : des recettes pour découvrir de nouvelles saveurs tout au long de l'année. Miam !
19 nouveautés dans l'assiette



- **Mission Anti-Gaspi** : agissons ensemble contre le gaspillage alimentaire.
3 journées de sensibilisation

1.3. Animations



Le calendrier des animations

Cette année, le calendrier des animations initialement prévu ci-dessous n'a pas pu être respecté en raison du Covid 19 et des protocoles sanitaires inhérents à cette crise :



2019-2020

À table avec Noa et Papille

Toute l'année, les enfants retrouvent à la cantine des animations sur :

- la découverte des saveurs du monde,
- les événements du calendrier,
- les nouveautés du chef,
- la protection de la Terre,
- la chasse au gaspillage alimentaire.

septembre	octobre	novembre	décembre	janvier	février	mars	avril	mai	juin
BIENVENUE !	NOUVEAUTÉ DU CHEF !	NOUVEAUTÉ DU CHEF !	NOUVEAUTÉ DU CHEF !	LA GALETTE DES ROIS	VIVE LES CRÊPES !	NOUVEAUTÉ DU CHEF !	SERS-TOI SELON TA SOIF !	NOUVEAUTÉ DU CHEF !	PROTÈGE LES ABELLES !
NOUVEAUTÉ DU CHEF !	NOUVEAUTÉ DU CHEF !	NOUVEAUTÉ DU CHEF !	NOUVEAUTÉ DU CHEF !	CHOISIS TON ASSIETTE !	UNE MONTAGNE DE SAVEURS	LES PRODUITS DE SAISON	NOUVEAUTÉ DU CHEF !	LE PAIN PITA DE TURQUIE	LA COUPE D'EUROPE DE FOOTBALL
RECETTE VÉGÉTALE	LES PAINS DU MONDE	ON TE SERT CE QUE TU PRÉFÈRES !	LE REPAS DE FIN D'ANNÉE	NOUVEAUTÉ DU CHEF !	NOUVEAUTÉ DU CHEF !	NOUVEAUTÉ DU CHEF !	LA FÊTE DU PRINTEMPS	NOUVEAUTÉ DU CHEF !	NOUVEAUTÉ DU CHEF !
NOUVEAUTÉ DU CHEF !	NOUVEAUTÉ DU CHEF !	LE PAIN PERDU DE FRANCE	NOUVEAUTÉ DU CHEF !	LA TORTILLA DU MEXIQUE	NOUVEAUTÉ DU CHEF !	NOUVEAUTÉ DU CHEF !	LA FÊTE DU PRINTEMPS	NOUVEAUTÉ DU CHEF !	NOUVEAUTÉ DU CHEF !



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

1.3. Animations



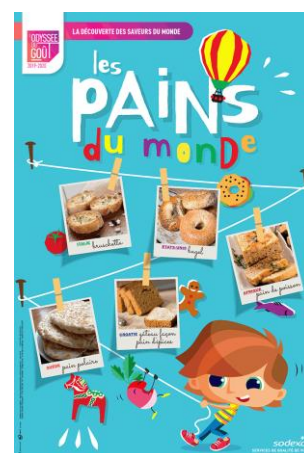
1.3.1 L'Odyssee du goût

Les pains du monde

Chaque jour, les enfants découvrent un pays du monde à travers sa culture et des recettes typiques à goûter. Chacun reçoit un document ludique correspondant à son âge (maternelle ou élémentaire) avec un message d'éducation alimentaire adapté.

Pour l'ambiance, un kit de décoration, installé en début de semaine, affiche les danses traditionnelles attendues :

- Octobre 19 : Les pains du monde (5 jours)
- Novembre 19 : Le pain perdu de France (1 jour)
- Janvier 20 : Le pain du Mexique – La tortilla (1 jour)
- Mai 20 : Le pain de Turquie – Le pain pita (1 jour)



1.3. Animations



1.3.1 L'Odyssée du goût

Chaque année, un nouveau thème

- Cette année, le fil conducteur sera des recettes autour du pain dans les différents pays du monde

Des messages simples portés par nos 2 nouvelles mascottes qui aident les enfants à mieux comprendre leur assiette.

- Des « Bandes dessinées » autour des thèmes phares de l'éducation alimentaire : petit-déjeuner, goûter, l'équilibre alimentaire en toute circonstance, les familles d'aliments
- Des jeux pour rester impactant



- Tps 1 : L'équilibre alimentaire : L'importance de manger de tout pour couvrir ses besoins + rythme des repas sur une journée
- Tps 2 : Le pain de manière générale, ses variétés, ses bienfaits vs les viennoiseries et produits transformés (pain de mie, pain au lait...)
- Tps 3 : Le petit-déjeuner équilibré
- Tps 4 : Manger et bouger : adapter son alimentation à son activité physique

1.3. Animations

1.3.2 C'est la fête !



La transformation éphémère de la cantine : les traditions

- La théâtralisation de la cantine lors des fêtes traditionnelles du calendrier : visible et accueillante avec une couleur en majeur
- Des graphismes modernes qui s'adressent à tous avec des illustrations amusantes
- Des accessoires colorés pour le personnel de service pour plus de convivialité
- Le repas de bienvenue, pour reprendre le chemin de la cantine avec plaisir



Repas de Noël 2019



1.3. Animations

1.3.2 C'est la fête !



Animation de Noël



Set de table



Repas de Noël 2019



1.3. Animations

1.3.2 C'est la fête !



La transformation éphémère de la cantine : les événements du moment

2 événements d'actualité différents chaque année : sportifs, saisonniers

- En février 20 : « Une montagne de saveurs »
- En juin 20 : La coupe d'Europe de football



A chaque animation « C'est la fête »,
1 affichette A3 pour le totem, des affiches,
des mobiles et des ballons pour la salle,
des accessoires pour les équipes présentes
au service.

1.3. Animations

1.3.3 Les nouvelles recettes



19 recettes à découvrir pour plus de variété !

Proposer des recettes variées tout au long de l'année.
Encourager les élèves à consommer les fruits et légumes avec plaisir.

Exemples de recettes :

Tomates et Vinaigrette miel moutarde à l'ancienne, Polenta au chocolat blanc, cake aux pralines roses, riz lentilles à l'indienne...



1.3. Animations



1.3.4 A l'écoute de ma planète

- Comprendre le lien entre les choix alimentaires et les effets sur l'environnement :
- 3 temps forts dans l'année :
- En septembre 19 : illustrer les atouts du végétal avec 1 plat principal exclusivement composé de céréales et de légumineuses
- En mars 20 : valoriser les produits de saison avec un menu très printanier le jour du changement de saison
- En juin 20 : préserver les espèces animales menacées avec une opération consacrée aux abeilles – en partenariat avec l'association Abeille, sentinelle de l'environnement



A chaque animation « A l'écoute de ma planète »,
1 affichette A3 pour le totem, des affiches pour la salle et des dépliants
pour les enfants.

1.3. Animations



1.3.5 Mission anti-gaspi

Objectifs de ces animations

Encourager les comportements anti-gaspi pendant les repas :

- En novembre 19 : « Objectif 0 déchet ! Aujourd'hui, je choisis » : les enfants ont le choix entre deux sauces pour accompagner leur plat de pâtes.

- En janvier 20 : Choisir entre petite et grande portion selon son appétit : les entrées et les desserts sont dressés en deux tailles. Les enfants choisissent en fonction de leur appétit.

Le plus : ils peuvent exprimer leur appétit du jour aux responsables de service en portant un masque côté « Petite faim de souris » ou côté « Grande faim de lion ». La quantité servie sera ainsi adaptée.

- En avril 20 : Se servir de l'eau selon son besoin : en prenant conscience de sa valeur et de sa rareté, les enfants prennent l'habitude de finir leur verre avant de rendre leur plateau.



A chaque animation « Mission anti-gaspi »,
1 affichette A3 pour le totem, des affiches pour la
salle, des stop-rayons pour la ligne de self et des
documents à emporter pour les enfants.

1.4. Communication

Tout au long de l'année, des rendez-vous réguliers permettent de communiquer en toute transparence pour informer les familles et valoriser les actions entreprises pour le plaisir des enfants.

Les actions de communication sur la période :

Les commissions restauration

- 4 commissions restauration ont été réalisées.

A cette occasion sont présents :

Mr PÉLISSIER André, Maire-Adjoint affaires scolaires-Enfance
Puis Mme BOILEAU Vanessa, Maire-Adjoint affaires scolaires-Enfance
Mme MISMER Anne, Direction générale des services
Mme MERAND Laurence, Chef de service restauration scolaire
Mme BARET Patricia, Chef de service du centre municipal de l'enfance
Les directeurs et directrices d'écoles

Lors de ces commissions de restauration un point est réalisé sur la prestation de la période passée et le cycle de menus à venir est validé.

La Lettre menus Cuisto Rigolo

La Lettre Cuisto Rigolo est disponible sur le site internet destiné aux familles.



2. Sécurité des aliments

2.1. Résultats des analyses bactériologiques

Les analyses bactériologiques sont réalisées mensuellement par un laboratoire d'analyses microbiologiques indépendant, Eurofins.

Elles sont destinées à évaluer la qualité bactériologique des matières premières alimentaires et des produits préparés par la cuisine ainsi que l'état de propreté du matériel et des locaux.

Plan d'échantillonnage mensuel sur la cuisine :

115 analyses bactériologiques des produits et prélèvements de surface.

Analyses sur les offices de Neuilly-Plaisance:

Sur la période 2019-2020, 34 prélèvements de surface , 64 analyse microbiologique et 17 audit intégral

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Résultats des analyses bactériologiques :



Microbiologie Ouest

Votre contact service client:
serviceclientbiosciences@eurofins.com
Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

Rapport d'analyse



N° de rapport: AR-20-2N-270624-01

Code client : LL27276 (A00226095)

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 26/08/2020 à 10:03:00 par QYK4 : Thomas DOS SANTOS

Température du produit (°C) 1

Reçu au laboratoire le 27/08/2020 08:57 à -1°C

Date de mise en analyse : 27/08/2020

SOD CRECHE CENTRE - FR000310
2 bis rue du général De Gaulle
93360 NEUILLY PLAISANCE

Echantillon N° 854-2020-07369996 : QYK4-239-B0005 - RIZ CONCOMBRE TOMATE

Données fournies par le client

Conditionnement : Barquette plastique sous film
DLC/DLUO prod. fini: 28/08/2020
Code famille : Entrée froide
Préparation : Livré par Cuisine Centrale
Type d'analyse : A réception
Type Intervention : 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ

Acheminement : Envoi colis : frais du laboratoire
Cuisson : Cru/Cuit
Etat au prélèvement : Réfrigéré
Lieu de prélèvement : 12 - Réfrigérateur
Date de préparation : 24/08/2020

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifique client
Indicateurs d'hygiène des procédés				
(*) Flore aérobie mésophile (30°C) /g	XP V08-034	< 10 000	Rég 2073/2005 modifié	1 000 000
Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g	NF ISO 15214/SWRAL	< 10 000		
Ratio Flore Totale/Flore Lactique	Calcul	Non calculé		100
(*) Escherichia coli β-glucuronidase positive /g	Méthode interne adaptée de NF ISO 18649-2	< 10		10
(*) Bacillus cereus présomptifs (30°C) /g	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7932	< 100		500
(*) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g	Méthode interne adaptée de NF V08-057-1	< 100		100

Déclaration de conformité :

Qualité satisfaisante selon les critères d'hygiène des procédés du cahier des charges client (adapté des spécifications du SNR).

Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation

La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édit. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Nantes, le 31/08/2020

Manon Tavares Sanchez
Technicienne de Validation

NOTE EXPLICATIVE

Seules les prestations repérées par le symbole (*) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.

Pour les paramètres précités du sigle n° l'analyse a été réalisée sur une seule boîte et une seule dilution

Le laboratoire est exonéré de responsabilité dans le cas d'informations fournies par le client et pouvant affecter la validité des résultats.

Dans le cas où le laboratoire n'est pas en charge de l'étape d'échantillonnage, les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu ou pris en charge.

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).

Eurofins Microbiologie Ouest

11 Rue Pierre Adolphe Bobiet

44000 Nantes

T +33 2 51 83 79 79

F +33 2 51 83 79 90

SIRET 492 441 001 00012 RCS Nantes

SAS au capital de 380.000 Euros - APE 7120

B



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

2.2. Résultats des audits hygiène

Version : 1
Édition du : 17/07/20



Rapport d'audit

CLIENT	SOD VICTOR HUGO PRIMAIRE ET OFFICE FR000310
Code interne	LL27274
Adresse	24 AVENUE DE CHANZY 93360 NEUILLY PLAISANCE

Auditeur	KLL: Louise ADOUR
Personne rencontrée	Mme Marin - Responsable cuisine
Le	25/02/2020

Audit Hygiène Complet - Office livré

Date	24/03/2017	07/12/2017	31/05/2018	30/11/2018	05/09/2019	25/02/2020
Heure de début	11:10	10:10	11:30	11:30	09:00	09:30
Heure de fin	11:40	10:40	11:55	11:20	09:30	16:40

Barème	V-5	V-4	V-3	V-2	V-1	V
--------	-----	-----	-----	-----	-----	---

1. BILAN							
1.1. Items d'alerte							
A1	Absence d'agrément ou de courrier de déclaration de dispense en cas de repas livrés	0	0	0	0	0	0
A2	Non respect des températures (T°C)	0	0	0	0	0	0
A3	Non respect de la traçabilité	0	0	0	0	0	0
A4	Non respect de l'hygiène du personnel	0	0	0	0	0	0
A5	Non respect des procédures de nettoyage/désinfection	0	0	0	0	0	0
A6	Non respect des méthodes de fabrication	0	0	0	0	0	0
1.2 Note de l'audit (%)							
Total audit approfondi		100	92.5	92.5	97.5	100	100
1.3 Niveau de risque hygiène							
Niveau d'alerte sur l'audit approfondi							
1.4 Niveau de risque locaux							
Report niveau d'alerte obtenu sur audit des locaux							
2. HYGIENE DU PERSONNEL							
2.1	Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles	75	0	0	0	0	0
2.2	Respect du lavage des mains	75	0	0	0	0	0
2.3	Propreté de la tenue	75	0	0	0	0	0
2.4	Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)	75	0	0	0	0	0
2.5	Présence des tenues visiteurs	30	0	0	0	0	0
2.6	Protection satisfaisante des plaies ou des infections	30	0	0	0	0	0
2.7	Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...)	30	0	0	0	0	0
2.8	Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville	30	0	0	0	0	0
3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL							
3.1 Propreté et entretien							
3.1.1	Propreté des abords du site	30	0	0	0	0	0
3.1.2	Propreté des locaux de fabrication	0	0	0	0	XXX	0
3.1.2'	Nombre de points impactant sur la note globale		0	0	0	15	0

2.2. Résultats des audits hygiène

3.1.2.aa	Nombre de Zone d'Activité avec 1 ou 2 surfaces sales		0	0	0	1	0	0
3.1.2.ab	Nombre de Zone d'Activité avec surfaces sales >=3		0	0	0	0	0	0
3.1.2.a	Nombre de surfaces concernées :		0	0	0	1	0	0
3.1.3	Propreté du matériel de fabrication	0	0	0	0	0	0	0
3.1.3'	Nombre de points impactant sur la note globale		0	0	0	0	0	0
3.1.3.aa	Nombre de Zone d'Activité avec 1 ou 2 matériels sales		0	0	0	0	0	0
3.1.3.ab	Nombre de Zone d'Activité avec matériels sales >=3		0	0	0	0	0	0
3.1.3.a	Nombre de matériels concernés :		0	0	0	0	0	0
3.1.4	Propreté du matériel de nettoyage/désinfection	30	0	0	0	0	0	0
3.1.5	Propreté des vestiaires et des sanitaires	75	0	XXX	XXX	0	0	0
3.1.6	Maintien des portes et fenêtres fermées	30	0	0	0	0	0	0
3.2 Nettoyage/désinfection								
3.2.1	Présence et respect des plans de nettoyage personnalisés	75	0	0	0	0	0	0
3.2.2	Présence de produits de nettoyage/désinfection adaptés et homologués	30	0	0	0	0	0	0
3.2.3	Enregistrement des contrôles de nettoyage/désinfection	75	0	0	0	0	0	0
4. FABRICATION								
4.1 Organisation générale								
4.1.1	Respect de la marche en avant	75	0	0	0	0	0	0
4.1.2	Séparation des opérations/produits propres et sales	30	0	0	0	0	0	0
4.1.3	Respect des pratiques interdites	75	0	0	0	0	0	0
4.1.4	Absence de produits à T°C ambiante	75	0	0	0	0	0	0
4.1.5	Présence de thermosonde(s) en bon état	30	0	0	0	0	0	0
4.1.6	Contrôle annuel des thermomètres à l'aide du thermomètre de référence (-10)	10	N/E	N/E	N/E	N/E	0	N/E
4.2 Réception								
4.2.1	Conformité des produits à réception (T°C, étiquetage, conditionnement...)	30	0	0	0	0	0	0
4.2.2	Respect du contrôle à réception (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement	30	0	0	0	0	0	0
4.2.3	Déballage-décartonnage des matières 1ères avant le stockage	10	N/E	N/E	N/E	N/E	0	0
4.3 Stockage								
4.3.1	Absence de produits interdits	75	0	0	0	0	0	0
4.3.2	Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits entamés...)	30	0	0	0	0	0	0
4.3.3	Respect des DLC	75	0	0	0	0	0	0
4.3.4	Respect des DDM	30	0	0	0	0	0	0
4.3.5	Respect des DLC secondaires	30	0	0	0	0	0	0
4.3.6	Conformité des conditions de stockage (T°C, rangement des produits par catégorie, absence de stockage au sol...)	30	0	0	0	0	0	0

2.2. Résultats des audits hygiène

4.3.7	Respect du contrôle des T°C des CF (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement	30	0	0	0	0	0	0
4.4 Traitement des matières lères								
4.4.1	Respect des conditions de décongélation	30	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E
4.4.2	Respect des conditions de déconditionnement	30	0	0	0	0	0	0
4.4.3	Respect des conditions de décontamination	30	0	0	0	0	0	0
4.4.4	Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation	10	0	0	0	0	0	0
4.4.5	Conservation des étiquettes matières lères	75	0	0	0	0	0	0
4.5 Préparations froides								
4.5.1	Respect des pratiques à risques	30	0	0	0	0	0	0
4.5.1a	Nombre de pratiques à risques :		0	0	0	0	0	N/E
4.5.1'	Nombre de points impactant sur la note globale		0	0	0	0	0	0
4.5.2	Etiquetage satisfaisant des produits encours ou finis si utilisation différée	30	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E
4.5.3	Conformité des T°C des préparations froides	30	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E
4.5.3a	Température relevée :		N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E
4.5.4	DLC des produits finis < DLC d'origine	30	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E
4.6 Préparations chaudes								
4.6.1	Respect des pratiques à risques	30	0	0	0	0	0	0
4.6.1a	Nombre de pratiques à risques :		0	0	0	0	0	0
4.6.1'	Nombre de points impactant sur la note globale		0	0	0	0	0	0
4.6.2	Respect des fréquences de changement de l'huile de friture	10	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	0
4.6.3	Absence de cuisson à l'avance sans cellule de refroidissement	75	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	0
4.6.4	Respect des conditions de refroidissement (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement	75	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	0
4.6.5	Conformité des T°C des préparations chaudes maintenues en T°C ou des produits en fin de refroidissement	30	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	0
4.6.5a	Température relevée :		N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E
4.6.6	Etiquetage satisfaisant des produits encours ou finis si utilisation différée	30	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	0
4.7 Fin de production								
4.7.1	Présence et conformité des plats témoins	75	0	0	0	0	0	0
4.7.2	Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement	75	0	0	0	0	0	0
4.7.3	Présence d'un support d'information visible et lisible sur l'origine des viandes bovines en adéquation avec les étiquettes matières premières	30	0	0	0	0	0	0
4.7.4	Présence du tableau « liste des allergènes dans les recettes » en adéquation avec les menus et les produits utilisés.	30	0	0	0	0	0	0
4.7.5	Respect des règles de gestion des excédents	30	0	0	0	0	0	0
4.8 Service (restauration SP)								
4.8.1	Respect du contrôle avant le service et présence de l'enregistrement	30	0	0	0	0	0	0

2.2. Résultats des audits hygiène

4.8.2	Conformité des T°C des produits présentés/servis	30	0	N/E	0	0	0	0
4.8.2a	Température relevée :		N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E
4.9 Livraison/expédition								
4.9.1	Protection satisfaisante des emballages/contenants	10	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E
4.9.2	Protection satisfaisante des produits allotis	30	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E
4.9.3	Conformité des T°C des produits allotis	30	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E
4.9.3a	Température relevée :		N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E
4.9.4	Etiquetage satisfaisant des produits livrés (désignation du produit, date de fabrication, DLC, conditions d'utilisation...)	75	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E
4.9.5	Respect du contrôle de la livraison et présence de l'enregistrement	30	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E
4.9.6	Retour de containers/vaisselle nettoyés	30	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E
4.10 Plonge								
4.10.1	Propreté et bon état de la machine à laver	30	0	0	0	0	0	0
4.10.2	Propreté de la batterie/vaisselle en sortie de plonge	30	0	0	0	0	0	0
4.11 Déchets								
4.11.1	Absence de carton/emballages en zone de fabrication	10	0	0	0	0	0	0
4.11.2	Stockage satisfaisant des déchets en zone de fabrication en attente d'évacuation	10	0	0	0	0	0	0
4.11.3	Évacuation conforme des déchets selon la marche en avant	10	0	0	0	0	0	0
5. SYSTEME DOCUMENTAIRE								
5.1	Classement et archivage des enregistrements	30	0	0	0	0	0	0
5.2	Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention	10	0	0	0	XXX	0	0
5.3	Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention	10	0	0	0	N/E	N/E	0
5.4	Classement et archivage des rapports d'inspection des services officiels	10	N/E	S/O	0	S/O	S/O	N/E
5.5	Classement et archivage des attestations de formation/sensibilisation du personnel	30	0	0	0	0	0	0
5.6	Classement et archivage du suivi médical du personnel	30	0	0	0	0	0	0
5.7	Classement et archivage des actions en cas de produits non conformes	30	N/E	0	0	0	0	0
5.8	Connaissance de la procédure à suivre en cas de TIAC	10	0	0	0	0	0	0
5.9	Conformité du test de traçabilité	75	0	0	0	0	0	0
5.10	Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%)	75	0	N/E	0	0	0	N/E
5.10a	Nombre d'écarts lors de l'audit précédent :		3	0	1	1	2	N/E
5.10b	Nombre d'écarts soldés :		3	0	1	1	2	N/E
5.10c	Pourcentage de réalisation du plan d'actions :		100	N/E	100	100	100	N/E
5.11	Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux AB non satisfaisantes (100%)	75	N/E	S/O	N/E	N/E	N/E	N/E
5.12	Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux FS non satisfaisants (100%)	30	N/E	S/O	N/E	N/E	N/E	N/E

2.2. Résultats des audits hygiène

5.13	Mise en œuvre du plan d'actions suite à l'inspection des services officiels	30	N/E	S/O	N/E	S/O	S/O	N/E
5.14	Présence et connaissance du plan de contrôle du PMS	30	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E
5.15	Présence et connaissance des CCP	30	0	0	0	0	0	0
5.16	Présence d'un courrier de déclaration de dispense d'agrément en cas de repas livrés	30	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E
5.17	Présence d'un agrément en cas de repas livrés	75	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E
5.18	Présence de l'étude HACCP comprenant : - diagrammes de fabrication - liste des dangers - analyse des dangers - plan de contrôle personnalisé - CCP	75	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E
5.19	Connaissance par les opérateurs des instructions de travail	75	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E
5.20	Identification et traitements des non conformités par les opérateurs	75	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E
5.21	Vérification de la réalisation du contrôle du plan de maîtrise par un responsable avant l'expédition des produits	75	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E
5.22	Qualité des enregistrements	75	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E	N/E
R.	Cas RA : Présence d'activité sur site le jour de l'audit (oui/non)	0	N/E	N/E	N/E	N/E	OUI	OUI

Légende

Valeur	Description
N/E	Non évalué
S/O	Sans objet
0	Conforme
XXX	Non conforme

2.2. Résultats des audits hygiène

Plan d'actions

CLIENT Code interne Adresse Visite du Auditeur	SOD VICTOR HUGO PRIMAIRE ET OFFICE - FR000310 LL27274 24 AVENUE DE CHANZY 93360 NEUILLY PLAISANCE 25/02/2020 KLL6: Louiza ADOUR
Audit Hygiène Complet - Office livré	

A COMPLETER PAR L'AUDITEUR

Ordre de priorité	Ecart constaté	Actions correctives	Fixé le	Planification		Réalisation		Vérification	
				Qui	Quand	Qui	Quand	Qui	Quand
	Observations								
	<u>REMARQUES GENERALES</u>								
	RQ1 Remarque générale 1								
	Le plafond de la cuisine est abîmé.								

Légende des priorités de l'ordre

- 1. Objectif critique
- 2. Objectif principal
- 3. Objectif mineur

3. Formation du personnel

3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier

La formation est un axe majeur de la politique Ressources Humaines de Sodexo.

Sodexo dispose d'un organisme de formation dédié et accrédité par la branche professionnelle.

Chaque année, nos collaborateurs ont à leur disposition un plan de formation comprenant plus de 100 stages permettant :

- De renforcer leurs connaissances métiers de base (ex. « Les fondamentaux de la cuisine », « Les rôles et missions du magasinier »).
- De garantir la maîtrise des procédés, la bonne utilisation des matériels et la maîtrise des points critiques à toutes les étapes (ex. « Mettre en œuvre le Plan de Maîtrise Sanitaire »).
- D'améliorer le service et l'accueil des convives (ex. « Connaître les besoins et attentes des enfants »).
- De promouvoir une démarche environnementale responsable (ex. « Mettre en œuvre une démarche de développement durable »).
- De développer les compétences individuelles et collectives pour apporter des perspectives d'évolution aux collaborateurs (ex. « Conduire une équipe au quotidien », « Devenir maître d'apprentissage »).



3.2. Les formations diplômantes tutorées

Depuis plusieurs années déjà, les collaborateurs de **Sodexo** ont la possibilité de s'engager sur des périodes de professionnalisation débouchant sur un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP – diplôme reconnu par la branche de l'Industrie Hôtelière) pour les fonctions suivantes :

- Employé technique de restauration (120 heures, réparties entre 77h de formation théorique et 43h de formation pratique).
- Employé qualifié de restauration (120 heures - 70h / 50h).
- Commis de cuisine (330 heures - 147h / 183h).
- Responsable de Site (287 heures - 77h / 210h).

Nos collaborateurs ont dorénavant accès à de nouvelles formations également validées par l'obtention d'un CQP :

- Plongeur officier de cuisine (120 heures - 84h / 36h).
- Chef de cuisine en collectivité (220 heures - 70h / 150 h, lancement en 2013).
- Gouvernante spécialisation établissements de santé (242 heures - 84h/158h, lancement en 2013).

3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir

Chaque année, Sodexo conçoit un catalogue de formation DIF (Droit Individuel à la Formation) spécifique, envoyé aux 25000 collaborateurs de l'entreprise.

L'offre de formation est orientée sur le « développement personnel » du collaborateur afin qu'il s'enrichisse personnellement et se sente plus épanoui.

Sodexo a été primé en 2007 et 2009 pour sa politique de mise en œuvre du Droit Individuel à la Formation.



4. Actions en matière de développement durable

Notre engagement en faveur du développement durable s'inscrit au cœur de notre stratégie depuis de nombreuses années.

Fin 2009, Sodexo a concrétisé son plan stratégique de développement durable à travers le "Better Tomorrow Plan".

Ce plan de développement durable se nourrit des actions locales de chaque pays, chaque ville et chacun de nos 428 000 collaborateurs.

Le plan s'articule autour de 3 piliers :

WE ARE

La vocation, les valeurs et les principes éthiques constituent le socle de notre développement d'entreprise responsable.

WE DO

18 engagements sont déclinés en actions concrètes autour de 4 priorités :

- Agir pour une meilleure Nutrition, pour la Santé et le Bien-être.
- S'engager auprès des Communautés Locales.
- Préserver l'Environnement.
- S'engager en tant qu'Employeur Responsable.



WE ENGAGE

Nous nous engageons à partager avec nos parties prenantes afin de mener des actions communes qui auront un impact sur les sites et feront évoluer les comportements de chacun.

4.1. Nutrition, Santé & Bien-être

Enjeu	Actions
<p>Solutions en faveur de la santé et du bien-être</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nous accompagnons nos clients dans l'aménagement et la décoration de l'espace de restauration pour en faire un lieu accueillant où les enfants ont envie de déjeuner. • Nous sommes forces de proposition pour apporter des solutions techniques qui réduisent le niveau sonore de la salle de restaurant.
<p>Promouvoir des choix alimentaires variés et équilibrés</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nous concevons des menus variés et équilibrés, respectant les recommandations nutritionnelles en vigueur et votre cahier des charges. • Nous proposons des recettes créatives afin de favoriser la consommation de fruits et de légumes (ex : Velouté carottes, curry et orange, Salade verte oignons frits et vinaigrette au citron jaune...). • Nous mettons en place des actions de sensibilisation à la nutrition auprès des enfants (ateliers interactifs...). • Nous informons les familles à travers la lettre cuisto rigolo sur le site internet espace famille.
<p>Favoriser la réduction des consommations de sucre, de sel et de matières grasses</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nous avons fixé des critères nutritionnels sur les taux de sel, de sucre et de matières grasses afin de maîtriser la composition des produits élaborés que nous référençons. • Lors de l'élaboration des menus, nous proscrivons les associations d'aliments riches en graisses (ex : charcuterie + frites) ou de produits sucrés. • Nous utilisons majoritairement des produits frais et des produits non pré-élaborés. Cela permet de garantir une maîtrise des apports en sel, en sucre et en matières grasses dans nos plats. • Nous proposons des pâtisseries fraîches réalisées sur la cuisine qui sont moins grasses et moins sucrées que leurs alternatives industrielles. • Nous ne mettons pas de salière à libre disposition des enfants.

4.2. Développement des communautés locales

Enjeu	Actions
Promouvoir l'achat local	<ul style="list-style-type: none"> • Pour les fruits et légumes, nous travaillons en priorité avec les producteurs locaux. • Pour les produits BIO, nous privilégions autant que possible les achats locaux et 100% français. • Le pain est acheté dans deux boulangeries nocéennes
Promouvoir l'insertion locale	<ul style="list-style-type: none"> • Pour le personnel de cuisine, nous favorisons l'emploi local.
Développement de l'employabilité	<ul style="list-style-type: none"> • Après un audit réalisé sur chaque site, et un diagnostic individuel de formation, nous proposons chaque année la mise en place d'un plan de formation adapté pour votre personnel municipal.
Développement des approvisionnements en produits issus du commerce équitable et certifiés	<ul style="list-style-type: none"> • Nous promovons la mise en avant d'achats de produits issus du commerce équitable : <ul style="list-style-type: none"> - Sucre de canne (Philippines) en accompagnement du fromage blanc.

4.3. Environnement / Achats Durables

Enjeu	Actions
Code de conduite de la chaîne d'approvisionnement	<ul style="list-style-type: none"> • Une charte « achats responsables » est signée avec tous nos fournisseurs. Elle les engage contractuellement au respect de critères sociétaux et environnementaux.
Produits locaux, saisonniers ou issus de l'agriculture responsable	<ul style="list-style-type: none"> • En privilégiant les fruits et légumes de saison, nous réduisons les impacts environnementaux liés au transport et favorisons le développement de l'économie locale. • Tous nos légumes surgelés sont cultivés dans le respect des principes de l'agriculture raisonnée. • Tous nos légumes surgelés sont cultivés dans le respect des principes de l'agriculture raisonnée. • Nous avons opté pour l'approvisionnement systématique en BIO sur certains produits toute l'année, plutôt que pour un engagement sur un nombre de repas mensuel. • Notre contrat porte sur un produit Bio par jour.
Produits de la mer issus de filières durables	<ul style="list-style-type: none"> • Nous avons fait le choix de ne pas mettre dans nos menus des espèces menacées et de privilégier les poissons pêchés dans le respect des pratiques responsables et de la saisonnalité.
Equipements et fournitures issus de filières durables	<ul style="list-style-type: none"> • Nos supports de communication et d'animations sont imprimés sur du papier issu de forêts gérées durablement. • Sur la cuisine, nous utilisons du papier à usage unique issu de fibres recyclées et des produits lessiviels éco-labellisés. • Pour les offices, la ville a son propre fournisseur.

4.3. Environnement / Achats Durables (suite)

Enjeu	Actions
Empreinte carbone et consommation d'eau	<ul style="list-style-type: none">• Nous sélectionnons des distributeurs qui optimisent leurs trajets pour réduire leur impact environnemental. Ils s'engagent à privilégier le transport ferroviaire ou maritime et à prohiber le transport aérien.• Sur la cuisine et sur les restaurants, les équipes sont formées aux bonnes pratiques environnementales à l'aide :<ul style="list-style-type: none">- de guides de bonnes pratiques environnementales, d'affiches de sensibilisation à la préservation des ressources et de mémos thématiques consultables à tout moment,- d'équipements hydro-économiques (limitateurs de débit sur les robinets).• Nous mettons en place des actions de sensibilisation sur la préservation des ressources en eau auprès des enfants (ateliers interactifs...).• Un plat végétarien est servi une fois par semaine afin de réduire l'empreinte carbone.• Sur la cuisine centrale, nous avons souscrit à l'offre « Equilibre » d'EDF visant à produire de l'électricité issue de sources d'énergies renouvelables.

Compte-rendu technique

SOMMAIRE

COMPTE-RENDU TECHNIQUE	p. 41
1. Liste des contrats	p. 43
2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués	p. 44

1. Liste des contrats

Société	Prestations
3 C Démarrage du contrat le 01/03/2017	Maintenance préventive et curative matériel de cuisine
Initial-services	Expert en location-entretien d'articles textiles et d'hygiène

Compte-rendu technique

2. Travaux de maintenance effectués sur les offices

Fournisseurs	Fonction	Montant
3C COMPETENCES CUISINES	Installation et Maintenance	33 895
LEASE PLAN	Entretien Matériel d'exploitation	335
AUTRES		236
TOTAL ENTRETIEN ET REPARATION		34 466

Compte-rendu Financier

SOMMAIRE

COMPTE-RENDU FINANCIER	p. 45
1. Fréquentation	p. 47
1.1. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie	p. 47
1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 48
2. Compte de résultat	p. 49
2.1. Chiffre d'affaires	p. 50
2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire	p. 51
2.3. Effectifs et frais de personnel	p. 52
2.4. Achats non stockés	p. 53
2.7. Impôts et taxes	p. 54
2.9. Conclusion	p. 55
3. Tarification et encaissements	p. 56
3.1. Prix de vente contractuels	p. 56
3.2. Fonctionnement de la facturation	p. 57
3.3. Encaissements	p. 58
3.4. Etat des impayés	p. 59

Compte-rendu Financier

1. Fréquentation

1.1. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie

	Repas Maternelles	Repas Primaires	Repas Adultes	Repas Perso communal	Repas Personnes âgées portage	Repas Personnes âgées résidence	CL maternelle	CL primaire	CL Adultes	Repas Crèches 4/6 Mois	Repas Crèches 6/15 Mois	Repas crèches 15 Mois/3,5 ans	TOTAL
septembre-19	195	17 788	1 185	135	955	690	1 002	1 175	292	295	503	1 288	34 503
octobre-19	067	11 702	774	244	1 019	650	2 161	2 442	751	383	483	1 459	28 135
novembre-19	651	15 680	1 052	196	979	571	993	1 070	300	330	435	1 446	31 703
décembre-19	166	11 555	891	168	987	711	1 191	1 192	409	227	382	1 150	25 029
janvier-20	993	16 506	1 116	208	941	739	1 213	1 217	358	318	474	1 718	33 801
février-20	635	8 568	558	173	955	703	2 048	1 969	674	266	314	1 507	22 370
mars-20	538	8 558	551	147	1 065	828	527	511	146	120	191	821	18 003
avril-20	-	-	-	-	1 224	931	-	-	-	-	-	-	2 155
mai-20	970	2 252	540	-	1 164	736	93	77	136	28	84	348	6 428
juin-20	786	9 290	1 200	-	1 088	735	426	325	267	67	265	1 239	19 688
juillet-20	897	1 435	144	70	1 126	648	2 517	2 423	1 073	99	283	1 359	12 074
août-20				54	1 073	555	854	1 438	478	27	113	290	4 882
TOTAL	54 898	103 334	8 011	1 395	12 576	8 497	13 025	13 839	4 884	2 160	3 527	12 625	238 771

1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1

	Référence contrat*	Effectifs N	Ecart en masse	Ecart en %
TOTAL	327 000	238 771	-88 229	-27%

* l'effectif de référence tient compte des repas crèches

	Effectifs N	Effectifs N-1	Evolution en masse	Evolution en %
Repas Maternelle	54 898	80 464	-25 566	-32%
Repas Primaire	103 334	142 588	-39 254	-28%
Repas Adultes	8 011	9 718	-1 707	-18%
Repas personnel communal portage	1 395	2 036	-641	-31%
Repas personnes âgées portage	12 576	10 246	2 330	23%
Repas personnes âgées en résidence	8 497	10 995	-2 498	-23%
CL Maternelle	13 025	19 474	-6 449	-33%
CL primaire	13 839	22 428	-8 589	-38%
CL adultes	4 884	6 734	-1 850	-27%
Repas crèches	18 312	26 054	-7 742	-30%
TOTAL	238 771	330 737	-91 966	-28%

2. Compte de résultat

Compte de résultat global détaillé

**1er septembre
2019 - 31 août
2020**

**16 juillet 2018 -
31 août 2019**

	Exercice N	Exercice N-1	Impact au repas	% CA
NOMBRE DE REPAS	238 771	330 737		
Chiffre d'Affaires repas principaux	838 604	1 137 844	3,512	95,81%
Autres prestations	36 707	56 232	0,154	4,19%
TOTAL CHIFFRE D'AFFAIRES	875 310	1 194 076	3,666	100,00%
Consommation denrées	-510 062	-661 589	-2,136	-58,27%
Consommation jetables et produits d'entretien	-37 570	-51 518	-0,157	-4,29%
Personnel de production	-195 325	-225 234	-0,818	-22,31%
Personnel gestion et services	-97 024	-110 217	-0,406	-11,08%
Amortissement et leasing	-9 699	-9 154	-0,041	-1,11%
Maintenance	-34 466	-54 345	-0,144	-3,94%
Impôts et taxes	-19 005	-23 259	-0,080	-2,17%
Gestion et fonctionnement	-208 252	-230 688	-0,872	-23,79%
Facturation	-29 573	-30 054	-0,124	-3,38%
Provisions créances	-4 868	-8 001	-0,020	-0,56%
TOTAL CHARGES	-1 145 845	-1 404 058	-4,799	-130,91%
STRUCTURE ET REMUNERATION	-270 535	-209 982	-1,133	-30,91%

Compte-rendu Financier

2.1. Chiffre d'affaires

	Repas Maternelles	Repas Primaires	Repas Adultes	Repas Perso communal	Repas Personnes âgées portage	Repas Personnes âgées résidence	CL maternelle	CL primaire	CL Adultes	Repas Crèches 3/6 Mois	Repas Crèches 6/15 Mois	Repas crèches 15 Mois/3,5 ans	TOTAL
juillet-18	0	0	0	317	2 025	2 014	4 975	5 827	2 580	127	470	2 782	21 117
août-18	0	0	0	496	3 405	3 368	3 753	6 914	2 530	96	313	1 642	22 517
septembre-18	27 927	56 991	4 726	680	3 148	3 355	3 063	4 088	1 172	581	994	4 292	111 016
octobre-18	21 761	43 229	3 605	701	3 212	4 153	6 749	8 232	2 985	1 115	825	5 101	101 667
novembre-18	29 235	57 032	4 789	563	3 102	3 615	3 249	3 743	1 218	1 199	861	4 569	113 176
décembre-18	21 950	42 873	3 735	492	3 134	3 264	2 871	3 257	1 197	931	659	3 617	87 981
janvier-19	26 683	52 036	4 246	609	3 438	3 884	3 973	4 330	1 724	1 174	1 168	5 284	108 549
février-19	23 614	45 678	3 820	651	3 217	3 316	4 194	4 847	1 804	880	976	4 585	97 581
mars-19	22 044	42 576	3 402	730	3 787	3 611	4 947	5 103	1 998	1 019	882	5 139	95 239
avril-19	21 326	41 807	3 398	805	3 723	3 602	5 086	5 054	2 015	858	1 003	5 183	93 860
mai-19	26 399	49 476	3 744	592	3 663	3 481	3 453	3 405	1 269	700	924	5 067	102 174
juin-19	26 484	49 801	4 376	709	3 387	3 142	3 413	3 564	1 345	547	705	5 549	103 021
1er juillet – 15 juillet 19	6 119	10 429	1 130	329	1 882	1 823	3 602	5 289	1 826	195	539	3 085	36 247
16 juillet – 31 juillet 19	0	0	0	316	2 130	1 899	4 296	6 722	2 467	157	475	2 627	21 090
août-19	0	0	0	510	3 963	3 246	3 825	7 148	2 309	91	347	1 169	22 607
TOTAL	253 542	491 929	40 971	8 499	47 216	47 773	61 448	77 523	28 441	9 671	11 140	59 692	1 137 844

Compte-rendu Financier

2.1.1 Autre chiffre d'affaire

	Montant
Prestations annexes	7 060
Denrées	10 675
Matériel	15 655
Repas Covid	3 317
TOTAL CA AUTRES	36 707

2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire

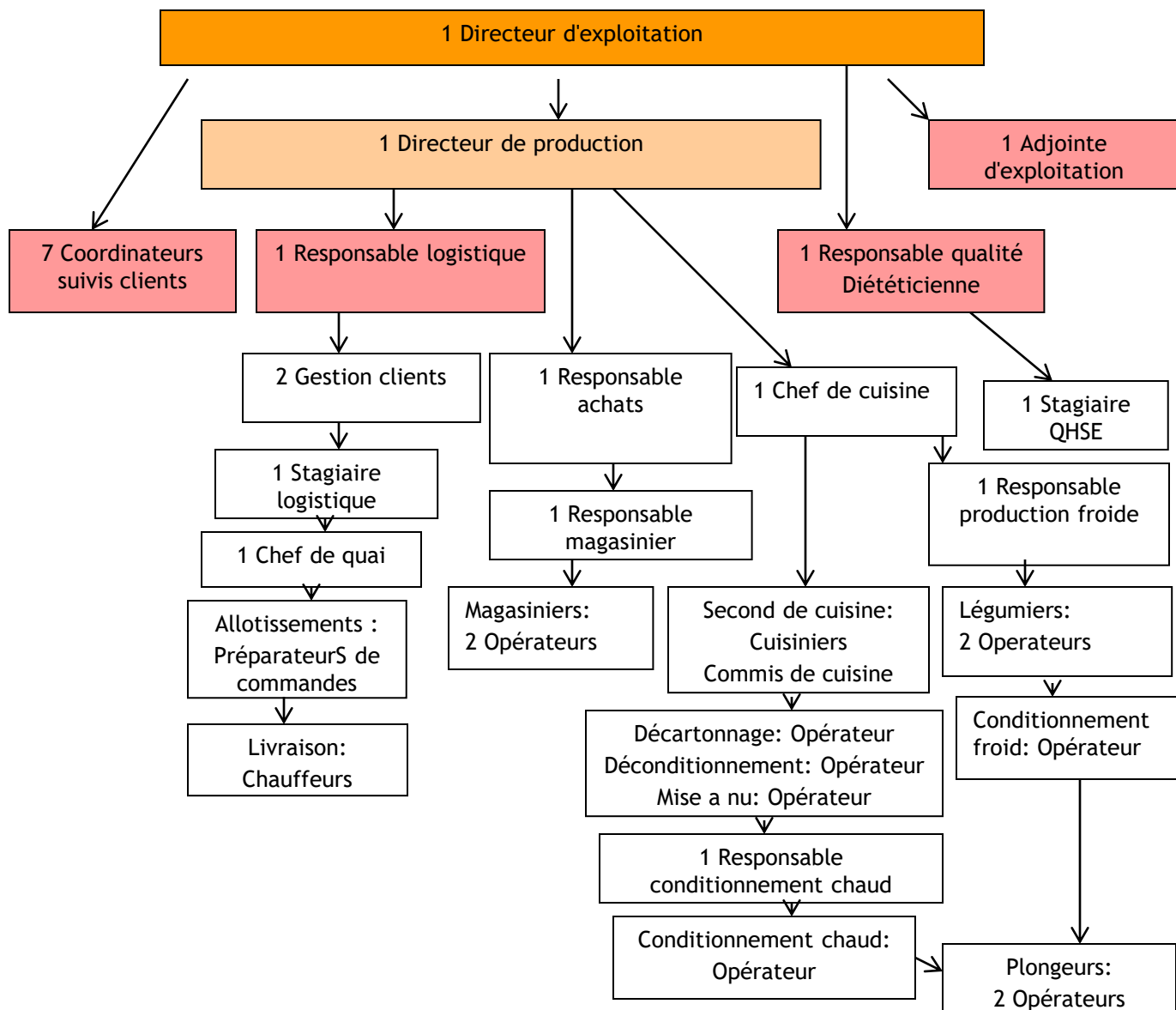
Achats stockés MP

	Exercice N	Exercice N-1
Consommation	510 062	661 589
Nombre de repas	238 771	330 737
Part Alimentaire	2,136	2,000

Compte-rendu Financier

2.3. Effectifs et frais de personnel

Organigramme de la cuisine centrale



Statuts / Type de contrats / Horaires effectifs Sodexo Neuilly-Plaisance

Nom	Prénom	Fonction occupée	Horaire
ALCARAZ	Corinne	Secrétaire de facturation	30 heures
GUILBERT	Marc	Responsable d'exploitation	35 heures

2.4. Achats non stockés

	Exercice N	Exercice N-1
Location matériel d'exploitation + matériel de transport	1 621	1 886
Publicité, cadeaux et dons	270	12 850
Analyse bactériologique	2 102	2 618
Animation	3 950	3 383
Blanchissage	15 355	19 360
Petit matériel d'exploitation	0	3 843
Déplacements, missions et carburant	1 110	1 641
Autres frais d'exploitation	2 605	-3 022
Cession cuisine centrale	143 547	166 345
Sous-traitance	37 693	21 782
Total Gestion et fonctionnement	208 252	230 688

Compte-rendu Financier

2.7. Impôts et taxes

	Exercice N	Exercice N-1	Evolution en masse	Evolution (%)
Cotisations SNRC	223	2 005	-1 782	-89%
Taxes formation	2 026	2 443	-417	-17%
CFE/CVEA	12 170	15 769	-3 599	-23%
Assurances	2 102	2 377	-274	-12%
Taxe effort construction	287	346	-59	-17%
Autres taxes	2 197	319	1 878	589%
TOTAL	19 005	23 259	4 254	18%

2.9. Conclusion

La crise sanitaire rencontrée sur l'année 2019 – 20 ne permet pas une comparaison efficiente des éléments financiers avec l'année N-1.

La fréquentation des restaurants scolaires a subi une diminution de 28 % des effectifs réalisés et 27% de baisse sur le chiffre d'affaire.

3. Tarification et encaissements 3.1. Prix de vente contractuels

Nom du site : NEUILLY PLAISANCE MAIRIE

Code site : FR000310

Frais variables

	Prix d'Origine HT	Prix d'Origine TTC	Taux (%)	Nouveau Prix HT	Nouveau Prix TTC
Scolaires - accueils de loisirs Déjeuner maternelles	3,151	3,324	1,065	3,185	3,360
Scolaires - accueils de loisirs Déjeuner élémentaires	3,450	3,640	1,065	3,487	3,679
Scolaires - accueils de loisirs Déjeuner adultes encadrants	4,216	4,448	1,065	4,261	4,495
Scolaires - accueils de loisirs Pique-niques maternelles	3,151	3,324	1,065	3,185	3,360
Scolaires - accueils de loisirs Pique-niques élémentaires	3,450	3,640	1,065	3,487	3,679
Scolaires - accueils de loisirs Pique-niques adultes	4,216	4,448	1,065	4,261	4,495
Scolaires - accueils de loisirs Gouters	0,680	0,717	1,065	0,687	0,725
Petite enfance Déjeuner petite enfance Petits	2,822	2,977	1,065	2,852	3,009
Petite enfance Déjeuner petite enfance Moyens	3,011	3,177	1,065	3,043	3,210
Petite enfance Déjeuner petite enfance Grands	3,151	3,324	1,065	3,185	3,360
Petite enfance Gouters	0,510	0,538	1,065	0,515	0,543
Seniors Restaurant municipal	4,170	4,399	1,065	4,214	4,446
Seniors Portage à domicile	4,602	4,855	1,065	4,651	4,907
Seniors Résidence personnes âgées	4,340	4,579	1,065	4,386	4,627

3.2. Fonctionnement de la facturation

Le système de facturation est celui de la **post-facturation**.

La facturation est générée en fin de mois sur la base des consommations réelles. Elle tient compte des absences lorsque celles-ci sont signalées au plus tard la veille avant 9h30.

Les factures sont éditées par Sodexo et adressées à chaque famille au plus tard le 10 du mois suivant. Le délai de règlement de la facture est de 30 jours.

Les moyens de paiement suivants sont à la disposition des familles :

- Paiement en ligne sécurisé sur le portail internet Espace Famille
- Prélèvement automatique.
- Espèces.
- Chèques bancaires ou postaux.
- Virement.

3.3. Encaissements

Grille des tarifs

	Tarif en euros HT année 2017-2018
Maternelles	2,75
Maternelles ½ tarif	1,38
Elémentaires	3,14
Elémentaires ½ tarif	1,55
Adultes	3,60
Personnel communal	2,69
Personnes âgées	3,60
Ticket occasionnel	4,21

3.4. Etat des impayés

Montant total des impayés relevés par notre service de facturation sur l'année : 7908,84 euros

IMPAYES DE SEPTEMBRE 2019 / AOUT 2020

MOIS	ENFANTS	ADULTES	TOTAL
sept-19	84,78		
oct-19	436,52		
nov-19	385,77		
DEC 19	402,76		
janv-20	371,04		
FEV 20	334,69		
mars-20	321,26		
avr-20	0		
mai-20	41,62		
juin-20	825,54		
juil-20			
AOUT 20		111,6	
	3203,98	111,6	3315,58

Annexes

SOMMAIRE

ANNEXES	p. 60
Annexe 1 : Liste du matériel	p. 62
Annexe 2 : Menus après commissions	p. 67

Annexe 1 : Liste du matériel

310032

10012324

FR000310 - ECOLE HERRIOT

Localisation	Appareil	Marque
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
	PLAQUE TOURNUS Référence : 805020 Plaqu	TOURNUS
	SIMPLE SERVICE 4 PLAQUES	ZANUSSI
CUISINE	CONGELATEUR COFFRE	LIEBBHER
CUISINE drpité	FOUR MIXTE	BTR
CUISINE gauche	FOUR DE REMISE EN T°	BTR
DISTRIBUTION	BAIN MARIE SUR ETUVE	BLANCO
DISTRIBUTION	MEUBLE FROID	ABS
LAVERIE	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA
LAVERIE	ADOUCCISEUR	CTA

310033	10012318	FR000310 - CRECHE ABBE PIERRE
Localisation	Appareil	Marque
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	
	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR
	LAVE LINGE	ELECTROLUX
	LAVE VAISSELLE PORTE FRONTALE	COMENDA

310034	10012307	FR000310 - ECOLE BEL AIR
Localisation	Appareil	Marque
CUISINE	ARMOIRE POSITIVE 1300L	ELECTROLUX
CUISINE	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA
CUISINE	ADOUCCISEUR	CTA
CUISINE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
CUISINE	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (DROITE)	
CUISINE	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (GAUCHE)	
DISTRIBUTION	BAIN MARIE SUR ETUVE	VAUCONSANT
DISTRIBUTION	CHAUFFE ASSIETTES	BLANCO
DISTRIBUTION	CONGELATEUR COFFRE	LIEBBHER
DISTRIBUTION	MEUBLE FROID	VAUCONSANT
LIVRAISON	LAVE LINGE	MIELE
LIVRAISON	SECHE LINGE	IPSO

Annexe 1 : Liste du matériel

310035	10012304	FR000310 - ECOLE JOFFRE
Localisation	Appareil	Marque
	ARMOIRE POSITIVE 600L BONTAMI	
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
	BAIN MARIE SUR ETUVE	VAUCONSANT
	CHAUFFE ASSIETTES	BLANCO
	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR
	LAVE VAISSELLE FRONTALE	COMENDA
	MEUBLE FROID	

310036	10012308	FR000310 - ECOLE PAUL DOUMER
Localisation	Appareil	Marque
	ADOUCISSEUR	CTA
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR
	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA

310038	10005741	FR000310-ECOLE MATER VICTOR HUGO
Localisation	Appareil	Marque
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
	ARMOIRE POSITIVE 600L BONTAMI	
	BAIN MARIE SUR ETUVE	
	LAVE VAISSELLE A CAPOT	NON RENSEIGNEE
CUISINE	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (DROITE)	BTR

Annexe 1 : Liste du matériel

310039	10012314	FR000310 - PRIMAIRE VICTOR HUGO
Localisation	Appareil	Marque
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
CUISINE	ADOUCCISEUR	CTA
CUISINE	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (GAUCHE)	BTR
CUISINE	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA
DISTRIBUTION	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
DISTRIBUTION	BAIN MARIE SUR ETUVE	VAUCONSANT
DISTRIBUTION	MEUBLE FROID	VAUCONSANT

310040	10012316	FR000310 - RESIDENCE LES PINS
Localisation	Appareil	Marque
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR

310041	10012312	FR000310 - ECOLE DU CENTRE
Localisation	Appareil	Marque
	ADOUCCISEUR	
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	
	BAIN MARIE SUR ETUVE	
	CHAUFFE ASSIETTES	BLANCO
	CONGELATEUR COFFRE	
	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR
	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA
	MEUBLE FROID	

310042	10012306	FR000310 - ECOLE PAUL LETOMBE
Localisation	Appareil	Marque
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
	CONGELATEUR COFFRE	LIEBBHER
	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR
	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA

Annexe 1 : Liste du matériel

310043	10012319	FR000310 - CRECHE PIROUETTE
Localisation	Appareil	Marque
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	
	LAVE LINGE	MIELE
	LAVE VAISSELLE A CAPOT	
	SECHE LINGE	

310044	10012310	FR000310 - ECOLE LEON FRAPIE
Localisation	Appareil	Marque
CUISINE	ADOUCCISSEUR	ABS
CUISINE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
CUISINE	CONGELATEUR COFFRE	LIEBBHER
CUISINE	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR
CUISINE	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA
DISTRIBUTION	BAIN MARIE SUR ETUVE	ABS
DISTRIBUTION	MEUBLE FROID	VAUCONSANT

310045	10012311	FR000310 - ECOLE CAHOQUETTES
Localisation	Appareil	Marque
	ADOUCCISSEUR	
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR
	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA

310046	10012317	FR000310 - CRECHE DU CENTRE
Localisation	Appareil	Marque
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBHERR
	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR
	FRIGO TOP LIEBHERR	LIEBHERR
	LAVE LINGE	MIELE
	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA
	SECHE LINGE	ELECTROLUX

Annexe 1 : Liste du matériel

310037	10012309	FR000310 - ECOLE FERDINAND FOCH
Localisation	Appareil	Marque
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1300L	CORECO
	CONGELATEUR COFFRE	LIEBBHER
	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR
	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA

310047	10012321	FR000310 - BIBLIOTHEQUE
Localisation	Appareil	Marque
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	














310048	10012320	FR000310 - SALLE DES FETES
Localisation	Appareil	Marque
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1300L	
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	

Annexe 2 : Menus PAD/Foyer/Crèches

MENUS NEUILLY-PLAISANCE PAD



Semaine du 02 au 08 septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 TABOULE	BETTERAVES VINAIGRETTE	 CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	MORTADELLE ET CORNICION	MELON	 TOMATE VINAIGRETTE	SARDINE A L'HUILE
 SAUTE DE BŒUF SAUCE ROMARIN	QUENELLE SAUCE NANTUA	 TAJINE DE BŒUF	 ROTI D'INDE SAUCE BASQUAISE	FILET DE SAUMON SAUCE OSEILLE	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	 SAUTÉ D'AGNEAU À LA SAUCE SAUGE
COURGETTES PERSILLÉES	 RIZ	 LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE	FENOUIL BRAISE	POMMES NOISETTES	POELEE DE LEGUMES	 CAROTTES
FROMAGE BLANC ET SUCRE	 YAOURT AROMATISE	FOURME D'AMBERT AOP	 EDAM	BRIE	MIMOLETTE	TOMME NOIRE
LIEGEOIS CAFE	FRUIT	 FRUIT	ILE FLOTTANTE	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	COMPOTE DE POIRES	CLAFOUTIS CERISE












Semaine du 9 au 15 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<p>POMMES DE TERRE AU PESTO</p> <p>SUPREME DE COLIN SAUCE AURORE</p> <p>PETITS POIS</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p>	<p>QUICHE LORRAINE</p> <p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE MEXICAINE</p> <p>PENNE</p> <p>BRIE</p> <p>FRUIT</p>	<p>MOUSSE DE CANARD ET CORNICHON</p> <p>ROTI DE VEAU SAUCE NORMANDE</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>YAOURT AROMATISE</p> <p>FRUIT</p>	<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU CITRON</p> <p>JAMBON BRAISE SAUCE BRUNE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>GOUDA</p> <p>CHOU CHOCO NOISETTE</p>	<p>CELERI REMOULADE</p> <p>OMELETTE</p> <p>PUREE DE CAROTTES</p> <p>EMMENTAL</p> <p>FRUIT</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>CHILI CON CARNE DE BŒUF</p> <p>RIZ</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>SALLADE DE FRUIT ACAPULCO</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>SAUTE DE DINDE SAUCE ARRABIATA</p> <p>JULIENNE DE LEGUMES</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE ET SUCRE</p> <p>TARTE AUX PRUNES</p>

MENUS NEUILLY-PLAISANCE PAD













Semaine du 16 au 22 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
CHOU FLEUR SAUCE RAVIGOTE	 CONCOMBRE VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE CORNICHON	 TOMATES VINAIGRETTE	PASTEQUE	PIZZA REINE	SALADE RIZ OLIVE
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PRUNEUX	FILET DE LIEU SAUCE CITRON	 ROTI DE BŒUF AU JUS	CASSOULET	FILET DE HOKI SAUCE CREME	SAUTE DE PORC SAUCE DIABLE	LAPIN AUX PRUNEUX
 COQUILLETTES	POMMES DE TERRES BOULANGERES	CRUMBLE DE COURGETTES AU PARMESAN	HARICOTS BLANCS	 HARICOTS VERTS PERSILLES	ENDIVE BRAISEE	POMMES DUCHESSES
COULOMMIERS	BUCHETTE	 FROMAGE BLANC NATURE ET SUCRE	MUNSTER AOP	GOUDA	 PETIT SUISSE ET SUCRE	 FROMAGE BLANC NATURE ET SUCRE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	 FRUIT	POMME CUITE COULIS FRUITS ROUGES	CHOU VANILLE	LIEGEOIS VANILLE	ANANAS AU SIROP	ECLAIR AU CAFE

MENUS NEUILLY-PLAISANCE PAD





Semaine du 23 au 29 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 CONCOMBRES VINAIGRETTE	 CAROTTES RAPEES AU CITRON	MAQUEREAU MOUTARDE	 BETTERAVES VINAIGRETTE	 CHOU ROUGE VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	PATE EN CROUTE
 SAUTE DE BŒUF AU CURRY	PILONS DE POULET SAUCE EPICES	ESCALOPE DE PORC AUX HERBES	MOUSSAKA	ESCALOPE VIENNOISE ET CITRON	CARBONARA	 SAUTÉ DE VEAU SAUCE OLIVES
 SEMOULE	COURGETTES PROVENCALES	JARDINIÈRE DE LEGUMES	0	CAROTTES PERSILLEES	PATES TORSEDES	FLAGEOLETS
COULOMMIER	TOMME BLANCHE	TARTARTE AIL ET FINES HERBES	YAOURT NATURE ET SUCRE	ROUY	FROMAGE BLANC ET SUCRE	 EMMENTAL
POIRE AU SIROP	CREME DESSERT VANILLE	 FRUIT	DONUTS	TARTE A LA CREME DE MARRON ET SESAME	 FRUIT	MILLEFEUILLE



Semaine du 30 septembre au 06 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 TOMATE VINAIGRETTE  ESCALOPE DE DINDE SAUCE VALLÉE D'AUGE	 CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE CREPINETTE SAUCE MOUTARDE	 TABOULE (semoule)  ROTI DE VEAU MARENGO	RILLETES ET CORNICHON COUSCOUS POULET  LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE	CREPE AU CHAMPIGNON  OMELETTE  FARFALLES	 CONCOMBRES VINAIGRETTE COLOMBO DE PORC POMMES VAPEUR	PIZZA REINE CUISSE DE CANETTE SAUCE PÊCHE PUREE DE POTIRON  FROMAGE FRAIS ET SUCRE
MONTCADI CROUTE NOIRE COMPOTE POMME FRAISE	EDAM FRUIT	BRIE LIEGEOIS CHOCOLAT	YAOURT NATURE ET SUCRE CLAFOUTIS ABRICOT	GOUDA  FRUIT	MIMOLETTE COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	TARTE TROPEZIENNE

MENUS NEUILLY-PLAISANCE PAD












Semaine du 07 au 13 Octobre 2019

Lundi : la Croatie	Mardi : l'Afrique	Mercredi : l'Italie	Jendredi : la Suède	Vendredi : les USA	Samedi	Dimanche
<p>SALADE CONCOMBRES, TOMATES, OLIVES VINAIGRETTE</p> <p>BŒUF FACON PASTICADA</p> <p>DUO DE HARICOTS</p> <p>YAOURT NATURE ET SUCRE</p> <p>GATEAU AUX AMANDES</p>	<p>CAROTTE VINAIGRETTE AU CUMIN</p> <p>PAIN DE POISSON A LA PATATE DOUCE SAUCE TOMATE</p> <p>RIZ</p> <p>EDAM</p> <p>FRUIT</p>	<p>TOMATE FROMAGE FRAIS</p> <p>EMINCE DE DINDE SAUCE ARRABIATA</p> <p>SERPENTINI</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>FAISSELLE</p>	<p>RILLETTE DE HARENG</p> <p>BOULETTES DE SOJA SAUCE MIEL CANNELLE</p> <p>PUREE DE COURGETTES</p> <p>GOUDA</p> <p>CREME VANILLE</p>	<p>COLESLAW</p> <p>FILET MEUNIERE</p> <p>POTATOES</p> <p>CHEDDAR</p> <p>CHEESECAKE</p>	<p>CAROTTE VINAIGRETTE</p> <p>NUGGETS DE FROMAGE</p> <p>PENNES</p> <p>YAOURT NATURE ET SUCRE</p> <p>COMPOTE POMME POIRE</p>	<p>ACHARD DE LEGUMES</p> <p>SAUCISSE TOULOUSE</p> <p>HARICOTS COCO SAUCE TOMATE</p> <p>BUCHE MI-CHEVRE</p> <p>TARTE CRUMBLE POMME FRUITS ROUGES</p>



Semaine du 14 au 20 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 <p>CHOU BLANC VINAIGRETTE</p>	TARTE AUX POIREAUX	SALADE PALMITO	 <p>ŒUF DUR MAYONNAISE</p>	PÂTÉ EN CROÛTE & CORNICHON	 <p>TOMATE VINAIGRETTE</p>	POIREAUX RAVIGOTE
JAMBON SAUCE MADERE	AIGUILLETES DE POULET SAUCE FORESTIERE	 <p>ROTI BŒUF MAYONNAISE</p>	<p>QUENELLE SAUCE MORNAY</p>  <p>RIZ</p>	BEIGNETS DE CALAMARS ET SAUCE TARTARE	SAUTE DE PORC SAUCE ESTEREL	PINTADE AUX PECHEES
PETITS POIS	 <p>TORTI</p>	FLAGEOLETS	YAOURT NATURE ET MIEL	PUREE DE POTIRON	PUREE POIS CASSES	POMMES DE TERRE NOISETTES
 <p>BRIE</p>	TARTARE NATURE	CANTAL AOP	TARTE AUX POMMES	FROMAGE BLANC ET SUCRE	EMMENTAL	MIMOLETTE
COMPOTE POMME COING	LIEGEOIS VANILLE	 <p>FRUIT</p>		 <p>FRUIT</p>	ABRICOT AU SIROP	ECLAIR CHOCOLAT







Semaine du 21 au 27 octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE	SAUCISSON A L'AIL CORNICHON	COLESLAW	ARTICHAUTS VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE CIBOULETTE	CERVELAS VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES VARIES
AIGUILLETES DE POULET SAUCE TANDOORI	SAUTE DE BŒUF STROGONOFF	RISSOLETTE DE VEAU	CARBONARA	FILET DE SAUMON SAUCE OSEILLE	STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE BRUNE	SAUTE DE VEAU SAUCE CHASSEUR
RIZ	LENTILLES MIJOTEES	EPINARD SAUCE BLANCHE	PENNES	HARICOTS VERTS PERSILLES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES DE TERRE NOISETTES
COULOMMIERS	TOMME BLANCHE	SAINT NECTAIRE	GOUDA	CARRE	MIMOLETTE	PETIT SUISSE ET SUCRE
FRUIT	PARIS BREST	COMPOTE POMME FRAMBOISE	ILE FLOTTANTE	CREME DESSERT CAFE	FRUIT	TARTE AU FLAN



Semaine du 28 octobre au 01 novembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
FRIAND AU FROMAGE	 CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	 BETTERAVES VINAIGRETTE	ASPERGE VINAIGRETTE	CREPE FROMAGE	 TOMATE VINAIGRETTE
SAUTÉ DE PORC À LA DIABLE	MERGUEZ	LANGUE DE BŒUF SAUCE CHARCUTIERE	FILET DE LIEU SAUCE VIERGE	SAUMON PAUPIETTE SAUCE OSEILLE	AIGUILLETTE POULET AU JUS	 SAUTÉ D'AGNEAU À LA SAUCE SAUGE
BROCOLI	 LENTILLES	PUREE DE POMMES DE TERRE	 SEMOULE	PUREE CRECY	POELEE DE LEGUMES D'ÉTÉ	 HARICOTS VERTS PERSIL
RONDELE AUX NOIX	EMMENTAL	COULOMMIERS	YAOURT AROMATISE	ST-NECTAIRE AOP	MIMOLETTE	TOMME NOIRE
COMPOTE DE POMMES	LIEGEOIS CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	TARTE CRUMBLE POMME FRUITS ROUGES	 FRUIT	 COMPOTE POMME POIRES	CLAFOUTIS CERISE










Semaine du 4 au 10 novembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
SALADE DE LENTILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE	RILLETES SAUMON CIBOULETTE	POMELOS ET SUCRE	BETTERAVES VINAIGRETTE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	SAUCISSON A L'AIL & CORNICHON
SAUTE DE PORC SAUCE COLOMBO	POISSON SAUCE SAFRAN	ROTI DE BŒUF AU JUS	CASSOULET	SAUMON PAUPIETTE SAUCE OSEILLE	BOULETTES DE MOUTON SAUCE CATALANE	SAUTE DE BŒUF SAUCE POIVRE VERT
SEMOULE	ENDIVES BRAISEES	COQUILLETES	HARICOTS BLANCS SAUCE TOMATE	EPINARDS BRANCHE	SEMOULE	CORDIALE DE LEGUMES
PETIT COTENTIN X2	GOUDA IND	FROMAGE FRAIS SUCRE	YAOURT NATURE ET SUCRE	CAMEMBERT	MIMOLETTE	YAOURT NATURE ET SUCRE
COMPOTE DE POMME	LIEGEOIS CAFE	ECLAIR CAFE	FRUIT	MANDARINIER	COMPOTE DE POIRES	MILLE FEUILLE



Semaine du 11 au 17 novembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
FENOUIL VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE 	HARCOTS BEURRE VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE 	CHOU ROUGE VINAIGRETTE 	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE BALSAMIQUE 	POIREAUX VINAIGRETTE
SAUTE DE PORC SAUCE CARAMEL	COLIN SAUCE CIBOULETTE 	TAJINE DE BŒUF 	JOUE DE BŒUF SAUCE TOMATE 	CASSOLETTE DE POISSON SAUCE PERSANCE	EMINCE DE VOLAILLE EPEICE KEBAB	POULET AU JUS  
POMMES VAPEUR	PETIT POIS 	RATATOUILLE	CAROTTES 	HARICOT PLAT	POMMES NOISETTE	BLE 
YAOURT NATURE ET CREME DE MARRON	GOUDA IND 	MIMOLETTE IND	CAMEMBERT	EMMENTAL	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC NATURE ET SUCRE
COCKTAIL DE FRUIT	FRUIT 	FRUIT	CHOU CHOCO NOISETTE	FRUIT	POMME CUITE ET COULIS FRUITS	TARTE NOIX COCO



Semaine du 18 au 24 novembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 <p>CHOU BLANC ET RAISINS SECS VINAIGRETTE</p>	 <p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE CITRON</p>	 <p>CELERI REMOULADE</p>	 <p>COLESLAW</p>	 <p>HARICOTS VERTS VGTE</p>	 <p>SALADE DE PATE</p>	 <p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</p>
 <p>STEAK HACHE DE VEAU AU JUS</p>	 <p>BOLOGNAISE DE BŒUF</p>	<p>POISSON SAUCE COCO GINGEMBRE</p>	<p>SAUTE DE PORC ARRABIATA</p>	 <p>CARBONARA DE VOLAILLE</p>	 <p>SAUTE DE BŒUF SAUCE ROMARIN</p>	<p>LAPIN AUX PRUNEAUX</p>
<p>POMMES NOISETTE</p>	 <p>PENNE</p>	 <p>COURGETTES PERSILLEES</p>	<p>HARICOTS BEURRE PERSIL</p>	<p>TAGLIATELLES</p>	<p>ENDIVE BRAISEE</p>	<p>TORTI</p>
<p>CANTAL AOP</p>	<p>GOUDA</p>	<p>FROMAGE BLANC NATURE ET SUCRE</p>	<p>BRIE</p>	<p>DELICE DE CHEVRE</p>	<p>PETIT SUISSE ET SUCRE</p>	<p>PONT L'EVÊQUE AOP</p>
<p>FRUIT</p>	 <p>COMPOTE POMME CASSIS</p>	<p>FRUIT</p>	<p>TARTE CITRON MERINGUEE</p>	<p>LIEGEOIS VANILLE</p>	<p>ANANAS AU SIROP</p>	<p>PARIS BREST</p>

MENUS NEUILLY-PLAISANCE PAD









Semaine du 25 novembre au 1 décembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Fermier	Samedi	Dimanche
 CHOU ROUGE VINAIGRETTE VINAIGRETTE	CHOU BLANC VINAIGRETTE VGTE HUILE NOIX	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON	SALADE DE RIZ AUX OLIVES	 COLESLAW	 CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	FEUILLETTE DUBARRY
QUENELLE NATURE SAUCE TOMATE	 CHILI CON CARNE	FARFALLES AUX LEGUMES DU SUD	 OMELETTE	 POULET AU JUS	AIGUILLETES DE POULET SAUCE TEX MEX	SAUCISSE DE TOULOUSE
 BLE	 RIZ		RATATOUILLE	GRATIN DAUPHINOIS	POMMES DE TERRE	ENDIVES BRAISEES
EDAM	VACHE QUIRIT X2	EMMENTAL	PETIT SUISSE E ET SUCRE	YAOURT NATURE ET SUCRE	ST PAULIN	 YAOURT NATURE ET SUCRE
 FRUIT	MOULINE POMME BISCUIT	FRUIT	DONUTS	PAIN PERDU SCE CHOCOLAT	ABRICOT SIROP	CLAFOUTI ANANAS COCO



Semaine du 2 au 8 décembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 <p>CHOU ROUGE VINAIGRETTE</p>	 <p>TABOULE</p>	 <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p>	<p>MACEDOINE MAYONNAISE</p>  <p>PARMENTIER SOJA PETITS POIS PESTO</p>	<p>CAKE THON SARRASIN</p>	 <p>CELERI VINAIGRETTE</p>	<p>SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON</p>
<p>PIZZA REINE</p>	<p>FILET DE COLIN SAUCE OSEILLE</p>  <p>CAROTTES</p>	<p>ANDOUILLETTE MOUTARDE</p> <p>POMMES DE TERRE BOULANGERES</p>	<p>BLANQUETTE DE POISSON AUX PETITS LEGUMES</p>  <p>COQUILLETTES</p>	<p>SAUTE DE BŒUF AU JUS</p>	 <p>SAUTE DE BŒUF AU JUS</p> <p>LENTILLES MIJOTEES</p>	<p>CANETTE A L ORANGE</p> <p>POMMES DE TERRE NOISETTE</p>
<p>CAMEMBERT</p>	<p>YAOURT AROMATISE</p> 	<p>SAINT PAULIN</p>	<p>YAOURT NATURE ET SUCRE</p>	<p>CARRE</p>	<p>MIMOLETTE</p>	<p>FROMAGE FRAIS FRUITE</p>
<p>COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>FRUIT</p>	<p>LIEGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>TARTE AU CITRON</p>	<p>GATEAU ACAPULCO</p>	<p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p>	<p>TARTE TROPEZIENNE</p>














Semaine du 9 au 15 décembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 BETTERAVE VINAIGRETTE	POIREAUX VINAIGRETTE	 SALADE VERTE VINAIGRETTE	MACEDOINE MAYONNAISE	 CHOU BLANC VINAIGRETTE	CHOU FLEUR RAVIGOTE	 CELERI VINAIGRETTE
 ESCALOPE DE DINDE AU JUS	TARTE FROMAGE	FONDANT DE CAROTTES POTIRON BREBIS CUMIN	ECHINE DE PORC 1/2 SEL	POISSON PANE ET CITRON	 POULET AU JUS	LAPIN SAUCE MARENGO
 PENNE	 POELEE DE LEGUMES	GRATIN DE SPAETZLE	LENTILLES	CHOU FLEUR SCE BLANCHE	POMMES DE TERRE DAUPHINES	 HARCOTS VERTS PERSIL
BUCHETTE DE LAIT MELANGE	CAMEMBERT	EDAM	YAOURT NATURE ET SUCRE	BRIE	GOUDA	FROMAGE FRAIS FRUTE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	CREME DESSERT VANILLE	 FRUIT	FAR BRETON	LIEGEOIS CAFE	COMPOTE POIRE	ECLAIR CAFE



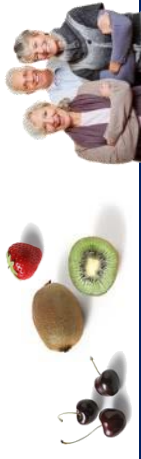
Semaine du 16 au 22 décembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
CAROTTE RAPEES VINAIGRETTE ORANGE	 CHOU ROUGE VGTE	SALADE PALMITO	 TABOULE	PÂTÉ EN CROÛTE & CORNICHON	CHOU BLANC ET VINAIGRETTE POMMES	SALADE AUX 3 LEGUMES
CORDON BLEU  RIZ	 COUSCOUS BOULETTES BŒUF  SEMOULE	MARMITE DE POISSON SAUCE PERSANE POIREAUX SAUCE BLANCHE	 BŒUF BOURGUIGNON  CAROTTES	CHOUROUTE (s/porc) CHOU BRAISE	ESCALOPE DE PORC SAUCE FORESTIERE TAGLIATELLES	 ESCALOPE DE DINDE AU JUS  RIZ
GOUDA	EMMENTAL	CARRE	YAOURT NATURE ET SUCRE	CAMEMBERT	BRIE	FROMAGE BLANC ET SUCRE
COMPOTE POMME COING	LIEGEOIS VANILLE	POIRE AU SIROP	TARTE AUX POMMES	 COMPOTE DE POMME	 FRUIT	TARTE NOIX DE COCO







Semaine du 23 au 29 décembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi NOEL	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 CHOU BLANC VINAIGRETTE	PIZZA FROMAGE	TERRINE LEGUMES SCE CIBOULETTE	 CELERI REMOULADE	 POMELOS ET SUCRE	CROISILLON EMMENTAL	 RADIS BEURRE
SAUMON SAUCE ANETH  EPINARDS	EMINCE DE DINDE KEBAB  RATATOUILLE	 POULET AU JUS POMMES NOISETTES	FILET DE HOKI SAUCE CITRON  TORTI	POISSON CUBES SAUCE AUX 3 HERBES GRATIN TROP CHOU	 STEAK HACHE DE BŒUF AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	 BOULETTE DE BŒUF SAUCE OLIVE  SEMOULE
YAOURT AROMATISE 	EMMENTAL	MUNSTER AOP	FROMAGE BLANC ET SUCRE	CANTADOU AFH X2	MONTCADIT CROUTE NOIRE	PETIT SUISSE ET SUCRE
FRUIT	CREME PRALINE	BUCHETTE VANILLE FRAMBOISE	TARTE AU FLAN	COMPOTE POMME COURGE	FRUIT	FORET NOIRE













Semaine du 30 décembre au 5 janvier 2019

Lundi	Mardi	Mercredi JOUR L'AN	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 CAROTTE RAPEES VINAIGRETTE	BROCOLIS VINAIGRETTE	GALANTINE DE VOLAILLE	 BETTERAVES SAUCE BLANCHE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE FRAMBOISE	 TABOULE	LENTILLES VINAIGRETTE
BOULETTE DE MOUTON SAUCE CATALANE	RISSOLETTE DE PORC	 SAUTE DE BŒUF SAUCE PROVENCALE	CHIPOLATA	SAUMON PAUPIETTE SAUCE OSEILLE	 STEAK HACHE DE BŒUF AU JUS	 ESCALOPPE DE DINDE SAUCE AU CIDRE
HARICOTS BEURRE	 POELEE DE LEGUMES	 SEMOULE	PUREE DE CAROTTES	 TORTIS	PETITS POIS	POMMES DE TERRE RISSOLEES
SAMOS X2	BUCHETTE	FROMAGE BLANC ET SUICRE	YAOURT AROMATISE	ST-NECTAIRE AOP	MIMOLETTE	VACHE PICON X2
COCKTAIL DE FRUIT AU SIROP	 FRUIT	PARIS BREST	ECLAIR CAFE	 FRUIT	COMPOTE DE POIRES	CREME DESSERT VANILLE



Semaine du 10 au 16 février 2020
















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi ST VALENTIN	Samedi	Dimanche
POTAGE DE LEGUMES	 CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	 POMELOS ET SUCRE	COQUILLETTE PESTO	RILETTES ET CORNICIONS	 BETTERAVES VINAIGRETTE	HARICOT VERT VINAIGRETTE
 TAJINE DE DINDE MIEL CITRON	HOKI SAUCE BASQUAISE	FOIE DE VOLAILLE SAUCE MARCHAND DE VIN	COTE DE PORC AU JUS	FILET DE LIEU SAUCE CREME	 SAUTE DE BŒUF SAUCE BOURGUIGNON	PINTADE CITRON VERT
 SEMOULE	BROCOLIS	PUREE DE POMMES DE TERRE NOIX MUSCADE	GRATIN DE CELERI	LENTILLES	 PENNE	ENDIVES BRAISEES
GOUDA	COULOMMIERS	EDAM	PONT L EVEQUE AOP	YAOURT NATURE ET SUCRE	TOMME GRISE	YAOURT NATURE ET SUCRE
POIRE AU SIROP	CREME DESSERT VANILLE	 FRUIT	 COMPOTE POMME	CARRE FONDANT CHOCOLAT	 FRUIT	TARTE NORMANDE



Semaine du 24 février au 1er mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
SALADE LENTILLES	MORTADELLE	COLESLAW	POTAGE BROCOLIS VACHE QUIRIT	POMELOS ET SUCRE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	POMMES DE TERRE CIBOULETTE
AIGUILLETTE DE POULET SAUCE TANDOORI	BŒUF GOULASH	ANDOUILLETTE GRILLEE	CASSOULET	FILET DE HOKI SAUCE ANETH	SAUTE DE BŒUF SAUCE PAPRIKA	SAUMONETTE SAUCE CITRON
CAROTTES	RIZ	FONDUE DE POIREAUX	HARICOT BLANC	PUREE DE POTIRON	COQUILLETES	FENOUIL
FROMAGE BLANC AROMATISE	SAINT PAULIN	YAOURT AROMATISE	EDAM	COULOMMIER	TOMME GRISE	YAOURT NATURE ET SUCRE
FRUIT	COMPOTE POMME FRAISE	FLAN PATISSIER	ANANAS SIROP	FRUIT	FRUIT	MILLE FEUILLES

Semaine du 2 au 8 mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
SAUCISSON A AIL ET CORNICHON 	CROISILLION EMMENTAL 	SALADE VERTE VINAIGRETTE 	MACEDOINE MAYONNAISE 	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE ECHALOTTE	CAROTTE RAPEES A L ANANAS 	POIREAUX RAVIGOTE
BŒUF GOULASCH	COTE DE PORC AU JUS 	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CIDRE 	DINDE ROTI SAUCE NORMANDE 	FILET DE HOKI SAUCE CITRON 	CUISSE DE POULET MIEL CITRON 	SAUTE DE BŒUF SAUCE MIRONTON
POMMES VAPEUR	HARICOTS VERTS PERSIL 	PENNE 	CHOU FLEUR PAPRIKA	EPINARDS CREME 	POMMES NOISETTES	FLAGEOLETS
GOUDA	YAOURT NATURE ET SUCRE	CAMEMBERT	MIMOLETTE 	YAOURT AROMATISE	EMMENTAL	SAINT NECTAIRE AOP
FRUIT 	TARTE POMMES	COCKTAIL DE FRUIT	COMPOTE POMME 	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT	PARIS BREST

Semaine du 9 au 15 mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
VELOUTE POTIRON	ACCRAS DE MORUE	COLESLAW	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	HARICOT BEURRE VINAIGRETTE	RADIS CROQ SEL
MERLU SAUCE CREOLE	AIGUILLETTE DE POULET AU CURRY	TRIPES A LA MODE DE CAEN	SAUTE DE DINDE SAUCE ROMARIN	COLIN SAUCE CREME	CARBONADE DE BŒUF	LAPIN SAUCE BASQUAISE
JULIENNE DE LEGUMES	PETIT POIS	POMMES BOULANGERE	PENNE GRATIN	NAVET GLACES	CAROTTES	RIZ
FROMAGE BLANC ET SUCRE	TOMME GRISE	FROMAGE FRAIS SUCRE	EMMENTAL	CARRE	GOUDA	YAOURT NATURE ET SUCRE
SEMOULE AU LAIT CARAMEL	COMPOTE POMME	ANANAS FRAIS COUPE	COCKTAIL DE FRUITS EXOTIQUE	FRUIT	COMPOTE POMME PECHE	TARTE CITRON

MENUS NEUILLY-PLAISANCE PAD













Semaine du 16 au 22 mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
POTAGE POTIRON	CAKE AU THON	SALADE AUTOMNE (salade, pommes, croustons, noix)	RILLETES SARDINE ESPAGNOLE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE PATE CURCUMA	CHOU ROUGE AUX RAISINS SECS
COLIN SAUCE MATELOTE	SAUTE BŒUF OLIVE	LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE	CASSOULET	FILET DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE	AIGUILLETES DE POULET SAUCE NORMANDE	BLANQUETTE DE VEAU
FENOUIL BRAISE	POMMES PERSILLEES	TORTI	HARICOT BLANC	EPINARDS	POELEE DE LEGUMES	RIZ
EMMENTAL	CAMEMBERT	TOMME GRISE	BRIE	YAOURT NATURE ET SUCRE	YAOURT AROMATISE	MUNSTER AOP
FRUIT	RIZ AU LAIT	FRUIT	LIEGEOIS VANILLE	CLAFOUTI RHUBARBE	FRUIT	ECLAIR CAFE













Semaine du 23 au 29 mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 BETTERAVES VINAIGRETTE	VELOUTE DE COURGETTE	MACEDOINE MAYONNAISE	 TABOULE	SALADE POMMES DE TERRE MIMOSA	CROISILLON EMMENTAL	 CELERI RAPE VINAIGRETTE
 SAUTE DE PORC SAUCE MOUTARDE	COLIN A L'ESTRAGON	ROGNONS DE BŒUF SAUCE MADERE	CHOUCROUTE (plat complet)	FILET DE HOKI SAUCE CREME	BURGER DE VEAU SAUCE BRUNE	 SAUTE DE DINDE SAUCE KORMA
LENTILLES	MELANGE DE LEGUMES RACINES	POMMES VAPEUR		ENDIVES BRAISEES	RIZ	GRATIN DAUPHINOIS
COULOMMIERS	YAOURT NATURE ET SUCRE	FROMAGE FRAIS FRUITE	CARRE	FROMAGE BLANC ET SUCRE	YAOURT AROMATISE	BRIE
LAIT GELIFIE VANILLE	 FRUIT	 ANANAS FRAIS COUPE	 COMPOTE POMME	TARTE CITRON	 FRUIT	MILLE FEUILLES











Semaine du 30 mars au 5 avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 TABOULE	 CELERI VINAIGRETTE	CONCOMBRE CREME AIL FINES HERBES	CERVELAS VINAIGRETTE	 SALADE WESTERN (MAIS TOMATE POIVRONS)	 CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALAMIE ET CORNICHON
 SAUTE DE PORC SAUCE JUS	 CUISSE DE POULET MOUTARDE	TRIPES A LA MODE DE CAEN	 PARMENTIER BŒUF HARICOT VERT	COLIN MEUNIÈRE ET CITRON	 SAUTE DE PORC AU CARAMEL	 SAUTE DE VEAU SAUCE CHASSEUR
JARDINIÈRE DE LÉGUMES	NAVETS GLACÉS	POMMES VAPEUR	 PETITS POIS	 RIZ	TOMATE AU FOUR	
CAMEMBERT	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC ET SUCRE	TOMME GRISE	YAOURT NATURE ET SUCRE	BRIE	PONT L'ÉVÊQUE AOP
COMPOTE DE POIRE	 FRUIT	GAUFRE SUCRE	LIÉGEOIS CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES	RIZ AU LAIT	CHOU VANILLE

Semaine du 6 au 12 avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi BRETAGNE	Samedi	Dimanche Pâques
 CELERI VINAIGRETTE  TAJINE DE DINDE MIEL CITRON  SEMOULE	 CONCOMBRE VINAIGRETTE HOKI SAUCE BASQUAISE  RIZ	POMELOS ET SUCRE FOIE DE VOLAILLE SAUCE MARCHAND DE VIN  PUREE DE LEGUMES	 TARTE AUX LEGUMES COTE DE PORC AU JUS GRATIN DE CELERI	CHAMIGNON VINAIGRETTE GALETTE BRETONNE (bechamel, jambon dinde) POIREAUX CREME	 CHOU BLANC ET VINAIGRETTE  SAUTE DE BŒUF AU JUS POMMES VAPEUR	SARDINES AU CITRON  SAUTE AGNEAU SAUCE EPICE ABRICOT FLAGEOLETS
GOUDA POIRE AU SIROP	 YAOURT AROMATISE FRUIT	EDAM ANANAS FRAIS COUPE	PONT L'EVEQUE AOP  COMPOTE POMME	YAOURT NATURE ET SUCRE FAR BRETON	RONDELE NATURE FRUIT	YAOURT NATURE ET SUCRE DESSERT DE Pâques















Semaine du 13 au 19 avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 BETTERAVES VINAIGRETTE	HARICOT ROUGE MAIS TEXANE	 RADIS BEURRE	 SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE D AGRUMES MENTHE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE
EMINCE DE VOLAILLE AUX EPICES	CUISE DE CANARD AU JUS	 SAUTE DE BŒUF PROVENCEALE	BOUDIN NOIR OIGNON	PAVE DE MERLU SAUCE CITRON	 BLANQUETTE DE DINDE	 SAUTE DE PORC SAUCE PRUNEAUX
POMMES VAPEUR	RATATOUILLE	HARICOTS VERTS	 PUREE POMMES DE TERRE	 EPINARDS SAUCE BLANCHE	RIZ	POMMES VAPEUR
FAISSELLE ET SUCRE	 YAOURT NATURE ET SUCRE	FROMAGE BLANC ET SUCRE	TOMME BLANCHE	GOUDA	COULOMMIERS	FROMAGE FRAIS SUCRE
MOUSSE AU CHOCOLAT	LIEGEOIS VANILLE	 FRUIT	COMPOTE DE POMME	TARTE NOIX DE COCO	FRUIT	ECLAIR CHOCOLAT











Semaine du 20 au 24 avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
SALADE LENTILLES	MORTADELLE CORNICHONS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	TABOULE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
AIGUILLETTE DE POULET SAUCE TANDOORI	BŒUF GOULASH	ANDOUILLETTE GRILLEE	SAUTE DE DINDE SAUCE CARAMEL	FILET DE HOKI SAUCE ANETH	SAUTE DE BŒUF SAUCE PAPRIKA	SAUMONETTE SAUCE CITRON
CAROTTES	RIZ	POMMES VAPEUR	JULIENNE DE LEGUMES	PUREE DE CAROTTE	PENNE	LENTILLES
CAMEMBERT	SAINTE PAULINE	YAOURT AROMATISE	EDAM	COULOMMIERS	MIMOLETTE	YAOURT NATURE ET SUCRE
FRUIT	COMPOTE POMME FRAISE	TARTE NOIX COCO	ANANAS SIROP	FRUIT	CREME DESSERT VANILLE	MILLE FEUILLES










Semaine du 27 avril au 3 mai 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 1 ER MAI	Samedi	Dimanche
 TOMATE VINAIGRETTE  SAUTE DE PORC SAUCE ESTEREL POMME VAPEUR	 TABOULE  CUISSSE POULET AU JUS  HARICOTS VERTS PERSILLES	 CAROTTES RAPEE SAUCE BULGARE  STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE AU BLEU FONDUE DE POIREAUX CREME	 COLESLAW HACHIS DE CANARD (P/C) 	GALANTINE DE VOLAILLE  ROTI DE VEAU SAUCE GIROLLE TAGLIATELLES	CERVELAS VINAIGRETTE  ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS  RIZ	 BETTERAVES VINAIGRETTE  SAUTE DE BŒUF AU JUS POMME NOISETTE
CAMEMBERT	EMMENTAL	YAOURT NATURE ET SUCRE	CARRE DE L'EST	FAISELLE ET SUCRE	BRIE	YAOURT NATURE ET SUCRE
FRUIT	LIEGEOIS CHOCOLAT	TARTE FLAN	FRUIT	BROWNIES	GATEAU ACAPULCO	COCKTAIL DE FRUIT

Semaine du 4 au 10 mai 2020












Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
CŒUR DE PALMIERS	 RADIS BEURRE	 POMELOS ET SUCRE	CROISILLON FROMAGE	 TOMATE VINAIGRETTE	CERVELAS VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE
CUISSÉ DE CANARD AU JUS	EMINCE DE VOLLAILE AUX ÉPICES ET MAYONNAISE	 SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES	 ROTI DE DINDE SAUCE MARENGO	FILET DE LIEU FRAIS SAUCE 3 HERBES	HACHE DE VEAU AU JUS	 SAUTE DE PORC AUX PRUNEAUX
RATATOUILLE ET POMMES DE TERRE	POMMES SAUTE	PETITS POIS À L'ÉTUVÉ	HARICOTS BLANC	POÛLÉE ESPAGNOLE (carotte, tomate, poivrons, h plats)	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	TORTIS
 YAOURT NATURE ET SUCRE	VACHE PICON	CAMEMBERT	GOUDA	 YAOURT NATURE ET SUCRE	MIMOLETTE	YAOURT AROMATISE
FRUIT	COCKTAIL FRUIT AU SIROP	FLAN NAPPE CARAMEL	 FRUIT	TARTE CITRON	 FRUIT	MILLES FEUILLES

Semaine du 11 au 17 mai 2020





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 BETTERAVES VINAIGRETTE	SEGMENTS DE POMELOS ET SUCRE	PASTÈQUE	 CÉLÉRI RÉMOULADE	MACEDOINE MAYONNAISE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SAUCISSON A L'AIL & CORNICHON
 SAUTE BŒUF SAUCE ROMARIN	COLIN OU MERLU SAUCE CIBOULETTE	LANGUE DE BŒUF SAUCE CHARCUTIERE	POULET NEMS	SAUMON PAUPIETTE SAUCE OSEILLE	 AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	 SAUTÉ DE BŒUF SAUCE MIROTON
POMMES SAUTEES	PETITS POIS	<div style="background-color: yellow; padding: 5px;"> PURÉE DE POMMES DE TERRE </div>	RIZ CANTONNAIS (volaille)	 EPINARDS	POELEE DE LEGUMES PRINTANIERE	FLAGEOLETS
GOUDA IND	YAOURT AROMATISE	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC NATURE ET SUCRE	BRIE	MIMOLETTE	 YAOURT NATURE ET SUCRE
 COMPOTE DE POMME IND	 FRUIT	CREME DESSERT CHOCOLAT	TARTE CRUMBLE POMMES FRUITS ROUGES	FRUIT	COMPOTE POIRE	CLAFOUTIS CERISES

MENUS NEUILLY-PLAISANCE PAD

Semaine du 18 au 24 mai 2020














Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi MER	Samedi	Dimanche
 RADIS BEURRE	 BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE MAYONNAISE	MELON ET JAMBON SEC (PORC)	SALADE AGRUME AUX CREVETTES	 CONCOMBRES VINAIGRETTE	SAUCISSONS AIL ET CORNICHON (PORC)
THON BOLOGNAISE  PENNES	BURGER DE VEAU SAUCE BRUNE ENDIVES BRAISEES	 TAJINE DINDE A L ABRICOT  SEMOULE	 ROTI DE BEUF SAUCE BEARNAISE  HARICOTS VERTS	MOULES A L'ESCABECHE RIZ	 CHILI CON CARNE DE BOEUF TORTIS	COLIN SAUCE CITRON BROCOLIS
BRIE	CAMEMBERT	EDAM	YAOURT NATURE ET SUCRE	CAMEMBERT	CARRE	YAOURT AROMATISE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	 FRUIT	 FRUIT	CHOU CHOCO NOISETTE	ILE FLOTTANTE	FRUIT	GATEAU BASQUE

Semaine du 25 au 31 mai 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
SEGMENT DE POMELOS 	 CAROTTES VINAIGRETTE	RILLETES DE SARDINE AU CÉLÉRI	 TOMATE VINAIGRETTE  PORC ROTI VF SCE CHARCUTIERE	MELON MOELLEU DE POULET AU JUS	 CONCOMBRES VINAIGRETTE	CREPE AU FROMAGE
POULET AU JUS 	SAUMON SAUCE ANETH POIREAUX	 BOEUF ROTI ET MOUTARDE POMMES VAPEUR	 RIZ	JULIENNE LEGUMES CAMEMBERT	COLIN LIEU SAUCE CITRON LENTILLES FAÇON ANCIENNE  YAOURT NATURE ET SUCRE	LAPIN SAUCE TOMATE RATATOUILLE 6 COQUILLETTES  FOURME D'AMBERT AOP
FLAGEOLETS RONDELE	SAINT PAULIN COMPOTE P/CASSIS	 FRUIT	EDAM LIEGEOIS CHOCOLAT	 COMPOTE POMME	ANANAS AU SIROP	ECLAIR CHOCOLAT
MOUSSE CITRON	COMPOTE P/CASSIS	FRUIT	LIEGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE POMME	ANANAS AU SIROP	ECLAIR CHOCOLAT













MENUS NEUILLY-PLAISANCE PAD

Semaine du 1er au 7 juin 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 BETTERAVES VINAIGRETTE	 RADIS BEURRE	HARICOT ROUGE MAIS TEXANE	 SALADE VERTE VINAIGRETTE	 TABOULE	SALADE DE POMME DE TERRE ET MAIS	CHAMPIGNON GRECQUE
EMINCE DE DINDE KEBAB	CUISSE DE CANARD	 SAUTE DE BŒUF PROVENCALE	BOUDIN NOIR OIGNON	FILET DE HOKI SAUCE CRUSTACE	 SAUTÉ DE DINDE SAUCE NIÇOISE	 BŒUF BOURGUIGNON
HARICOTS VERTS	LENTILLES	PETITS POIS	 PUREE POMMES DE TERRE	CORDIALE DE LÉGUMES (HARICOTS VERTS, CAROTTES, CÉLERIET OIGNONS)	CHOUX FLEURS	 TORTI
VACHE PICON	 YAOURT NATURE ET SUCRE	FROMAGE BLANC ET SUCRE	 CANTAL AOP	CARRÉ	EDAM	YAOURT NATURE ET SUCRE
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT	GENOISE CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME ABRICOT	 FRUIT	 FRUIT	MILLE FEUILLES












MENUS NEUILLY-PLAISANCE PAD

Semaine du 8 au 14 juin 2020

Lundi	Mardi	Mercredi MAROC	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 TOMATES VINAIGRETTE	LENTILLES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	CAROTTES MADRAS (PAMPLEMOUSSE	 BETTERAVES SAUCE BLANCHE	SAUCISSON AILET CONRICHON	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE
 ESCALOPE DE DINDE SAUCE VALLÉE D'AUGE	 SAUTE DE BŒUF SAUCE CHASSEUR	COUSCOUS BOULETTE MOUTON(avec légumes)	 ROTIDE VEAU SAUCE FORESTIÈRE	FILET DE COLIN SAUCE OSEILLE	RISSOLETTE DE VEAU	CUISSÉ DE CANETTE SAUCE PÊCHE
 EPINARDS	 HARICOTS VERTS	 SEMOULE	TOMATE AU FOUR	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	LÉGUMES MINISTRONE	 PENNE
GOUDA	EMMENTAL	FROMAGE BLANC ET MIEL	YAOURT AROMATISE	 CANTAL AOP	RONDELE AUX NOIX	 YAOURT NATURE ET SUCRE
COMPOTE POMME FRAISE	FRUIT	SALADE DE FRUIT FRAIS MENTHE	CLAFOUTIS BANDE ABRICOT	 FRUIT	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	TARTE TROPEZIENNE

MENUS NEUILLY-PLAISANCE PAD

Semaine du 15 au 21 juin 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 RADIS BEURRE	 TOMATE VINAIGRETTE	 TABOULÉ	MELON	SALADE DE PATE	 CAROTTE RÂPÉE VINAIGRETTE	SALADE D'AGRUMES MENTHE
 FILET DE POULET SAUCE BASQUAISE	MERGUEZ	 ESTOUFFADE DE BŒUF SAUCE PROVENCALE	 COTE DE PORC SAUCE TOMATE	BEIGNET DE POISSON AVEC CITRON	 SAUTE DE DINDE SAUCE MOUTARDE	LASAGNE
 RIZ	HARICOTS BLANC	CHOUX FLEURS PERSILLÉS	 EPINARD BRANCHE	POËLÉE ESPAGNOLE (carotte, tomate, poivrons, h plats)	PETITS POIS À L'ÉTUVÉ	
CARRE	EMMENTAL	YAOURT AROMATISE	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC ET SUCRE	GOUDA	YAOURT NATURE ET SUCRE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	COMPOTE DE POMME FRAMBOISE	FRUIT	ECLAIR AU CAFÉ	 FRUIT	 COMPOTE POMME	TARTE CRUMBLE POMMES FRUITS ROUGES













Semaine du 22 au 26 juin 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
CHOU BLANC PERSILLÉ	 SALADE DE BLE	 SALADE VERTE VINAIGRETTE	GALANTINE DE VOLAILLE	PASTEQUE	 TOMATE VINAIGRETTE	SALADE AUX 3 LEGUMES (poirvons, mais, carottes)
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PRUNEAUX	 SAUTÉ DE DINDE SAUCE CURRY	QUENELLE NATURE SAUCE FACON MORNAY	 POULET MIEL CITRON	FILET DE COLIN SAUCE CAPRES	 SAUTE DE PORC SAUCE ROMARIN	PINTADE AUX PÊCHE
SALADE NANTAISE	MÉLANGE LÉGUMES RACINE PERSILLE	POMMES VAPEUR	 SEMOULE BIO - LEGUMES COUSCOUS	 BROCOLIS AU JUS	HARICOTS BLANCS	POMMES DE TERRE NOISETTES
CAMEMBERT	BRIE	 YAOURT NATURE ET SUCRE	FROMAGE FRAIS FRUITÉ	GOUDA	YAOURT AROMATISE	MIMOLETTE
COMPOTE POMME COING	FRUIT	ECLAIR	TARTE AUX POMMES	 COMPOTE POMME BANANE	ABRICOT SIROP	COMPOTE DE POMME










Semaine du 29 juin au 5 juillet 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 <p>CAROTTES VINAIGRETTE</p>	 <p>BETTERAVES VINAIGRETTE</p>	 <p>CÉLÉRI RÉMOULADE</p>	 <p>TOMATE VINAIGRETTE</p>	<p>PASTÈQUE</p>	 <p>SALADE DE PÂTE</p>	<p>NEM AU POULET</p>
 <p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE ESTRAGON</p>	 <p>BŒUF GOULASCH</p>	<p>SAUCISSE DE TOULOUSE</p>	 <p>ROTI DE DINDE SAUCE MARENGO</p>	<p>FILET DE COLIN AUX PETITS LEGUMES</p>	 <p>SAUTE DE PORC AU JUS</p>	 <p>SAUTE DE DINDE SAUCE CARAMEL</p>
 <p>BLETTES À LA PROVENÇALE</p>	 <p>BLE A LA TOMATE</p>	<p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p>	<p>HARICOTS BLANC</p>	<p>POÉLÉE ESPAGNOLE</p>	<p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p>	 <p>RIZ</p>
<p>COULOMMIERS</p>	<p>SAINT PAULIN</p>	<p>CAMEMBERT</p>	<p>GOUDA</p>	<p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>MIMOLETTE</p>	<p>YAOURT NATURE ET SUCRE</p>
<p>COMPOTE POIRE</p>	 <p>FRUIT</p>	<p>LIEGEOIS CAFE</p>	<p>FRUIT</p>	<p>TARTE FLAN</p>	<p>FRUIT</p>	 <p>CLAFOUTI ABRICOT GRIOTTE</p>

Semaine du 4 au 10 mai 2020












Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
CŒUR DE PALMIERS	 RADIS BEURRE	 POMELOS ET SUCRE	CROISILLON FROMAGE	 TOMATE VINAIGRETTE	CERVELAS VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE
CUISSÉ DE CANARD AU JUS	EMINCE DE VOLLAILE AUX EPICES ET MAYONNAISE	 SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES	 ROTI DE DINDE SAUCE MARENGO	FILET DE LIEU FRAIS SAUCE 3 HERBES	HACHE DE VEAU AU JUS	 SAUTE DE PORC AUX PRUNEAUX
RATATOUILLE ET POMMES DE TERRE	POMMES SAUTE	PETITS POIS À L'ÉTUVÉ	HARICOTS BLANC	POËLÉE ESPAGNOLE (carotte, tomate, poivrons, h plats)	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	TORTIS 
 YAOURT NATURE ET SUCRE	VACHE PICON	CAMEMBERT	GOUDA	 YAOURT NATURE ET SUCRE	MIMOLETTE	YAOURT AROMATISE
FRUIT 	COCKTAIL FRUIT AU SIROP	FLAN NAPPE CARAMEL	 FRUIT	TARTE CITRON	 FRUIT	MILLES FEUILLES

Semaine du 11 au 17 mai 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 BETTERAVES VINAIGRETTE	SEGMENTS DE POMELOS ET SUCRE	PASTÈQUE	 CÉLÉRI RÉMOULADE	MACEDOINE MAYONNAISE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SAUCISSON A L'AIL & CORNICHON
 SAUTE BŒUF SAUCE ROMARIN	COLIN OU MERLU SAUCE CIBOULETTE	LANGUE DE BŒUF SAUCE CHARCUTIERE	POULET NEMS	SAUMON PAUPIETTE SAUCE OSEILLE	 AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	 SAUTÉ DE BŒUF SAUCE MIROTON
POMMES SAUTEES	PETITS POIS	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ CANTONNAIS (volaille)	 EPINARDS	POLEE DE LEGUMES PRINTANIERE	FLAGEOLETS
GOUDA IND	YAOURT AROMATISE	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC NATURE ET SUCRE	BRIE	MIMOLETTE	 YAOURT NATURE ET SUCRE
 COMPOTE DE POMME IND	 FRUIT	CREME DESSERT CHOCOLAT	TARTE CRUMBLE POMMES FRUITS ROUGES	FRUIT	COMPOTE POIRE	CLAFOUTIS CERISES

MENUS NEUILLY-PLAISANCE PAD

Semaine du 18 au 24 mai 2020














Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi MER	Samedi	Dimanche
 RADIS BEURRE	 BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE MAYONNAISE	MELON ET JAMBON SEC (PORC)	SALADE AGRUME AUX CREVETTES	 CONCOMBRES VINAIGRETTE	SAUCISSONS AIL ET CORNICHON (PORC)
THON BOLOGNAISE  PENNES	BURGER DE VEAU SAUCE BRUNE ENDIVES BRAISEES	 TAJINE DINDE A L ABRICOT  SEMOULE	 ROTI DE BEUF SAUCE BEARNAISE  HARICOTS VERTS	MOULES A L'ESCABECHE RIZ	 CHILI CON CARNE DE BOEUF TORTIS	COLIN SAUCE CITRON BROCOLIS
BRIE	CAMEMBERT	EDAM	YAOURT NATURE ET SUCRE	CAMEMBERT	CARRE	YAOURT AROMATISE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	 FRUIT	 FRUIT	CHOU CHOCO NOISETTE	ILE FLOTTANTE	FRUIT	GATEAU BASQUE

Semaine du 25 au 31 mai 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
SEGMENT DE POMELOS 	 CAROTTES VINAIGRETTE	RILLETES DE SARDINE AU CÉLÉRI	 TOMATE VINAIGRETTE  PORC ROTI VF SCE CHARCUTIERE	MELON MOELLEU DE POULET AU JUS	 CONCOMBRES VINAIGRETTE	CREPE AU FROMAGE
POULET AU JUS 	SAUMON SAUCE ANETH POIREAUX	 BOEUF ROTI ET MOUTARDE POMMES VAPEUR	 RIZ	JULIENNE LEGUMES CAMEMBERT	COLIN LIEU SAUCE CITRON LENTILLES FAÇON ANCIENNE  YAOURT NATURE ET SUCRE	LAPIN SAUCE TOMATE RATATOUILLE 6 COQUILLETTES  FOURME D'AMBERT AOP
FLAGEOLETS RONDELE	SAINT PAULIN COMPOTE P/CASSIS	 FRUIT	EDAM LIEGEOIS CHOCOLAT	 COMPOTE POMME	ANANAS AU SIROP	ECLAIR CHOCOLAT













MENUS NEUILLY-PLAISANCE PAD

Semaine du 1er au 7 juin 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 BETTERAVES VINAIGRETTE	 RADIS BEURRE	HARICOT ROUGE MAIS TEXANE	 SALADE VERTE VINAIGRETTE	 TABOULE	SALADE DE POMME DE TERRE ET MAIS	CHAMPIGNON GRECQUE
EMINCE DE DINDE KEBAB	CUISSE DE CANARD	 SAUTE DE BŒUF PROVENCALE	BOUDIN NOIR OIGNON	FILET DE HOKI SAUCE CRUSTACE	 SAUTÉ DE DINDE SAUCE NIÇOISE	 BŒUF BOURGUIGNON
HARICOTS VERTS	LENTILLES	PETITS POIS	 PUREE POMMES DE TERRE	CORDIALE DE LÉGUMES (HARICOTS VERTS, CAROTTES, CÉLERIET OIGNONS)	CHOUX FLEURS	 TORTI
VACHE PICON	 YAOURT NATURE ET SUCRE	FROMAGE BLANC ET SUCRE	 CANTAL AOP	CARRÉ	EDAM	YAOURT NATURE ET SUCRE
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT	GENOISE CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME ABRICOT	 FRUIT	 FRUIT	MILLE FEUILLES













MENUS NEUILLY-PLAISANCE PAD

Semaine du 8 au 14 juin 2020

Lundi	Mardi	Mercredi MAROC	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 <p>TOMATES VINAIGRETTE</p>	<p>LENTILLES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p>	<p>CAROTTES MADRAS (</p>	<p>PAMPLEMOUSSE</p>	 <p>BETTERAVES SAUCE BLANCHE</p>	<p>SAUCISSON AILET CONRICHON</p>	<p>HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE</p>
 <p>ESCALOPE DE DINDE SAUCE VALLÉE D'AUGE</p>	 <p>SAUTE DE BŒUF SAUCE CHASSEUR</p>	<p>COUSCOUS BOULETTE MOUTON(avec légumes)</p>	 <p>ROTI DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE</p>	<p>FILET DE COLIN SAUCE OSEILLE</p>	<p>RISSOLETTE DE VEAU</p>	<p>CUISSE DE CANETTE SAUCE PÊCHE</p>
 <p>EPINARDS</p>	 <p>HARICOTS VERTS</p>	 <p>SEMOULE</p>	<p>TOMATE AU FOUR</p>	<p>RIZ AUX PETITS LÉGUMES</p>	<p>LÉGUMES MINISTRONE</p>	 <p>PENNE</p>
<p>GOUDA</p>	<p>EMMENTAL</p>	<p>FROMAGE BLANC ET MIEL</p>	<p>YAOURT AROMATISE</p>	 <p>CANTAL AOP</p>	<p>RONDELE AUX NOIX</p>	 <p>YAOURT NATURE ET SUCRE</p>
<p>COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>FRUIT</p>	<p>SALADE DE FRUIT FRAIS MENTHE</p>	<p>CLAFOUTIS BANDE ABRICOT</p>	 <p>FRUIT</p>	<p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p>	<p>TARTE TROPEZIENNE</p>

MENUS NEUILLY-PLAISANCE PAD

Semaine du 15 au 21 juin 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 RADIS BEURRE	 TOMATE VINAIGRETTE	 TABOULÉ	MELON	SALADE DE PATE	 CAROTTE RÂPÉE VINAIGRETTE	SALADE D'AGRUMES MENTHE
 FILET DE POULET SAUCE BASQUAISE	MERGUEZ	 ESTOUFFADE DE BŒUF SAUCE PROVENCALE	 COTE DE PORC SAUCE TOMATE	BEIGNET DE POISSON AVEC CITRON	 SAUTE DE DINDE SAUCE MOUTARDE	LASAGNE
 RIZ	HARICOTS BLANC	CHOUX FLEURS PERSILLÉS	 EPINARD BRANCHE	POËLÉE ESPAGNOLE (carotte, tomate, poivrons, h plats)	PETITS POIS À L'ÉTUVÉ	
CARRE	EMMENTAL	YAOURT AROMATISE	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC ET SUCRE	GOUDA	YAOURT NATURE ET SUCRE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	COMPOTE DE POMME FRAMBOISE	FRUIT	ECLAIR AU CAFÉ	 FRUIT	 COMPOTE POMME	TARTE CRUMBLE POMMES FRUITS ROUGES

Semaine du 22 au 26 juin 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
CHOU BLANC PERSILLÉ	 SALADE DE BLE	 SALADE VERTE VINAIGRETTE	GALANTINE DE VOLAILLE	PASTEQUE	 TOMATE VINAIGRETTE	SALADE AUX 3 LEGUMES (poirvons, mais, carottes)
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PRUNEAUX	 SAUTÉ DE DINDE SAUCE CURRY	QUENELLE NATURE SAUCE FACON MORNAY	 POULET MIEL CITRON	FILET DE COLIN SAUCE CAPRES	 SAUTE DE PORC SAUCE ROMARIN	PINTADE AUX PÊCHE
SALADE NANTAISE	MÉLANGE LÉGUMES RACINE PERSILLE	POMMES VAPEUR	 SEMOULE BIO - LEGUMES COUSCOUS	 BROCOLIS AU JUS	HARICOTS BLANCS	POMMES DE TERRE NOISETTES
CAMEMBERT	BRIE	 YAOURT NATURE ET SUCRE	FROMAGE FRAIS FRUITÉ	GOUDA	YAOURT AROMATISE	MIMOLETTE
COMPOTE POMME COING	FRUIT	ECLAIR	TARTE AUX POMMES	 COMPOTE POMME BANANE	ABRICOT SIROP	COMPOTE DE POMME

Semaine du 29 juin au 5 juillet 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
 <p>CAROTTES VINAIGRETTE</p>	 <p>BETTERAVES VINAIGRETTE</p>	 <p>CÉLÉRI RÉMOULADE</p>	 <p>TOMATE VINAIGRETTE</p>	PASTÈQUE	 <p>SALADE DE PÂTE</p>	NEM AU POULET
 <p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE ESTRAGON</p>	 <p>BŒUF GOULASCH</p>	<p>SAUCISSE DE TOULOUSE</p>	 <p>ROTI DE DINDE SAUCE MARENGO</p>	FILET DE COLIN AUX PETITS LEGUMES	 <p>SAUTE DE PORC AU JUS</p>	 <p>SAUTE DE DINDE SAUCE CARAMEL</p>
 <p>BLETTES À LA PROVENÇALE</p>	 <p>BLE A LA TOMATE</p>	<p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p>	HARICOTS BLANC	POÉLÉE ESPAGNOLE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	 <p>RIZ</p>
COULOMMIERS	SAINT PAULIN	CAMEMBERT	GOUDA	YAOURT AROMATISÉ	MIMOLETTE	YAOURT NATURE ET SUCRE
COMPOTE POIRE	 <p>FRUIT</p>	LIEGEOIS CAFE	FRUIT	TARTE FLAN	FRUIT	 <p>CLAFOUTI ABRICOT GRIOTTE</p>











Semaine du 6 au 12 juillet 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ ARLEQUIN	PASTÈQUE	CÉLERI RÉMOULADE	PIZZA AU FROMAGE
 BŒUF AU ROMARIN  CAROTTES AU JUS	AIGUILLETES DE POULET SAUCE INDIENNE  TORTIS	LANGUE DE BŒUF SAUCE CHARCUTIERE  PUREE DE COURGETTE	 COUSCOUS MERGUEZ ET BOULETTE DE BŒUF  SEMOULE BIO ET LEGUMES COUSCOUS	FILET DE MERLU SAUCE CREME PETITS POIS AUX OIGNONS
CAMEMBERT	GOUDA	BUCHE MI-CHEVRE	FROMAGE BLANC NATURE ET SUCRE	BRIE
COMPOTE DE POMME FRAISE	LIEGEOIS CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	ECLAIR CHOCOLAT	 FRUIT









Semaine du 13 au 19 Juillet 2020

Lundi	Mardi FETE NATIONALE	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 CONCOMBRES VINAIGRETTE	 CAKE CAROTTE	SEGMENTS DE POMELOS	MELON	 CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
 SAUTE DE DINDE PAPRIKA	 NAVARIN D'AGNEAU	 POULET SAUCE DIABLE	PALERON DE BŒUF SAUCE TOMATE	SAUMON SAUCE OSEILLE
 PENNES	RIZ PETITS LEGUMES	PIPERADE	POMMES DE TERRES LAMELLES EPICE	 EPINARD BRANCHE
FROMAGE FRAIS FRUITE	 MUNSTER AOP	GOUDA IND	YAOURT NATURE ET SUCRE	CARRE
BEIGNET FRAMBOISE	TARTE PRUNES	 FRUIT	POMME LAMELLES A LA CANNELLE	FRUIT

Semaine du 20 au 26 Juillet 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 SALADE WESTERN	CREPE AU FROMAGE	PATE EN CROUTE ET CORNICHON	 TOMATE VINAIGRETTE	GASPACHO
 CURRY DE DINDE A L INDIENNE	MERLU SAUCE BASQUAISE	 ROTI DE VEAU SAUCE NORMANDE	 BOLOGNAISE DE BŒUF	COLIN SAUCE CREME
 RIZ SAFRANE	 BLE	HARICOTS BEURRES	 PENNES	 PUREE D'EPINARDS
YAOURT AROMATISE	CAMEMBERT	BUCHE MI-CHEVRE	YAOURT NATURE ET SUCRE	EMMENTAL
FRUIT	COCKTAIL DE FRUITS	 FRUIT	TARTE À LA MIRABELLES	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Semaine du 27 Juillet au 02 Aout 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>SALADE DE PATES, TOMATE, POIVRON</p>	 <p>BETTERAVES VINAIGRETTE</p>	 <p>CAKE AUX OLIVES</p>	 <p>CAROTTE RAPEES VINAIGRETTE</p>	<p>PATE DE CAMPAGNE CORNICHON</p>
 <p>ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNON</p>	 <p>SAUTE DE BŒUF AU PARIKA</p>	 <p>POULET A L'INDIENNE</p>	 <p>ROTI DE BŒUF FROID</p>	<p>FILET DE HOKI SAUCE CITRON</p>
 <p>COQUILLETES</p>	 <p>BLE PILAF</p>	<p>PRINTANIERE DE LEGUMES</p>	<p>RIZ CHAMPIGNONS</p>	<p>RATATOUILLE</p>
<p>SAINT PAULIN</p>	<p>BRIE</p>	<p>CAMEMBERT</p>	<p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>PETIT SUISSE ET SUCRE</p>
 <p>COMPOTE POMME</p>	<p>POIRE AU SIROP</p>	<p>FRUIT</p>	<p>DONUTS</p>	<p>LIEGEOIS VANILLE</p>










Semaine du 03 au 09 Aout 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu Italie	Vendredi
POIS CHICHE VINAIGRETTE AUX OIGNONS	PATE PESTO	CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE BALSAMIQUE	TOMATE MOZZA	SALADE GRECQUE
 SAUTE DE BŒUF AU ROMARIN	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	CREPINETTE SAUCE MOUTARDE	LASAGNE	FILET DE MERLU SAUCE ARMORICAINE
POMMES VAPEURS	PETITS POIS CAROTTE	HARICOTS VERTS	YAOURT AROMATISE	SEMOULE
GOUDA	YAOURT NATURE ET SUCRE	COULOMMIERS		BRIE
COMPOTE POMME FRAISE	 FRUIT	LIEGEOIS CHOCOLAT	TIRAMISU	FRUIT

Semaine du 10 au 16 Aout 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>RADIS BEURRE</p>	 <p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p>	 <p>COLESLAW</p>	<p>MELON</p>	 <p>SALADE DE PÂTES (PENNES, OMATES, POIVRONS, OLIVES) VINAIGRETTE</p>
 <p>SAUTE DE DINDE SAUCE CATALANE</p>	<p>BURGER DE VEAU SAUCE BRUNE</p>	<p>PAELLA</p>	<p>ECHINE DE PORC AU JUS</p>	 <p>ROTI DE VEAU SAUCE NORMANDE</p>
 <p>BLE</p>	<p>POELEE CRETOISE</p>	<p>RIZ PAELLA</p>	<p>LENTILLES</p>	 <p>PUREE DE HARICOTS VERTS</p>
 <p>FOURME D'AMBERT AOP</p>	<p>EMMENTAL</p>	<p>GOUDA</p>	<p>FROMAGE FRAIS SUCRE</p>	<p>CARRE</p>
<p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p>	<p>CREME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>FRUIT</p>	<p>ECLAIR AU CAFÉ</p>	 <p>FRUIT</p>

Semaine du 17 au 23 Aout 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
LENTILLES VINAIGRETTE AUX OIGNONS 	 CONCOMBRES VINAIGRETTE	TERRINE DE LEGUMES ET CITRON	NEM DE POULET	PASTEGUE
BŒUF STIFADO 	 CURRY DE DINDE	 ROTI BŒUF MAYONNAISE	PORC AU CARAMEL	SAUMON SAUCE CREME
RATATOUILLE	 RIZ PILAF	 COQUILLETTES	 RIZ	POIREAUX SAUCE BLANCHE
GOUDA	CAMEMBERT	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC ET SUCRE	FROMAGE FRAIS SUCRE
 COMPOTE POMME	LIEGEOIS VANILLE	POIRE AU SIROP	TARTE AUX POMMES	MOUSSE AU CAFE

Semaine du 24 au 30 Aout 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 SALADE DE PATE  SAUTE DE BŒUF PROVENÇAL  COURGETTES PERSILLEES	 BETTERAVES VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE  PENNES	 SALADE VERTE VINAIGRETTE  EMINCE DE DINDE A LA DIABLE  RIZ PILAF	TOMATE FETA HUILE D'OLIVE BASILIC  ROTI DE DINDE SAUCE MARENGO HARCOTS BLANC	PASTÈQUE FILET DE COLIN SAUCE ESCABECHE POEELE ESPAGNOLE
COULOMMIERS COMPOTE POIRE	BRIE FRUIT	EDAM COMPOTE POMME FRAISE	YAOURT AROMATISE TARTE AU FLAN	FROMAGE FRAIS SUCRE LIEGEOIS CHOCOLAT



Menus septembre octobre
2019
Crèches de Neuilly



Semaine du 02 au 06 septembre 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grands				
Taboulé Sauté de dinde sauce romarin Courgettes persillées Fromage blanc Fruit	Concombres en vinaigrette Filet de hoki sauce crème Riz Edam Coupelle de purée pomme banane	Carottes râpées Sauté de veau sauce tomate Semoule Camembert Coupelle de purée de pomme abricot	Melon Blanc de poulet au bouillon de légumes Epinards à la béchamel Froidou Coupelle de purée pomme	Salade de haricots verts Jambon blanc S/P jambon de dinde Purée de PDT Petit suisse Fruit
Moyens				
Mouliné de dinde au bouillon de légumes Moulinée de courgettes et purée de pommes de terre Fromage blanc nature Coupelle de purée de pêches	Mouliné de hoki au bouillon de légumes Mouliné de betteraves et purée de pommes de terre Yaourt nature Coupelle de purée pomme banane	Mouliné d'émincé de veau au bouillon de légumes Mouliné de carottes BIO et purée de pommes de terre Camembert Coupelle de purée de pomme abricot	Mouliné de blanc de poulet au bouillon de légumes Mouliné d'épinards et purée de pommes de terre Froidou Coupelle de purée pomme	Mouliné de jambon blanc au bouillon de légumes Mouliné de brocolis et purée de pommes de terre Petit suisse nature Coupelle de purée pomme poire
Petits				
Sauté de dinde mixé Moulinée de courgettes et purée de pommes de terre Coupelle de purée de pêches	Filet de hoki mixé Mouliné de betteraves et purée de pommes de terre Coupelle de purée pomme banane	Emincé de veau mixé Mouliné de carottes BIO et purée de pommes de terre Coupelle de purée de pomme abricot	Blanc de poulet mixé Mouliné d'épinards et purée de pommes de terre Coupelle de purée pomme	Jambon blanc mixé Mouliné de brocolis et purée de pommes de terre Coupelle de purée pomme poire



Menus septembre octobre
2019
Crèches de Neuilly



Semaine du 09 au 13 septembre 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grands				
Salade de pommes de terre	Betteraves	Pastèque	Tomate	Salade de blé
Emincé de bœuf à la provençale	Blanc de poulet sauce curry	Filet de hoki sauce beurre citronnée	Rôti de bœuf au jus	Omelette
Petits pois	Pennes	Purée de haricots verts	Riz	Carottes persillées
Camembert	Brie	Yaourt nature	Emmental	Fromage blanc
Fruit	Fruit	Couppelle de purée pomme coing	Couppelle de purée pomme	Fruit
Moyens				
Mouliné d'émincé de bœuf au bouillon de légumes	Mouliné de blanc de poulet au bouillon de légumes	Mouliné de hoki au bouillon de légumes	Mouliné de rôti de bœuf au bouillon de légumes	Mouliné de jambon blanc au bouillon de légumes
Mouliné de carottes BIO et purées de pommes de terre	Mouliné de potiron et purée de pommes de terre	Mouliné de haricots verts et purée de pommes de terre	Mouliné de courgettes et purée de pommes de terre	Mouliné d'épinards et purée de pommes de terre
Camembert	Brie	Yaourt nature	Petit suisse	Fromage blanc
Couppelle de purée pomme	Couppelle de purée pomme pruneaux	Couppelle de purée pomme coing	Couppelle de purée pomme	Couppelle de purée pomme poire
Petits				
Emincé de bœuf mixé	Blanc de poulet mixé	Filet de hoki mixé	Rôti de bœuf mixé	Jambon blanc mixé
Mouliné de carottes BIO et purée de pommes de terre	Mouliné de potiron et purée de pommes de terre	Mouliné de haricots verts et purée de pommes de terre	Mouliné de courgettes et purée de pommes de terre	Mouliné d'épinards et purée de pommes de terre
Couppelle de purée pomme	Couppelle de purée pomme pruneaux	Couppelle de purée pomme coing	Couppelle de purée pomme	Couppelle de purée pomme poire



Menus septembre octobre
2019
Crèches de Neuilly



Semaine du 16 au 20 septembre 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grands				
Haricots beurre vinaigrette	Concombre vinaigrette	Taboulé	Pastèque	Carottes râpées
Sauté d'agneau sauce navarin	Jambon blanc	Rôti de bœuf au jus	Filet de limande	Rôti de dinde sauce au romarin
Coquillettes	Epinards au jus et pot	Purée de courgettes	PDT lamelles	S/P: rôti de dinde
Coulommiers	Bûche mi chèvre	Mimolette	Gouda	Purée de brocolis
Fruit	Coupelle de purée de pomme	Fruit	Coupelle de purée de pomme banane	Yaourt nature
Moyens				
Mouliné d'agneau au bouillon de légumes	Mouliné de blanc de poulet au bouillon de légumes	Mouliné de rôti de bœuf au bouillon de légumes	Mouliné de limande au bouillon de légumes	Mouliné de rôti de dinde au bouillon de légumes
Mouliné de haricots verts et purée de pommes de terre	Mouliné d'épinards et purée de pommes de terre	Mouliné de courgettes et purée de pommes de terre	Mouliné de betteraves et purée de pommes de terre	Mouliné de carottes BIO et purée de pommes de terre
Fromage blanc	Yaourt nature	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Coupelle de purée de poire	Coupelle de purée pomme	Coupelle de purée de pêche	Coupelle de purée de pomme banane	Coupelle de purée de poire
Petits				
Sauté d'agneau mixé	Blanc de poulet mixé	Rôti de bœuf mixé	Limande mixé	Rôti de dinde mixé
Mouliné de haricots verts et purée de pommes de terre	Mouliné d'épinards et purée de pommes de terre	Mouliné de courgettes et purée de pommes de terre	Mouliné de betteraves et purée de pommes de terre	Mouliné de carottes BIO et purée de pommes de terre
Coupelle de purée de poire	Coupelle de purée pomme	Coupelle de purée de pêche	Coupelle de purée de pomme banane	Coupelle de purée de poire



Menus septembre octobre
2019
Crèches de Neuilly



Semaine du 23 au 27 septembre 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grands				
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Blanc de poulet sauce curry</p> <p>Semoule</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Coupelle de pomme pruneaux</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Escalope de porc au bouillon de légumes</p> <p>S/P: escalope de dinde</p> <p>Courgettes et pdt</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Coupelle de purée pomme coing</p>	<p>Cœurs de palmier vinaigrette</p> <p>Rôti de veau sauce normande</p> <p>Jardinière et riz</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Bœuf dur</p> <p>Bolognaise de boeuf</p> <p>Farfallas</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Betteraves</p> <p>Filet de merlu sauce provençale</p> <p>Purée d'épinard</p> <p>Emmental</p> <p>Coupelle de purée de pomme</p>
Moyens				
<p>Mouliné de blanc de poulet au bouillon de légumes</p> <p>Mouliné de betteraves et purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Coupelle de purée pomme pruneaux</p>	<p>Mouliné d'escalope de porc au bouillon de légumes</p> <p>Mouliné de courgettes et purée de pommes de terre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Coupelle de purée pomme coing</p>	<p>Mouliné de rôti de veau au bouillon de légumes</p> <p>Mouliné de haricots verts et purée de pommes de terre</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme</p>	<p>Mouliné de bœuf au bouillon de légumes</p> <p>Mouliné de carottes BIO et purée de pommes de terre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Coupelle de purée de pêche</p>	<p>Mouliné de filet de merlu au bouillon de légumes</p> <p>Mouliné d'épinards et purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme</p>
Petits				
<p>Blanc de poulet mixé</p> <p>Mouliné de betteraves et purée de pommes de terre</p> <p>Coupelle de purée pomme pruneaux</p>	<p>Escalope de porc mixé</p> <p>Mouliné de courgettes et purée de pommes de terre</p> <p>Coupelle de purée pomme coing</p>	<p>Rôti de veau mixé</p> <p>Mouliné de haricots verts et purée de pommes de terre</p> <p>Coupelle de purée de pomme</p>	<p>Bœuf mixé</p> <p>Mouliné de carottes BIO et purée de pommes de terre</p> <p>Coupelle de purée de pêche</p>	<p>Filet de merlu mixé</p> <p>Mouliné d'épinards et purée de pommes de terre</p> <p>Coupelle de purée de pomme</p>



Menus septembre octobre
2019
Crèches de Neuilly



Semaine du 30 septembre au 04 octobre 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grands				
Concombre vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Salade de pâtes	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette
Emincé de bœuf au bouillon de légumes	Suprême de colin sauce basquaise	Blanc de poulet marengo	Rôti de porc au jus	Filet de hoki sauce citron
Petits pois	Pommes de terres	Haricots beurre persillés	s/p Rôti de dinde au jus	Purée de potiron
Yaourt nature	Brie	Coulommiers	Fromage blanc	Saint nectaire
Couppelle de purée pomme poire	Fruit	Fruit	Couppelle de purée de pomme	Fruit
Moyens				
Mouliné d'émincé de bœuf au bouillon de légumes	Mouliné de colin au bouillon de légumes	Filet blanc de poulet au bouillon de légumes	Mouliné de rôti de porc au bouillon de légumes	Mouliné de filet de hoki au bouillon de légumes
Moulinée de betteraves et purée de pommes de terre	Mouliné de carottes BIO et purée de pommes de terre	Mouliné d'épinards et purée de pommes de terre	Mouliné de courgettes et purée de pommes de terre	Mouliné de potiron et purée de pommes de terre
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Brie	Fromage blanc	Petit suisse
Couppelle de purée de poire	Couppelle pomme coing	Couppelle de purée de pêches	Couppelle de purée de pomme	Couppelle de purée pomme poire
Petits				
Emincé de bœuf mixé	Suprême de colin mixé	Blanc de poulet mixé	Rôti de porc mixé	Filet de hoki mixé
Moulinée de betteraves et purée de pommes de terre	Mouliné de carottes BIO et purée de pommes de terre	Mouliné d'épinards et purée de pommes de terre	Mouliné de courgettes et purée de pommes de terre	Mouliné de potiron et purée de pommes de terre
Couppelle de purée de pomme poire	Couppelle pomme coing	Couppelle de purée de pêches	Couppelle de purée de pomme	Couppelle de purée pomme poire



Menus septembre octobre
2019
Crèches de Neuilly



Semaine du 07 au 11 octobre 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grands				
Betteraves	Carotte râpées	Salade de pommes de terre	Chou rouge	Cœur de palmiers
Emincé de bœuf sauce romarin	Blanc de poulet sauce végétale provençale	Emincé de dinde sauce tomate	Gigot d'agneau au jus	Filet de merlu sauce armoricaine
Pommes de terre vapeur	Riz	Epinard à la crème	Purée de courgettes	Semoule
Yaourt nature	Petit cotentin	Camembert	Fromage blanc	Edam
Fruit	Coupelle de purée pomme pruneaux	Fruit	Cake nature	Coupelle purée de pommes et banane
Moyens				
Mouliné d'émincé de bœuf au bouillon de légumes	Mouliné de blanc de poulet au bouillon de légumes	Mouliné de dinde au bouillon de légumes	Mouliné de gigot d'agneau au bouillon de légumes	Mouliné de filet de merlu au bouillon de légumes
Mouliné de haricots verts et purée de pommes de terre	Mouliné de carotte bio et purée de pommes de terre	Mouliné d'épinard et purée de pommes de terre	Mouliné de courgettes et purée de pommes de terre	Mouliné de betterave et purée de pommes de terre
Yaourt nature	Petit cotentin	Camembert	Fromage blanc	Petit suisse
Coupelle de purée pomme poire	Coupelle de purée pomme pruneaux	Coupelle de purée pomme coing	Coupelle de purée de pommes	Coupelle purée de pommes et banane
Petits				
Emincé de bœuf mixé	Blanc de poulet mixé	Dinde mixés	Gigot d'agneau mixé	Filet de merlu mixé
Mouliné de haricots verts et purée de pommes de terre	Mouliné de carotte bio et purée de pommes de terre	Mouliné d'épinard et purée de pommes de terre	Mouliné de courgettes et purée de pommes de terre	Mouliné de betterave et purée de pommes de terre
Coupelle de purée pomme poire	Coupelle de purée pomme pruneaux	Coupelle de purée pomme coing	Coupelle de purée de pommes	Coupelle purée de pommes et banane



Menus septembre octobre
2019
Crèches de Neuilly



Semaine du 14 au 18 octobre 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grands				
Cœurs de palmiers	Tomate vinaigrette	Pomelos et sucre	Carottes râpées vinaigrette balsamique	Salade de riz
Jambon blanc	Sauté de veau sauce olive	Filet de colin sauce basilic	Omelette	Rôti de dinde sauce tomate
s:p jambon de dinde Petits pois	Tortits	Pommes de terre boulangères	Purée de potiron	Haricots verts
Carré	Petit suisse	Cantal	Carré frais	Mimolette
Fruit	Coupelle de purée de pomme	Coupelle purée de pommes abricot	Cake chocolat	Fruit
Moyens				
Mouliné de blanc de poulet au bouillon de légumes	Mouliné de sauté de veau au bouillon de légumes	Mouliné de colin au bouillon de légumes	Mouliné de limande au bouillon de légumes	Mouliné de rôti de dinde au bouillon de légumes
Mouliné de courgettes et purée de pommes de terre	Mouliné d'épinards et purée de pommes de terre	Mouliné de haricots beurre et purée de pommes de terre	Mouliné de potiron et purée de pommes de terre	Mouliné de brocolis et purée de pommes de terre
Carré	Petit suisse	Fromage blanc	Yaourt nature	Petit suisse
Coupelle de purée pomme coing	Coupelle de purée pomme banane	Coupelle purée de pommes abricot	Coupelle de pomme pruneaux	Coupelle de purée de pomme
Petits				
Blanc de poulet mixé	Sauté de veau mixé	Filet de colin mixé	Limande mixée	Rôti de dinde mixé
Mouliné de courgettes et purée de pommes de terre	Mouliné d'épinards et purée de pommes de terre	Mouliné de haricots beurre et purée de pommes de terre	Mouliné de potiron et purée de pommes de terre	Mouliné de brocolis et purée de pommes de terre
Coupelle de purée pomme coing	Coupelle de purée pomme banane	Coupelle purée de pommes abricot	Coupelle de pomme pruneaux	Coupelle de purée de pomme



Menus septembre octobre
2019
Crèches de Neuilly



Semaine du 21 au 25 octobre 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grands				
Betteraves vinaigrette Filet de merlu au bouillon de légumes Riz Fromage blanc Fruit	Concombres vinaigrette Emincé de bœuf stroganoff Ratatouille semoule Camembert Coupelle de purée pomme coing	Endives vinaigrette Sauté de porc sauce niçoise S/P sauté de dinde sauce niçoise Epinard sauce blanche Saint nectaire Coupelle de purée de pomme	Taboulé Omlette basquaise Coquillettes Petit suisse Fruit	Potage de légumes variés Rôti de dinde au jus Purée de brocolis Yaourt nature Fruit
Moyens				
Mouliné de filet de merlu au bouillon de légumes Mouliné de haricots verts et purée de pommes de terre Fromage blanc Coupelle de purée pomme poire	Mouliné d'émincé de bœuf au bouillon de légumes Mouliné de carottes BIO et purée de pommes de terre Camembert Coupelle de purée pomme coing	Mouliné de sauté de porc au bouillon de légumes Mouliné d'épinards et purée de pommes de terre Yaourt nature Coupelle de purée de pomme	Mouliné de dés de poisson au bouillon de légumes Mouliné de brocolis et purée de pommes de terre Petit suisse Coupelle de purée pomme coing	Mouliné de rôti de dinde au bouillon de légumes Mouliné de courgette et purée de pommes de terre Yaourt nature Coupelle de purée de pomme
Petits				
Filet de merlu mixé Mouliné de haricots verts et purée de pommes de terre Coupelle de purée pomme poire	Emincé de bœuf mixé Mouliné de carottes BIO et purée de pommes de terre Coupelle de purée pomme coing	Sauté de porc mixé Mouliné d'épinards et purée de pommes de terre Coupelle de purée de pomme	Dés de poisson mixés Mouliné de brocolis et purée de pommes de terre Coupelle de purée pomme coing	Rôti de dinde mixé Mouliné de courgette et purée de pommes de terre Coupelle de purée de pomme



Menus septembre octobre
2019
Crèches de Neuilly



Semaine du 28 octobre au 01 novembre 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grands				
Taboulé	Choux bicolore vinaigrette	Radis beurre	Potage de potiron	
Filet de colin sauce bouillabaisse	Emincé de bœuf provençale	Rôti de veau sauce normande	Steak haché de bœuf sauce tomate	Férié
Brocolis	Riz	Purée de carottes Bio	Pommes de terre	
Coulommiers	Cantafrais	Brie	Yaourt nature	
Fruit	Coupelle de purée pomme pruneaux	Coupelle de purée de pomme	Fruit	
Moyens				
Mouliné de colin au bouillon de légumes	Mouliné d'émincé de bœuf au bouillon de légumes	Filet de rôti de veau au bouillon de légumes	Filet blanc de poulet au bouillon de légumes	
Mouliné de courgette et purées de pommes de terre	Mouliné de haricots verts et purée de pommes de terre	Mouliné de carottes BIO et purée de pommes de terre	Mouliné d'épinards et purée de pommes de terre	
Petit suisse nature	Cantafrais	Fromage blanc	Yaourt nature	
Coupelle de purée de pomme coing	Coupelle de purée pomme pruneaux	Coupelle de purée de pomme	Coupelle de purée de pommes et Banane	
Petits				
Suprême de colin mixé	Emincé de bœuf mixé	Rôti de veau mixé	Blanc de poulet mixé	
Mouliné de courgette et purée de pommes de terre	Mouliné de haricots verts et purée de pommes de terre	Mouliné de carottes BIO et purée de pommes de terre	Mouliné d'épinards et purée de pommes de terre	
Coupelle de purée de pomme coing	Coupelle de purée pomme pruneaux	Coupelle de purée de pomme	Coupelle de purée de pommes et Banane	





















Menus novembre décembre
2019
Crèches de Neuilly

Semaine du lundi 04 au vendredi 08 novembre 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grands				
Velouté Dubarry (Chou fleur)	Betteraves vinaigrette	Ceuf dur	Choux rouges vinaigrette	Duo de carottes et céleris vinaigrette
Emincé de dinde au bouillon de légumes	Marmite de poisson sauce safran	Rôti de bœuf au bouillon de légumes	Filet de colin sauce citronnée	Jambon blanc
Semoule	Pommes de terre et ratatouille	Carottes	Coquillettes	Purée de potiron et pot
Fromage blanc nature	Petit cotentin	Brie	Gouda	Petit suisse nature
Fruit	Coupelle de purée de pomme banane	Purée de pomme poire	Fruit	Fruit
Moyens				
Plat complet poulet légumes et riz	Mouliné de poisson au bouillon de légumes	Mouliné de rôti de bœuf au bouillon de légumes	Mouliné de colin au bouillon de légumes	Mouliné de sauté de porc au bouillon de légumes
Fromage blanc nature	Mouliné de haricots verts et purée de pommes de terre	Mouliné de carottes BIO et purée de pommes de terre	Mouliné de courgettes et purée de pommes de terre	Moulinée de potiron et purée de pommes de terre
Coupelle de purée de pomme	Yaourt nature	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature
	Coupelle de purée de pomme banane	Purée de pomme poire	Purée de pomme	Purée de pomme banane
Bébés				
Plat complet veau haricots verts et carottes	Poisson mixé	Rôti de bœuf mixé	Filet de colin mixé	Sauté de porc mixé
Coupelle de purée de pomme	Mixé de haricots verts et purée de pommes de terre	Mixé de carottes BIO et purée de pommes de terre	Mixé de courgettes et purée de pommes de terre	Mixé de potiron et purée de pommes de terre
	Coupelle de purée de pomme banane	Purée de pomme poire	Purée de pomme	Purée de pomme banane



Menus novembre décembre
2019
Crèches de Neuilly

Semaine du lundi 11 au vendredi 15 novembre 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grands				
FERIÉ 	 Betteraves  Emincé de bœuf au curry Petits pois Vache Picon  Coupelle de purée de pomme	 Macédoine de légumes vinaigrette  Cube de poisson sauce citron Purée de pommes de terre Yaourt nature Fruit	 Salade d'endives vinaigrette Omelette Haricots plats Emmental  Purée de pomme et banane	Potage de légumes variés  Escalope de poulet au bouillon de légumes  Purée de carottes Fromage blanc nature Fruit
Moyens				
Plat complet veau pommes de terre et petits pois Vache picon  Coupelle de purée de pomme	 Mouliné de poisson au bouillon de légumes Mouliné d'épinards et purée de pommes de terre Yaourt nature Coupelle de purée de poire	Mouliné de jambon blanc au bouillon de légumes Mouliné de haricots plats et purée de pommes de terre Petit suisse  Purée de pomme et banane	Mouliné de blanc de poulet au bouillon de légumes  Mouliné de carottes et purée de pommes de terre  Fromage blanc nature Coupelle de purée de poire	
Bébés				
	 Plat complet veau haricots verts et carottes Coupelle de purée de pomme	Poisson mixé Mixé d'épinards et purée de pommes de terre Coupelle de purée de poire	Jambon blanc mixé Mixé de haricots plats et purée de pommes de terre  Purée de pomme et banane	 Blanc de poulet mixé  Mixé de carottes et purée de pommes de terre Coupelle de purée de poire





























Menus novembre décembre
2019
Crèches de Neuilly

Semaine du lundi 18 au vendredi 22 novembre 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grands				
Betteraves en vinaigrette	Soupe de légumes racines	Céleri vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Pomelos et sucre
sauté d'agneau sauce navarin	Bolognaise de bœuf	Sauté de porc sauce forestière	Rôti de veau au bouillon de légumes	Filet de merlu sauce tomate
Haricots verts	Penne rigate	Haricots beurres	courgettes persillées et boulgour	Riz
Cantal AOP	Yaourt nature	Coulommiers	Tomme Blanche	Petit suisse nature
Purée de poire	Fruit	Purée de pomme	Purée de pomme et banane	Fruit
Moyens				
Mouliné d'agneau au bouillon de légumes	Egréné de bœuf au bouillon de légumes	Mouliné de sauté de porc au bouillon de légumes	Mouliné de rôti de veau au bouillon de légumes	Mouliné de filet de merlu au bouillon de légumes
Mouliné de haricots verts et purée de pommes de terre	Mouliné de carottes BIO et purée de pommes de terre	Mouliné de haricots beurres et purée de pommes de terre	Mouliné de courgettes et purée de pommes de terre	Mouliné de potiron et purée de pommes de terre
Petit suisse nature	Yaourt nature	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature
Purée de poire	Coupelle de purée de pomme	Purée de pomme	Purée de pomme et banane	Purée de pomme poire
Bébés				
Sauté d'agneau mixé	Bœuf mixé	Sauté de porc mixé	Rôti de veau mixé	Filet de merlu mixé
Mixé de haricots verts et purée de pommes de terre	Mixé de carottes BIO et purée de pommes de terre	Mixé de haricots beurres et purée de pommes de terre	Mixé de courgettes et purée de pommes de terre	Mixé de potiron et purée de pommes de terre
Purée de poire	Coupelle de purée de pomme	Purée de pomme	Purée de pomme et banane	Purée de pomme poire


























Menus novembre décembre
2019
Crèches de Neuilly

Semaine du lundi 25 au vendredi 29 novembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grands				
Salade de pommes de terre vinaigrette 	Choux bicolores vinaigrette	Salade de riz vinaigrette	Potage de haricots verts	 Ceuf dur
 Veau marengo	 Sauté de dinde sauce grand-mère	 Bœuf stroganoff (<i>paprika, tomate carotte, laurier, oignon</i>)	 Filet de poulet au jus	 Filet de hoki sauce normande
 carottes	 Blé	Brocolis béchamel	Pommes de terre façon dauphinoise	haricots verts
Edam	Fromage blanc nature	Emmental	Camembert	Yaourt nature
 Purée de pomme	Fruit	Fruit	Purée de pomme et poire	Fruit
Moyens				
 Mouliné de veau au bouillon de légumes	 Mouliné de sauté de dinde au bouillon de légumes	 Mouliné de bœuf au bouillon de légumes	 Mouliné de blanc de poulet au bouillon de légumes	 Mouliné de filet de hoki au bouillon de légumes
 Mouliné de carottes BIO et purée de pommes de terre	Mouliné de courgettes et purée de pommes de terre	Mouliné de brocolis et purée de pommes de terre	Mouliné de potiron et purée de pommes de terre	Mouliné de haricots verts et purée de pommes de terre
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature
 Purée de pomme	Coupelette de purée de poire	 Purée de pomme	 Purée de pomme et poire	 Purée de pomme et banane
Bébés				
 Sauté de veau mixé	 Sauté de dinde mixé	 Emincé de bœuf mixé	 Blanc de poulet mixé	 Filet de hoki mixé
 Mixé de carottes BIO et purée de pommes de terre	Mixé de courgettes et purée de pommes de terre	Mixé de brocolis et purée de pommes de terre	Mixé de potiron et purée de pommes de terre	Mixé de haricots verts et purée de pommes de terre
 Purée de pomme	Coupelette de purée de poire	 Purée de pomme	 Purée de pomme et poire	 Purée de pomme et banane





























Menus novembre décembre
2019
Crèches de Neuilly

Semaine du lundi 02 au vendredi 06 décembre 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grands				
 Carottes râpées vinaigrette  Filet de poulet sauce forestière Légumes racines et riz Petit suisse nature Fruit	Salade de pâtes  Bœuf émincé sauce romarin Purée pommes de terre et épinards Crème de gruyère purée de pomme	Velouté de potiron  rôti de dinde au bouillon de légumes Petits pois Saint Paulin Purée de pomme et banane	Concombres vinaigrette  Blanquette de poisson aux petits légumes  Semoule Fromage blanc nature Fruit	Betteraves sauce blanche Jambon blanc Purée de pommes de terre Yaourt nature  Fruit
Moyens				
 Mouliné de blanc de poulet au bouillon de légumes Moulinée de courgettes et purée de pommes de terre Petit suisse nature  Purée de pomme et poire	 Mouliné de émincé de bœuf au bouillon de légumes Mouliné d'épinards et purée de pommes de terre Crème de gruyère  purée de pomme	 Mouliné de rôti de dinde au bouillon de légumes Mouliné de céleri et purée de pommes de terre Yaourt nature Purée de pomme et banane	 Mouliné de poisson au bouillon de légumes  Mouliné de carottes BIO et purée de pommes de terre Fromage blanc nature Purée de pomme	Mouliné de sauté de porc au bouillon de légumes Mouliné de potiron et purée de pommes de terre Yaourt nature  Purée de pomme et poire
Bébés				
 Filet de poulet mixé Mixé de courgettes et purée de pommes de terre  Purée de pomme et poire	 Emincé de bœuf mixé Mixé d'épinards et purée de pommes de terre  purée de pomme	 Rôti de dinde mixé Mixé de céleri et purée de pommes de terre Purée de pomme et banane	 Poisson mixé  Mixé de carottes BIO et purées de pommes de terre Purée de pomme	Sauté de porc mixé Mixé de potiron et purée de pommes de terre  Couppelle de purée pomme poire



Menus novembre décembre
2019
Crèches de Neuilly

Semaine du lundi 09 au vendredi 13 décembre 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Grands				
Haricots beurrés vinaigrette  Filet de merlu sauce citron persil  Riz Fromage blanc nature Fruit	 Carottes râpées vinaigrette Sauté de veau sauce basilic Haricots verts persillés Camembert  Coupelle de purée pomme banane	Potage du géant (épinards et haricots vert)  Bolognaise de bœuf Torsades Saint Paulin Purée de pomme	Betteraves vinaigrette  Omelette sauce tomate Choux-fleurs Yaourt nature Fruit	Salade de blé vinaigrette Filet de colin sauce basquaise  Purée de carottes Tomme blanche Mousse au chocolat
Moyens				
Mouliné de filet de merlu au bouillon de légumes   Mouliné de carottes et brocolis et purée de pommes de terre Fromage blanc nature Coupelle de purée de poire	Mouliné de sauté de veau au bouillon de légumes  Mouliné de haricots verts et purée de pommes de terre Petit suisse nature  Coupelle de purée pomme banane	Egréné de bœuf au bouillon de légumes  Mouliné de potiron et purée de pommes de terre Fromage blanc nature Purée de pomme	Mouliné de blanc de poulet au bouillon de légumes  Mouliné de chou-fleurs et purée de pommes de terre Yaourt nature Coupelle de purée de poire	Mouliné de filet de colin au bouillon de légumes   Mouliné de carotte bio et purée de pommes de terre Petit suisse nature  Purée de pomme et banane
Bébés				
Filet de merlu mixé  Mixé de carottes et brocolis et purée de pommes de terre  Coupelle de purée de poire	 Sauté de veau mixé Mixé de haricots verts et purée de pommes de terre  Coupelle de purée pomme banane	 Bœuf mixé Mixé de potiron et purée de pommes de terre  Purée de pomme	 Blanc de poulet mixé Mixé de chou-fleurs et purée de pommes de terre Coupelle de purée de poire	 Filet de colin mixé  Mixé de carotte bio et purée de pommes de terre  Purée de pomme et banane



Menus novembre décembre
2019
Crèches de Neuilly



Semaine du lundi 16 au 20 décembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (Repas de Noël)	Vendredi
Grands				
Potage crécy	Salade de pâtes	Concombres vinaigrette	Rillettes de canard	Salade d'endives vinaigrette
Filet de poulet à la crème	Sauté d'agneau sauce aux herbes	Emincé de bœuf sauce façon fermière	Pavé de dinde sauce forestière	Filet de limande sauce échalote
Petits pois mijotés	Purée pommes de terre et épinards	Gnochetts	Purée de butternut et purée de pommes de terre	Riz
Tomme grise	Emmental	Fromage blanc nature	Saint Morêt	Petit suisse nature
Fruit	Purée de pomme et banane	Fruit	Bonnet de Noël	Purée de pomme
Moyens				
Mouliné de blanc de poulet au bouillon de légumes	Mouliné de sauté d'agneau au bouillon de légumes	Mouliné de bœuf au bouillon de légumes	Mouliné de dinde au bouillon de légumes	Mouliné de filet de limande au bouillon de légumes
Mouliné de céleri et purée de pommes de terre	Mouliné d'épinards et purée de pommes de terre	Mouliné de carotte bio et purée de pommes de terre	Mouliné de butternut et purée de pommes de terre	Mouliné de potiron et purée de pommes de terre
Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Saint Morêt	Petit suisse nature
Couppelle de purée de poire	Purée de pomme et banane	Couppelle de purée de pomme	Purée de pomme à la vanille	Purée de pomme
Bébés				
Blanc de poulet mixé	Sauté d'agneau mixé	sauté de bœuf mixé	Dinde mixée	Filet de limande mixé
Mixé de céleri et purée de pommes de terre	Mixé d'épinards et purée de pommes de terre	Mixé de carotte bio et purée de pommes de terre	Mixé de butternut et purée de pommes de terre	Mixé de potiron et purée de pommes de terre
Couppelle de purée de poire	Purée de pomme et banane	Couppelle de purée de pomme	Purée de pomme à la vanille	Purée de pomme



Menus novembre décembre
2019













Crèches de Neuilly ([Vacances scolaires](#))

Semaine du lundi 23 au vendredi 27 décembre 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grands				
Moyens				
Bébés				



Menus novembre décembre
2019
Crèches de Neuilly

Semaine du lundi 30 décembre 2019 au vendredi 03 janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grands				
Cœur de palmiers vinaigrette	Potage de haricots verts		Salade de pommes de terre	Céleri vinaigrette
 Sauté de veau sauce vallée d'Auge	 Filet de poulet sauce curry	FERIE	 Omelette sauce basquaise	 Filet de colin sauce provençale
Farfallas	Carottes		Purée de haricots verts	Riz
Mimolette	Fromage blanc nature		Petit suisse nature	Brie
 Purée de pomme	 Gâteau au chocolat épicé		Fruit	Fruit
Moyens				
 Mouliné de sauté de veau au bouillon de légumes	 Mouliné de blanc de poulet au bouillon de légumes		Mouliné de sauté de porc au bouillon de légumes	Mouliné de colin au bouillon de légumes
 Mouliné de haricots beurre et purée de pommes de terre	 Mouliné de carottes BIO et purée de pommes de terre		Mouliné de haricots verts et purée de pommes de terre	Mouliné de potiron et purée de pommes de terre
Petit suisse nature	Fromage blanc nature		Petit suisse nature	Yaourt nature
 Purée de pomme	 Purée de pomme et poire		 Purée de pomme	 Purée de pomme
Bébés				
 Sauté de veau mixé	Blanc de poulet mixé		Sauté de porc mixé	Colin mixé
 Mixé de haricots beurre et purée de pommes de terre	 Mixé de carottes BIO et purée de pommes de terre		Mixé de haricots verts et purée de pomme de terre	Mixé de potiron et purée de pommes de terre
 Purée de pomme	 Purée de pomme et poire		 Purée de pomme	 Purée de pomme



Menus Janvier et Février 2020

Crêches de Neuilly Plaisance



Semaine du lundi 06 au vendredi 10 janvier 2020				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grands				
Taboulé	Chou rouge vinaigrette échalote	Potage crécy (carottes et pommes de terre)	Betteraves vinaigrette	Velouté de courgettes
Emincé de bœuf sauce paprika persil	Filet de poulet au bouillon de légumes	Omelette	Steak haché de veau au bouillon de légumes	Thon façon bolognaise
Carottes	Pommes de terre	rataouille et blé	Gratin de choux-fleurs	Coquillettes
Coulommiers	Edam	Cantal AOP	Fromage blanc nature	Petit cotentin
Fruit de saison	Purée pomme banane	Ananas	Galette des rois	Fruit de saison
Moyens				
Mouliné d'émincé de bœuf au bouillon de légumes	Mouliné de filet de poulet au bouillon de légumes	Mouliné de jambon blanc	Mouliné de steak haché de veau au bouillon de légumes	Miette de thon au bouillon de légumes
Mouliné de carottes et purée de pommes de terre	Mouliné de betteraves et purée de pommes de terre	Mouliné de potiron et purée de pommes de terre	Mouliné de choux fleurs et purée de pommes de terre	Mouliné de haricots verts et purée de pommes de terre
Coulommiers	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit cotentin
Couppelle de purée pomme-pruneaux	Purée pomme banane	Purée de pomme	Couppelle de purée pomme coing	Purée pomme poire
Bébés				
Mixé d'émincé de bœuf	Mixé de filet de poulet	Mixé de jambon blanc	Mixé de steak haché de veau	Mixé de colin
Mixé de carottes et purée de pommes de terre	Mixé de betteraves et purée de pommes de terre	Mixé de potiron et purée de pommes de terre	Mixé de choux fleurs et purée de pommes de terre	Mixé de haricots verts et purée de pommes de terre
Couppelle de purée pomme-pruneaux	Purée pomme banane	Purée de pomme	Couppelle de purée pomme coing	Purée pomme poire

Sauce paprika persil: tomate, carotte, oignon, crème, persil, paprika, bouillon de légumes pauvre en sel



Menus Janvier et Février 2020

Crêches de Neuilly Plaisance



Semaine du lundi 13 au vendredi 17 janvier 2020				
Lundi	Mardi	Mercredi Grands	Jeudi	Vendredi
Salade de chou blanc vinaigrette persil	Salade de blé vinaigrette ciboulette	Potage poireaux-pomme de terre	Salade d'endives	Carottes râpées vinaigrette balsamique
Filet de merlu sauce curry	Emincé de bœuf sauce stroganoff	Rôti de porc sauce aux olives	Gigot d'agneau au bouillon de légumes	Sauté de dinde sauce citron
Riz et courgettes	Petits pois mijotés	Coquillettes	Purée de pommes de terre et potiron	Ratatouille et semoule
Brie	Petit suisse nature	Montcadi croûte noire	Saint Nectaire AOP	Fraidou
Purée de pomme	Kiwi	Fruit de saison	Pomme au four	Purée de pomme-banane
Moyens				
Mouliné de merlu au bouillon de légumes	Mouliné d'émincé de bœuf au bouillon de légumes	Mouliné de rôti de porc au bouillon de légumes	Mouliné de gigot d'agneau au bouillon de légumes	Mouliné de sauté de dinde au bouillon de légumes
Mouliné de courgettes et purée de pommes de terre	Mouliné de carottes et purée de pommes de terre	Mouliné d'épinards et purée de pommes de terre	Mouliné de potiron et purée de pommes de terre	Mouliné de carotte, céleris, navets et purée de pommes de terre
Brie	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Fraidou
Purée de pomme	Coupelle de purée pomme-pruneaux	Purée pomme poire	Pomme au four	Purée de pomme-banane
Bébés				
Mixé de merlu	Mixé d'émincé de bœuf	Mixé de rôti de porc	Mixé de gigot d'agneau	Mixé de sauté de dinde
Mixé de courgettes et purée de pommes de terre	Mixé de carottes et purée de pommes de terre	Mixé d'épinards et purée de pommes de terre	Mixé de potiron et purée de pommes de terre	Mixé de carottes, céleris, navets et purée de pommes de terre
Purée de pomme	Coupelle de purée pomme-pruneaux	Purée pomme poire	Purée de pomme	Purée de pomme-banane

Sauce curry: curry, oignon, bouillon de légumes pauvre en sel

Sauce stroganoff: tomate, oignon, paprika, carotte, paprika, bouillon de légumes pauvre en sel

Sauce olives: tomate, oignon, olives noires, olives vertes, bouillon de légumes pauvre en sel



Menus Janvier et Février 2020

Crêches de Neuilly Plaisance



Semaine du lundi 20 au vendredi 24 janvier 2020				
Lundi	Mardi	Mercredi Grands	Jeudi	Vendredi
Salade de riz (riz, concombre, tomate)	Velouté Dubarry (choux-fleurs et pommes de terre)	Betteraves vinaigrette	Champignons émincés vinaigrette fromage blanc	Soupe du géant (épinards et haricots verts)
Filet de poulet sauce tomate	Sauté de veau sauce aux olives	Marmite de poisson blanc sauce bretonne	Jambon blanc	Célerementier de bœuf (plat complet)
Haricots verts persil	Risottis	Julienne de légumes et riz	Gratin de brocolis	Yaourt nature
Edam	Camembert	Tomme grise	Cantafrais	Fruit de saison
Fruit de saison	Purée de pomme et poire	Ananas	Moelleux pomme figue	
Moyens				
Mouliné de filet de poulet au bouillon de légumes	Mouliné de sauté de veau au bouillon de légumes	Mouliné de poisson blanc au bouillon de légumes	Mouliné de jambon blanc au bouillon de légumes	Egrené de bœuf au bouillon de légumes
Mouliné de haricots verts et purée de pommes de terre	Mouliné de carottes et Risettis	Mouliné de julienne de légumes et purée de pommes de terre	Mouliné de brocolis et purée de pommes de terre	Mouliné de céleri et purée de pommes de terre
Petit suisse nature	Camembert	Fromage blanc nature	Cantafrais	Yaourt nature
Coupelle de purée pomme-coing	Purée de pomme et poire	Purée de pomme à la cannelle	Purée de pomme banane	Purée de pomme
Mixé de filet de poulet	Mixé de sauté de veau	Mixé de poisson blanc	Mixé de jambon blanc	Mixé de bœuf
Mixé de haricots verts et purée de pommes de terre	Mixé de carottes et purée de pommes de terre	Mixé de julienne de légumes et purée de pommes de terre	Mixé de brocolis et purée de pommes de terre	Mixé de céleri et purée de pommes de terre
Coupelle de purée pomme-coing	Purée de pomme et poire	Purée de pomme à la cannelle	Purée de pomme banane	Purée de pomme

Sauce tomate: tomate, ail, oignon, herbes de Provence, bouillon de légumes pauvre en sel
 Sauce olives: tomate, oignon, olives noires, olives vertes, bouillon de légumes pauvre en sel
 Sauce bretonne: poireau, champignon, oignon, crème, bouillon de légumes pauvre en sel



Menus Janvier et Février 2020

Crêches de Neuilly Plaisance



Semaine du lundi 27 au vendredi 31 janvier 2020				
Lundi	Mardi	Mercredi Grands	Jeudi	Vendredi
Haricots verts vinaigrette Filet de colin sauce mandarine Ratatouille et blé Fromage blanc nature Poire	Chou blanc vinaigrette Sauté de dinde sauce romarin Printanière de légumes Tomme blanche Purée de pomme à la vanille	Sardine à la tomate Steak haché de bœuf au bouillon de légumes Tortis tricolores Petit cotentin Ananas frais	Potage de légumes variés Brandade de poisson blanc (plat complet)	Carottes râpées vinaigrette au vinaigre balsamique Escalope de dinde sauce estragon Purée de brocolis et pommes de terre
Mouliné de colin au bouillon de légumes Mouliné de potiron et purée de légumes Fromage blanc nature Purée de pomme et poire	Mouliné de sauté de dinde au bouillon de légumes Mouliné de haricots verts et purée de pommes de terre Petit suisse nature Purée de pomme à la vanille	Moyens Mouliné de steak haché de bœuf au bouillon de légumes Mouliné de carottes et purée de pommes de terre Petit cotentin Coupelle de purée pomme-pruneaux	Mouliné de poisson blanc au bouillon de légumes Mouliné de betteraves et purée de pommes de terre Yaourt nature Coupelle de purée pomme-coing	Mouliné d'escalope de dinde au bouillon de légumes Mouliné de brocolis et purée de pommes de terre Brie Purée de poire
Mixé de colin Mixé de potiron et purée de pommes de terre Purée de pomme et poire	Mixé de sauté de dinde Mixé de haricots verts et purée de pommes de terre Purée de pomme à la vanille	Bébés Mixé de steak haché de bœuf Mixé de carottes et purée de pommes de terre Coupelle de purée pomme-pruneaux	Mixé de poisson blanc Mixé de betteraves et purée de pomme de terre Coupelle de purée pomme-coing	Mixé d'escalope de dinde Mixé de brocolis et purée de pommes de terre Purée de poire

Sauce mandarine: segment de mandarine, tomate, oignon, bouillon de légumes pauvre en sel
 Sauce romarin: carotte, oignon, romarin, bouillon de légumes pauvre en sel
 Sauce estragon: oignon, estragon, crème, bouillon de légumes pauvre en sel



Menus Janvier et Février 2020

Crêches de Neuilly Plaisance







































Semaine du lundi 03 au vendredi 07 février 2020				
Lundi	Mardi	Mercredi Grands	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Potage crécy (carottes et pommes de terre)	Champignons vinaigrette ciboulette	Macédoine de légumes vinaigrette	Taboulé
Filet de hoki sauce tomate	Filet de poulet sauce basilic	Emincé de bœuf sauce grand-mère	rôti de porc sauce caramel	Ceuf dur sauce mornay
Riz créole	Semoule et courgettes persil	Haricots beurre	Purée de pommes de terre	Epinards
Mimolette	Petit moulu ail & fines herbes	Saint-Paulin	Petit suisse nature	Camembert
Fruit de saison	Coupelle de purée pomme coing	Purée de pomme	Crêpe et confiture	Fruit de saison
Moyens				
Mouliné de hoki au bouillon de légumes	Mouliné de filet de poulet au bouillon de légumes	Mouliné d'émincé de bœuf au bouillon de légumes	Mouliné de rôti de porc au bouillon de légumes	Mouliné de colin au bouillon de légumes
Mouliné de potiron et purée de pommes de terre	Mouliné de courgettes et purée de pommes de terre	Mouliné de haricots beurre et purée de pommes de terre	Mouliné de carottes et purée de pommes de terre	Mouliné d'épinards et purée de pommes de terre
Petit suisse nature	Petit moulu ail & fines herbes	Saint-Paulin	Petit suisse nature	Camembert
Purée de pomme et poire	Coupelle de purée pomme coing	Purée de pomme et banane	Crêpe et confiture	Purée de pomme
Bébés				
Mixé de hoki	Mixé de filet de poulet	Mixé d'émincé de bœuf	Mixé de rôti de porc	Mixé de colin
Mixé de potiron et purée de pommes de terre	Mixé de courgettes et purée de pommes de terre	Mixé de haricots beurre et purée de pommes de terre	Mixé de carottes et purée de pommes de terre	Purée d'épinards et purée de pommes de terre
Purée de pomme et poire	Coupelle de purée pomme coing	Purée de pomme et banane	Purée de pomme à l'orange	Purée de pomme
<p><i>Sauce tomate: tomate, ail, oignon, herbes de Provence, bouillon de légumes pauvre en sel</i> <i>Sauce basilic: oignon, basilic, crème, bouillon de légumes pauvre en sel</i> <i>Sauce grand-mère: carotte, champignon, oignon, crème, bouillon de légumes pauvre en sel</i> <i>Sauce caramel: vinaigre, sucre, oignon, bouillon de légumes pauvre en sel</i> <i>Sauce façon mornay: farine, muscade, margarine, lait, emmental</i></p>				



Menus Janvier et Février 2020

Crêches de Neuilly Plaisance



Semaine du lundi 10 au vendredi 14 février 2020				
Lundi	Mardi	Mercredi Grands	Jeudi	Vendredi
Salade de blé vinaigrette échalote  Emincé de dinde au bouillon de légumes 	Chou bicolore vinaigrette Emincé de bœuf sauce marenngo	Velouté de navets  Steak haché de veau au bouillon de légumes	Potage de légumes variés  Rôti de dinde sauce forestière	Endives vinaigrette persil Filet de merlu sauce normande 
Petits pois  Crème de gruyère Fruit de saison 	Carottes et pommes de terre  Yaourt nature  Purée de pomme et poire 	Haricots verts Emmental Fruit de saison	Tortis Tomme blanche Kiwi	Poêlée de légumes et riz  Edam Coupelle purée pomme-coing
Moyens				
Mouliné d'émincé de dinde au bouillon de légumes  Mouliné de haricots beurre et purée de pommes de terre  Crème de gruyère  Purée de pomme banane 	Mouliné d'émincé de bœuf au bouillon de légumes  Mouliné de carottes et purée de pommes de terre  Yaourt nature  Purée de pomme et poire 	Mouliné de steak haché de veau au bouillon de légumes  Mouliné de haricots verts et purée de pommes de terre Fromage blanc nature Coupelle purée pomme pruneaux  Bébés	Mouliné de rôti de dinde au bouillon de légumes  Mouliné de potiron et purée de pommes de terre Tomme blanche Purée de pomme 	Mouliné de merlu au bouillon de légumes  Mouliné de betteraves et purée de pommes de terre Yaourt nature Coupelle purée pomme-coing
 Mixé d'émincé de dinde  Mixé de haricots beurre et purée de pommes de terre  Purée de pomme banane 	Mixé d'émincé de bœuf  Mixé de carottes et purée de pommes de terre  Purée de pomme et poire 	Mixé de steak haché de veau  Mixé de haricots verts et purée de pommes de terre Coupelle purée pomme pruneaux 	Mixé de rôti de dinde  Mixé de potiron et purée de pommes de terre Purée de pomme 	Mixé de merlu  Mixé de betteraves et purée de pommes de terre Coupelle purée pomme-coing

Sauce marenngo: tomate, champignon, oignon, ail, persil, bouillon de légumes pauvre en sel

Sauce forestière: champignon, carotte, oignon, ail, bouillon de légumes pauvre en sel

Sauce normande: compote de pomme, champignon, carotte, oignon, échalote, crème, bouillon de légumes pauvre en sel



Menus Janvier et Février 2020

Crêches de Neuilly Plaisance



Semaine du lundi 17 au vendredi 21 février 2020				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grands				
Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes et vache qui rit	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes	Pomelos et sucre
Sauté de dinde sauce grand-mère	Filet de colin sauce citron	Rôti de bœuf sauce crème aux herbes	Sauté de porc sauce abricot	Brandade de poisson blanc et potiron (plat complet)
Boullgour	Ratatouille et blé	Purée de pommes de terre et haricots verts	Gratin de choux-fleurs	
Vache Picon	Fromage blanc nature	Saint Nectaire AOP	Tomme grise	Yaourt nature
Pomme au four	Poire	Ananas	Fruit de saison	Purée de pomme banane
Moyens				
Mouliné de sauté de dinde au bouillon de légumes	Mouliné de colin au bouillon de légumes	Mouliné de rôti de bœuf au bouillon de légumes	Mouliné de sauté de porc au bouillon de légumes	Mouliné de poisson blanc au bouillon de légumes
Mouliné de céleri et purée de pommes de terre	Mouliné de carottes et purée de pommes de terre	Mouliné de haricots verts et purée de pommes de terre	Mouliné de choux-fleurs et purée de pommes de terre	Mouliné de potiron et purée de pommes de terre
Vache Picon	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Pomme au four	Purée de pomme et poire	Coupelle de purée pomme-coing	Purée de pomme	Purée de pomme banane
Bébé				
Mixé de sauté de dinde	Mixé de colin	Mixé de rôti de bœuf	Mixé de sauté de porc	Mixé de poisson blanc
Mixé de céleri et purée de pommes de terre	Mixé de carottes et purée de pommes de terre	Mixé de haricots verts et purée de pommes de terre	Mixé de choux-fleurs et purée de pommes de terre	Mixé de potiron et purée de pommes de terre
Purée de pomme banane	Purée de pomme et poire	Coupelle de purée pomme-coing	Purée de pomme	Purée de pomme banane

Sauce grand-mère: carotte, champignon, oignon, crème, bouillon de légumes pauvre en sel
Sauce crème aux herbes: oignon, crème, persil, ciboulette, cerfeuil

Sauce abricot: tomate, vinaigre, sucre, carotte, oreillon d'abricot, bouillon de légumes pauvre en sel



Menus Janvier et Février 2020

Crêches de Neuilly Plaisance



Semaine du lundi 24 au vendredi 28 février 2020				
Lundi	Mardi	Mercredi Grands	Jeudi	Vendredi
Potage Darblay (poireaux, navets, carottes, pommes de terre, persil) Sauté d'agneau sauce navarin Pâtes en alphabet Edam Pomme	Salade texane (haricots rouges, maïs texane) Filet de limande sauce safran Jardinière de légumes Yaourt nature Fruit de saison	Duo de carottes et céleris vinaigrette Sauté de veau sauce aux olives Haricots verts et riz Camembert Purée de pomme 	Cake amarante épinards cheddar et sa sauce ciboulette Steak haché de bœuf au bouillon de légumes Purée de pommes de terre et potiron Montcadi croûte noire Kiwi	Potage poireaux-pommes de terre Couscous au poulet (filet) Légumes couscous et semoule Petit moulu nature Ananas
Moyens				
Mouliné de sauté d'agneau au bouillon de légumes Mouliné de carottes et pâtes en alphabet Petit suisse nature Coupelle purée de pomme-pruneaux Mixé de sauté d'agneau Mixé de carottes et purée de pommes de terre Coupelle purée de pomme-pruneaux 	Mouliné de limande au bouillon de légumes Mouliné de julienne de légumes et purée de pommes de terre Yaourt nature Purée de pomme et poire Mixé de limande Mixé de julienne de légumes et purée de pommes de terre Purée de pomme et poire 	Mouliné de sauté de veau au bouillon de légumes Mouliné de haricots verts et purée de pommes de terre Camembert Purée de pomme 	Mouliné de steak haché de bœuf au bouillon de légumes Mouliné de potiron et purée de pommes de terre Yaourt nature Purée de pomme à la cannelle Mixé de steak haché de bœuf Mixé de potiron et pommes de terre Purée de pomme à la cannelle 	Mouliné de filet de poulet au bouillon de légumes Mouliné de brocolis et purée de pommes de terre Petit moulu nature Purée de pomme-banane Mixé de filet de poulet Mixé de brocolis et purée de pommes de terre Purée de pomme-banane
Bébés				
	Mixé de sauté de veau Mixé de haricots verts et purée de pommes de terre Purée de pomme 			

Sauce navarin: carotte, oignon, bouillon de légumes pauvre en sel

Sauce safran: safran, citron, crème, bouillon de légumes pauvre en sel

Sauce olives: tomate, oignon, olives noires, olives vertes, bouillon de légumes pauvre en sel

Bouillon couscous: tomate, mélange épices couscous, bouillon de légumes pauvre en sel



Menus Mai et Juin
2020

Crêches de Neuilly-Plaisance



Semaine du lundi 04 au vendredi 08 mai 2020

Lundi	Mardi	Mercredi Grands	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre	Champignons à la grecque	Rillettes de thon	Tomate vinaigrette au vinaigre balsamique	FERIE
Escalope de dinde sauce forestière	Emincé de bœuf sauce vallée d'Auge	Omelette	Filet de limande sauce citron	
Haricots verts	Lentilles	Purée de brocolis et pommes de terre	Riz créole	
Petit suisse nature	Petit cotentin	Tomme noire	Saint Nectaire AOP	
Poire	Fruit de saison	Ananas	Coupelle de purée pomme fraise	
Moyens				
Assiette de colin et riz (p/complet)	Mouliné d'émincé de bœuf au bouillon de légumes	Mouliné de rôti de porc au bouillon de légumes	Mouliné de filet de limande au bouillon de légumes	
Petit suisse nature	Mouliné de carottes et lentilles	Mouliné de brocolis et purée de pommes de terre	Mouliné de haricots beurre et riz créole	
Poire	Petit cotentin	Yaourt nature	Petit suisse nature	
	Coupelle de purée pomme-pruneaux	Purée de pomme et banane	Coupelle de purée pomme fraise	
Bébés				
Pot colin légumes pommes de terre (p/complet) 80%	Mixé d'émincé de bœuf	Mixé de rôti de porc	Mixé de filet de limande	
Pot de haricots verts et pommes de terre 20%	Mixé de carottes et purée de pommes de terre	Mixé de brocolis et purée de pommes de terre	Mixé de haricots beurre et purée de pommes de terre	
Coupelle de purée de poire	Coupelle de purée pomme-pruneaux	Purée de pomme et banane	Coupelle de purée pomme fraise	

Sauce forestière: Champignons, carottes, oignons, farine de riz, ail, bouillon de légumes pauvre en sel
Sauce vallée d'Auge: Compote de fruits, jus de pomme, champignons, oignon, farine de riz, crème, bouillon de légumes pauvre en sel
Sauce citron: citron, margarine



Menus Mai et Juin
2020

Crêches de Neuilly-Plaisance



Semaine du lundi 11 au vendredi 15 mai 2020

Lundi	Mardi	Mercredi Grands	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette 	Cœur de palmier vinaigrette 	Concombres vinaigrette		Pomelos et sucre
Emincé de dinde sauce romarin	Sauté de veau sauce curry	Filet de poulet sauce basquaise	Chili con carné	Filet de merlu sauce basilic
Ratatouille et pommes de terre	Haricots verts	Gratin de choux-fleurs	Riz créole	Purée de courgettes et pommes de terre
Fraidou Fruit de saison	Yaourt nature Fruit de saison	Cantal AOP Cake nature	Mimolette Purée pomme rhubarbe	Camembert Purée de pomme pêche
Assiette poulet légumes et riz (p/complet)	Mouliné de sauté de veau au bouillon de légumes	Mouliné de filet de poulet au bouillon de légumes	Egrené de bœuf au bouillon de légumes	Mouliné de filet de merlu au bouillon de légumes
Fraidou	Mouliné de betteraves et purée de pommes de terre Yaourt nature	Mouliné de choux-fleurs et purée de pommes de terre Petit suisse nature	Mouliné de carottes et riz créole Fromage blanc nature	Mouliné de courgettes et purée de pommes de terre Camembert
Coupelle de purée pomme et coing	Coupelle de purée de pomme	Purée de pomme et banane	Purée pomme rhubarbe	Purée de pomme pêche
Pot colin légumes pommes de terre (p/complet) 80%	Mixé de sauté de veau	Mixé de filet de poulet	Mixé d'Egrené de bœuf	Mixé de filet de merlu
Pot d'épinards et pommes de terre 20%	Mixé de betteraves et purée de pommes de terre	Mixé de choux-fleurs et purée de pommes de terre	Mixé de carottes et purée de pommes de terre	Mixé de courgettes et purée de pommes de terre
Coupelle de purée pomme et coing	Coupelle de purée de pomme	Purée de pomme et banane	Purée pomme rhubarbe	Purée de pomme pêche

Sauce romarin: romarin, carottes, oignons, farine de riz, bouillon de légumes pauvre en sel
 Sauce curry: carottes, tomates, oignons, curry, farine de riz, bouillon de légumes pauvre en sel
 Sauce basquaise: tomates, poivrons, oignons, sucre, ail, thym, laurier, farine de riz, bouillon de légumes pauvre en sel
 Sauce basilic: basilic, oignons, farine de riz, crème, bouillon de légumes pauvre en sel



Menus Mai et Juin
2020

Crêches de Neuilly-Plaisance



Semaine du lundi 18 au vendredi 22 mai 2020

Lundi	Mardi	Mercredi Grands	Jeudi	Vendredi
Fenouil vinaigrette	Betteraves vinaigrette ciboulette	Courgettes râpées vinaigrette fromage blanc	FERIE	FERME
Bolognaise au thon	Escalope de dinde au bouillon de couscous	Filet de colin sauce basquaise		
Tortis	Semoule et légumes couscous	Purée de pommes de terre		
Edam	Yaourt nature	Buchette mélange		
Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme et abricot		
Moyens				
Miette de thon au bouillon de légumes	Mouliné d'escalope de dinde au bouillon de légumes	Mouliné de filet de colin au bouillon de légumes		
Mouliné de haricots verts et tortis	Mouliné de carottes et semoule	Mouliné de courgettes et purée de pommes de terre		
Fromage blanc nature	Yaourt nature	Buchette mélange		
Purée de pomme et poire	Coupelle de purée pomme pruneaux	Purée de pomme et abricot		
Bébés				
Mixé de filet de hoki	Mouliné d'escalope de dinde	Mouliné de filet de colin		
Mixé de haricots verts et purée de pommes de terre	Mixé de carottes et purée de pommes de terre	Mixé de courgettes et purée de pommes de terre		
Purée de pomme et poire	Coupelle de purée pomme pruneaux	Purée de pomme et abricot		



Menus Mai et Juin
2020

Crêches de Neuilly-Plaisance



Semaine du lundi 25 au vendredi 29 mai 2020

Lundi	Mardi	Mercredi Grands	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre  Sauté d'agneau sauce provençale	Concombres vinaigrette  Filet de hoki sauce aneth	Pastèque  Hachis parmentier de bœuf	Houmous de pois chiches  Jambon de dinde	 Tomates vinaigrette échalote
Haricots verts  Petit suisse nature	Coquillettes  Camembert	Saint Nectaire AOP  Purée de pomme et pêche	Purée de carottes et pommes de terre  Emmental	Brocolis Edam
Fruit de saison	Coupelle de purée pomme et ananas		Salade de fruits Acapulco (pêche, ananas, mangue, melon, raisin) 	Cake au chocolat 
Assiette poulet légumes et riz (p/complet) 	Mouliné de filet de hoki au bouillon de légumes  Mouliné de betteraves et coquillettes  Camembert	Moyens  Egrené de bœuf au bouillon de légumes Mouliné de ratatouille et purée de pommes de terre Fromage blanc nature Purée de pomme et pêche  	Mouliné de jambon de dinde au bouillon de légumes  Purée de carottes et purée de pommes de terre  Yaourt nature	Mouliné de sauté de veau au bouillon de légumes Mouliné de brocolis et purée de pommes de terre Petit suisse nature
Petit suisse nature  Coupelle de purée de pomme	Purée de pomme et banane  		Coupelle de purée pomme fraise 	Coupelle de purée pomme-coing
Pot veau haricots verts et carottes (p/complet) 80% 	Mixé de filet de hoki 	Mixé d'Egrené de bœuf 	Mixé de jambon de dinde 	Mixé de sauté de veau
Pot de haricots verts et pommes de terre 20%  Coupelle de purée de pomme	Mixé de betteraves et purée de pommes de terre   Purée de pomme et banane	Mixé de haricots beurre et purée de pommes de terre   Purée de pomme et pêche	Mixé de carottes et purée de pommes de terre  Coupelle de purée pomme fraise	Mixé de brocolis et purée de pommes de terre Coupelle de purée pomme-coing

Sauce provençale: tomates, carottes, poireaux, courgettes, oignons, ail, thym, laurier, origan, clou de girofle, farine de riz
Sauce aneth: oignons, aneth, huile d'olive / tournesol, farine de riz, bouillon de légumes pauvre en sel
Sauce marengo: tomates, champignons, oignons, ail, persil, farine de riz, bouillon de légumes pauvre en sel



Menus Mai et Juin
2020

Crêches de Neuilly-Plaisance



Semaine du lundi 1er au vendredi 05 juin 2020

Lundi	Mardi	Mercredi Grands	Jeudi	Vendredi
FERIE	Segments de pomelos	Betteraves vinaigrette	Melon	Concombres sauce fromage blanc
	Emincé de bœuf sauce tajine	Filet de poulet sauce curry	Filet de merlu sauce tomate	Rôti de veau sauce aux olives
	Pommes de terre	Petits pois	Purée de patate douce	Riz créole
	Cantafrais	Fromage blanc nature	Montcadi croûte noire	Coulommiers
	Poire	Fruit de saison	Purée de pomme et banane	Purée de pomme
Moyens				
Assiette saumon épinards (p/complet)	Mouliné de filet de poulet au bouillon de légumes		Mouliné de filet de merlu au bouillon de légumes	Mouliné de rôti de veau au bouillon de légumes
Cantafrais	Mouliné de carottes et purée de pommes de terre		Purée de patate douce et purée de pommes de terre	Mouliné de courgettes et riz créole
Poire	Fromage blanc nature		Petit suisse nature	Coulommiers
	Coupelle de purée pomme fraise		Purée de pomme et banane	Purée de pomme
Bébés				
Pot colin légumes et pommes de terre (p/complet) 80%	Mixé de filet de poulet		Mixé de filet de merlu	Mixé de rôti de veau
Pot de haricots verts et pommes de terre 20%	Mixé de carottes et purée de pommes de terre		Purée de patate douce et purée de pommes de terre	Mixé de courgettes et purée de pommes de terre
Coupelle de purée de poire	Coupelle de purée pomme fraise		Coupelle de purée pomme-pruneaux	Purée de pomme

Sauce tajine: tomates, carottes, oignons, cumin, cannelle, coriandre, ail, huile d'olive / tournesol
 Sauce curry: carottes, tomates, oignons, curry, farine de riz, bouillon de légumes pauvre en sel
 Sauce tomate: tomates, oignons, carottes, ail, sucre, herbe de Provence, farine de riz, bouillon de légumes pauvre en sel
 Sauce olives: tomates, oignons, olives noires et vertes, farine de riz, bouillon de légumes pauvre en sel



Menus Mai et Juin
2020

Crêches de Neuilly-Plaisance



Semaine du lundi 08 au vendredi 12 juin 2020

Lundi	Mardi	Mercredi Grands	Jeudi	Vendredi
Salade western (poivrons, persil, maïs, tomate) Filet de colin sauce citron	Carottes râpées vinaigrette Filet de poulet sauce niçoise	Melon Emincé de bœuf sauce tomate	Tomates vinaigrette au miel Brandade de poisson	Taboulé Sauté de dinde sauce romarin
Haricots beurre Petit suisse nature Gâteau au yaourt	Riz Emmental Coupelle de purée pomme-fraise	Semoule et ratatouille Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Petit moulu nature Purée de pomme et poire	Gratin de choux-fleurs Brie Fruit de saison
Moyens				
Mouliné de filet de colin au bouillon de légumes Mouliné de haricots beurre et purée de pommes de terre Petit suisse nature Coupelle de purée pomme-pruneaux	Mouliné de filet de poulet au bouillon de légumes Mouliné d'épinards et riz Fromage blanc nature Coupelle de purée pomme-fraise	Mouliné d'émincé de bœuf au bouillon de légumes Mouliné de ratatouille et semoule Yaourt nature Purée de pomme et banane	Mouliné de filet de hoki au bouillon de légumes Mouliné de carottes et purée de pommes de terre Petit moulu nature Purée de pomme et poire	Mouliné de sauté de dinde au bouillon de légumes Mouliné de choux-fleurs et purée de pommes de terre Brie Coupelle de purée pomme-coing
Bébés				
Mixé de filet de colin Mixé de haricots beurre et purée de pommes de terre Coupelle de purée pomme-pruneaux	Mixé de filet de poulet Mixé d'épinards et purée de pommes de terre Coupelle de purée pomme-fraise	Mixé d'émincé de bœuf Mixé de haricots verts et purée de pommes de terre Purée de pomme et banane	Mixé de filet de hoki Mixé de carottes et purée de pommes de terre Purée de pomme et poire	Mixé de sauté de dinde Mixé de choux-fleurs et purée de pommes de terre Coupelle de purée pomme-coing

Sauce citron: citron, margarine

Sauce niçoise: tomates, oignons, poivrons, olives noires, thym, ail, sucre, farine de riz, bouillon de légumes pauvre en sel

Sauce tomate: tomates, oignons, carottes, ail, sucre, herbe de Provence, farine de riz, bouillon de légumes pauvre en sel

Sauce romarin: romarin, carottes, oignons, farine de riz, bouillon de légumes pauvre en sel



Menus Mai et Juin
2020

Crêches de Neuilly-Plaisance



Semaine du lundi 15 au vendredi 19 juin 2020

Lundi	Mardi	Mercredi Grands	Jeudi	Vendredi
<p>Céleris râpés vinaigrette persil</p> <p>Filet de merlu sauce tomate</p> <p>Coquillettes au coulis de courgettes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Couppelle de purée pomme fraise</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette au vinaigre balsamique</p> <p>Sauté d'agneau sauce paprika persil</p> <p>Semoule</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Omelette</p> <p>Epinards sauce blanche et blé</p> <p>Cantal ADP</p> <p>Purée de pomme et banane</p>	<p>Salade grecque (tomate, concombre, olives, brebis)</p> <p>Rôti de porc au bouillon de légumes</p> <p>Piperade et pommes de terre</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Poire</p>	<p>Melon</p> <p>Sauté de veau sauce thym</p> <p>Purée de carottes et pommes de terre</p> <p>Saint-Bricet</p> <p>Purée de pomme et pêche</p>
Moyens				
<p>Mouliné de filet de merlu au bouillon de légumes</p> <p>Mouliné de haricots verts et coquillettes au coulis de courgettes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Couppelle de purée pomme fraise</p>	<p>Mouliné de sauté d'agneau au bouillon de légumes</p> <p>Mouliné de céleri et semoule</p> <p>Coulommiers</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Mouliné de filet de colin au bouillon de légumes</p> <p>Mouliné d'épinards et blé</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de pomme et banane</p>	<p>Mouliné de rôti de porc au bouillon de légumes</p> <p>Mouliné de piperade et pommes vapeurs</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Poire</p>	<p>Mouliné de sauté de veau au bouillon de légumes</p> <p>Purée de carottes et pommes de terre</p> <p>Saint-Bricet</p> <p>Purée de pomme et pêche</p>
Bébés				
<p>Mixé de filet de merlu</p> <p>Mixé de haricots verts et purée de pommes de terre</p> <p>Couppelle de purée pomme fraise</p>	<p>Mixé de sauté d'agneau</p> <p>Mixé de céleri et purée de pommes de terre</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Mixé de filet de colin</p> <p>Mixé d'épinards et purée de pommes de terre</p> <p>Purée de pomme et banane</p>	<p>Mixé de rôti de porc</p> <p>Mixé de courgettes et purée de pommes de terre</p> <p>Purée de pomme et poire</p>	<p>Mixé de sauté de veau</p> <p>Purée de carottes et pommes de terre</p> <p>Purée de pomme et pêche</p>

Sauce tomate: tomates, oignons, carottes, ail, sucre, herbe de Provence, farine de riz, bouillon de légumes pauvre en sel
 Sauce paprika persil: tomates, carottes, oignons, persil, paprika, crème, farine de riz, bouillon de légumes pauvre en sel
 Sauce thym: oignons, thym, huile d'olive / tournesol, crème, farine de riz, bouillon de légumes pauvre en sel



Menus Mai et Juin

2020

Crêches de Neuilly-Plaisance



Semaine du lundi 22 au vendredi 26 juin 2020				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette	Salade de riz	⊕ 4B Sauce tomate basilic origan et sauce bulgare	Fomelos et sucre	Emincé de radis rose
⊕ 4B Escalope de dinde sauce vallée d'auge	Emincé de bœuf sauce ti légumes	⊕ 4B Filet de merlu sauce colombo	Jambon blanc	⊕ 4B Rôti de dinde au bouillon de légumes
Coquillettes	Brocolis	Jardinière de légumes	Purée de pommes de terre	Ratatouille et blé
Emmental	Yaourt aromatisé	Petit suisse nature	Camembert	Vache qui rit
⊕ 4B Purée de pomme	Fruit de saison	Ananas	⊕ 4B Purée de pomme et abricot	Coupelle de purée pomme-coing
Moyens				
⊕ 4B Mouliné d'escalope de dinde au bouillon de légumes	Mouliné d'emincé de bœuf au bouillon de légumes	⊕ 4B Mouliné de filet de merlu au bouillon de légumes	Mouliné de jambon blanc au bouillon de légumes	⊕ 4B Mouliné de rôti de dinde au bouillon de légumes
Mouliné de betteraves et coquillettes	Mouliné de brocolis et purée de pommes de terre	⊕ 4B Mouliné de carottes et purée de pommes de terre	Mouliné de haricots beurre et purée de pommes de terre	Mouliné de ratatouille et blé
Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petit suisse nature	Camembert	Vache qui rit
⊕ 4B Purée de pomme	Purée de pomme et banane	Coupelle de purée pomme ananas	⊕ 4B Purée de pomme et abricot	Coupelle de purée pomme-coing
Bébés				
⊕ 4B Mixé d'escalope de dinde	Mixé d'emincé de bœuf	⊕ 4B Mixé de filet de merlu	Mixé de jambon blanc	⊕ 4B Mixé de rôti de dinde
Mouliné de betteraves et purée de pommes de terre	Mixé de brocolis et purée de pommes de terre	⊕ 4B Mixé de carottes et purée de pommes de terre	Mixé de haricots beurre et purée de pommes de terre	Mixé d'épinards et purée de pommes de terre
⊕ 4B Purée de pomme	Purée de pomme et banane	Coupelle de purée pomme ananas	⊕ 4B Purée de pomme et abricot	Coupelle de purée pomme-coing

Sauce vallée d'auge: Compote de fruits, jus de pomme, champignons, oignon, farine de riz, crème, bouillon de légumes pauvre en sel
 Sauce ti légumes: poireaux, oignons, carottes, navets, ciboulette, ail, persil, citron, safran, farine de riz, bouillon de légumes pauvre en sel
 Sauce colombo: carottes, tomates, oignons, ananas, épices colombo, bouillon de légumes pauvre en sel



Menus Mai et Juin
2020

Crêches de Neuilly-Plaisance



Semaine du lundi 29 juin au vendredi 03 juillet 2020			
Lundi	Mardi	Mercredi Grands	Jeudi
<p>Taboulé</p> <p>Emincé de bœuf sauce paprika persil</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Poire</p>	<p>Choux-fleurs vinaigrette</p> <p>Filet de colin sauce basilic</p> <p>Tortis</p> <p>Buchette mélangé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade palmito (tomate, maïs, cœur de palmiers, persil)</p> <p>Omelette</p> <p>Purée de courgettes et pommes de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Cube de poisson blanc sauce safrané</p> <p>Riz façon paëlla</p> <p>Cantafrais</p> <p>Purée de pomme rhubarbe</p>
<p>Mouliné d'émincé de bœuf au bouillon de légumes</p> <p>Mouliné de carottes et purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Poire</p>	<p>Mouliné de filet de colin au bouillon de légumes</p> <p>Mouliné de céleri et tortis</p> <p>Buchette mélangé</p> <p>Purée pomme et pêche</p>	<p>Mouliné de filet de poulet au bouillon de légumes</p> <p>Purée de courgettes et pommes de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Couppelle de purée pomme ananas</p>	<p>Mouliné de steak haché de veau au bouillon de légumes</p> <p>Mouliné d'épinards et riz façon paëlla</p> <p>Cantafrais</p> <p>Purée de pomme rhubarbe</p>
Bébés			
<p>Mixé d'émincé de bœuf</p> <p>Mixé de carottes et purée de pommes de terre</p> <p>Purée de pomme et poire</p>	<p>Mixé de filet de colin</p> <p>Mixé de haricots beurre et purée de pommes de terre</p> <p>Purée pomme et pêche</p>	<p>Mixé de filet de poulet</p> <p>Purée de courgettes et pommes de terre</p> <p>Couppelle de purée pomme ananas</p>	<p>Mixé de cube de poisson blanc</p> <p>Mixé d'épinards et purée de pommes de terre</p> <p>Purée de pomme rhubarbe</p>
			<p>Tomates vinaigrette à l'échalote</p> <p>Steak haché de veau au bouillon de légumes</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Tomme grise</p> <p>Couppelle de purée pomme fraise</p>
			Vendredi

Sauce paprika persil: tomates, carottes, oignons, persil, paprika, crème, farine de riz, bouillon de légumes pauvre en sel
 Sauce basilic: basilic, oignons, farine de riz, crème, bouillon de légumes pauvre en sel
 Sauce safrané: safran, citron, crème, farine de riz, bouillon de légumes pauvre en sel



**Menus Juillet et Août
2020
Crèches de Neuilly**



Semaine du lundi 06 au vendredi 10 juillet 2020				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grands				
Pastèque	Tomates vinaigrette ciboulette	Salade palmito (tomate, maïs, cœur de palmiers)	Taboulé	Concombres sauce fromage blanc
Filet de colin sauce tomate	Emincé de bœuf sauce aux olives	Rôti de dinde au bouillon de légumes	Omelette	Filet de limande sauce citron
Haricots verts persillés	Coquillettes	Lentilles	Carottes persillées	Purée de pommes de terre
Mimolette	Kiri	Petit suisse nature	Yaourt nature	Camembert
Semoule au lait	Purée pomme abricot	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée pomme et poire
Moyens				
Mouliné de filet de colin au bouillon de légumes	Mouliné d'émincé de bœuf au bouillon de légumes	Mouliné de rôti de dinde au bouillon de légumes	Mouliné de sauté de veau au bouillon de légumes	Mouliné de filet de limande au bouillon de légumes
Mouliné de haricots verts et purée de pommes de terre	Mouliné de julienne de légumes et coquillettes	Mouliné d'épinards et purée de pommes de terre	Mouliné de carottes et purée de pommes de terre	Mouliné de choux-fleurs de et purée de pommes de terre
Petit suisse nature	Kiri	Petit suisse nature	Yaourt nature	Camembert
Couppelle purée pomme-coing	Purée pomme abricot	Purée pomme-banane	Fruit de saison	Purée pomme et poire
Bébés				
Mixé de filet de colin	Mixé d'émincé de bœuf	Mixé de rôti de dinde	Mixé de sauté de veau	Mixé de filet de limande
Mixé de haricots verts et purée de pommes de terre	Mixé de julienne de légumes et purée de pommes de terre	Mixé d'épinards et purée de pommes de terre	Mixé de carottes et purée de pommes de terre	Mixé de choux-fleurs de et purée de pommes de terre
Couppelle purée pomme-coing	Purée pomme abricot	Purée pomme-banane	Couppelle purée pomme-pruneaux	Purée pomme et poire



Menus Juillet et Août
2020
Crèches de Neuilly



Semaine du lundi 13 au vendredi 17 juillet 2020				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grands				
FERME	FERIE	Betteraves vinaigrette Sauté de veau sauce marenge	Tomates vinaigrette au vinaigre balsamique Filet de hoki sauce crème aux herbes (ciboulette, persil, cerfeuil)	Carottes râpées vinaigrette Emincé de dinde sauce forestière
		Petits pois	Semoule	Risottis
		Fromage blanc nature	Gouda	Vache qui rit
		Fruit de saison	Purée pomme et pêche	Coupelle purée pomme-fraise
Moyens				
		Assiette veau pommes de terre et petits pois	Mouliné de filet de hoki au bouillon de légumes	Mouliné d'émincé de dinde au bouillon de légumes
		Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Mouliné de betteraves et risottis
		Coupelle purée de pomme	Purée pomme et pêche	Vache qui rit Coupelle purée pomme-fraise
Bébés				
		Petit pot veau haricots verts et carottes	Mixé de filet de hoki	Mixé d'émincé de dinde
			Mixé de carottes et purée de pommes de terre	Mixé de betteraves et purée de pommes de terre
		Coupelle purée de pomme	Purée pomme et pêche	Coupelle purée pomme-fraise



Menus Juillet et Août
2020
Crèches de Neuilly



Semaine du lundi 20 au vendredi 24 juillet 2020				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grands				
Concombres vinaigrette	Pastèque	Œuf dur vinaigrette	Salade de blé	Melon
Sauté d'agneau sauce navarin	Filet de colin sauce curry	Filet de poulet sauce basquaise	Omelette	Filet de merlu sauce niçoise
Pommes de terre	Coquillettes	Gratin d'épinards hachés	Purée de légumes et pommes de terre (carottes, céleris, navets)	Ratatouille et riz
Tomme noire	Yaourt nature	Brie	Buche de lait mélangé	Pont l'Evêque
Fruit de saison	Purée de poire	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme et banane
Moyens				
Mouliné de sauté d'agneau au bouillon de légumes	Mouliné de colin au bouillon de légumes	Mouliné de filet de poulet au bouillon de légumes	Mouliné d'émincé de bœuf au bouillon de légumes	Mouliné de merlu au bouillon de légumes
Mouliné de haricots beurre et pommes de terre	Mouliné de courgettes et coquillettes	Epinards hachés et purée de pommes de terre	Mouliné de carottes et purée de pommes de terre	Mouliné de ratatouille et riz
Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Brie	Buche de lait mélangé	Pont l'Evêque
Couppelle purée pomme-coing	Purée de poire	Purée pomme-abricot	Couppelle purée pomme-pruneaux	Purée de pomme et banane
Bébés				
Mixé de sauté d'agneau	Mixé de filet de colin	Mixé de filet de poulet	Mixé d'émincé de bœuf	Mixé de filet de merlu
Mixé de haricots beurre et purée de pommes de terre	Mixé de courgettes et purée de pommes de terre	Mixé d'épinards et purée de pommes de terre	Mixé de carottes et purée de pommes de terre	Mixé de ratatouille et purée de pommes de terre
Couppelle purée pomme-coing	Purée de poire	Purée pomme-abricot	Couppelle purée pomme-pruneaux	Purée de pomme et banane



Menus Juillet et Août
2020
Crèches de Neuilly



Semaine du lundi 27 au vendredi 31 juillet 2020				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grands				
Pastèque	Concombres vinaigrette persil	Salade de riz (riz, tomate, concombre)	Tomates vinaigrette	Melon
Sauté de dinde sauce thym	Emincé de bœuf sauce stroganoff	Filet de hoki sauce basilic	Rôti de veau sauce normande	Bolognaise de bœuf
Gratin de choux fleurs	Pommes de terre	Duo de courgettes	Purée de carottes et pommes de terre	Tortis
Petit cotentin	Saint Paulin	Fromage blanc nature	Carré	Petit suisse nature
Fruit de saison	Purée de pomme à la cannelle	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme et rhubarbe
Moyens				
Mouliné de sauté de dinde au bouillon de légumes	Mouliné d'émincé de bœuf au bouillon de légumes	Mouliné de filet de hoki au bouillon de légumes	Mouliné de rôti de veau au bouillon de légumes	Egrené de bœuf au bouillon de légumes
Mouliné de choux fleurs et purée de pommes de terre	Mouliné de haricots verts et pommes de terre	Mouliné de courgettes et purée de pommes de terre	Purée de carottes et purée de pommes de terre	Mouliné de brocolis et tortis
Petit cotentin	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Carré	Petit suisse nature
Purée de pomme et poire	Purée de pomme à la cannelle	Purée pomme et pêche	Fruit de saison	Purée de pomme et rhubarbe
Bébés				
Mixé de sauté de dinde	Mixé d'émincé de bœuf	Mixé de filet de hoki	Mixé de rôti de veau	Mixé d'égrené de bœuf
Mixé de choux fleurs et purée de pommes de terre	Mixé de haricots verts et purée de pommes de terre	Mixé de courgettes et purée de pommes de terre	Purée de carottes et purée de pommes de terre	Mixé de brocolis et purée de pommes de terre
Purée de pomme et poire	Purée de pomme à la cannelle	Purée pomme et pêche	Couppelle purée pomme-pruneaux	Purée de pomme et rhubarbe



Menus Juillet et Août
2020
Crèches de Neuilly



Semaine du lundi 03 au vendredi 07 août 2020				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grands				
Pastèque	Tomates vinaigrette ciboulette	Salade palmito (tomate, maïs, cœur de palmiers)	Taboulé	Concombres sauce fromage blanc
Filet de colin sauce tomate	Emincé de bœuf sauce aux olives	Rôti de dinde au bouillon de légumes	Omelette	Filet de limande sauce citron
Haricots verts persillés	Coquillettes	Lentilles	Carottes persillées	Purée de pommes de terre
Mimolette	Kiri	Petit suisse nature	Yaourt nature	Camembert
Semoule au lait	Purée pomme abricot	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée pomme et poire
Moyens				
Mouliné de filet de colin au bouillon de légumes	Mouliné d'émincé de bœuf au bouillon de légumes	Mouliné de rôti de dinde au bouillon de légumes	Mouliné de sauté de veau au bouillon de légumes	Mouliné de filet de limande au bouillon de légumes
Mouliné de haricots verts et purée de pommes de terre	Mouliné de julienne de légumes et coquillettes	Mouliné d'épinards et purée de pommes de terre	Mouliné de carottes et purée de pommes de terre	Mouliné de choux-fleurs de et purée de pommes de terre
Petit suisse nature	Kiri	Petit suisse nature	Yaourt nature	Camembert
Couppelle purée pomme-coing	Purée pomme abricot	Purée pomme-banane	Fruit de saison	Purée pomme et poire
Bébés				
Mixé de filet de colin	Mixé d'émincé de bœuf	Mixé de rôti de dinde	Mixé de sauté de veau	Mixé de filet de limande
Mixé de haricots verts et purée de pommes de terre	Mixé de julienne de légumes et purée de pommes de terre	Mixé d'épinards et purée de pommes de terre	Mixé de carottes et purée de pommes de terre	Mixé de choux-fleurs de et purée de pommes de terre
Couppelle purée pomme-coing	Purée pomme abricot	Purée pomme-banane	Couppelle purée pomme-pruneaux	Purée pomme et poire



Menus Juillet et Août
2020
Crèches de Neuilly



Semaine du lundi 24 au vendredi 28 août 2020				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grands				
Pastèque	Concombres vinaigrette persil	Salade de riz (riz, tomate, concombre)	Tomates vinaigrette	Melon
Sauté de dinde sauce thym	Emincé de bœuf sauce stroganoff	Filet de hoki sauce basilic	Rôti de veau sauce normande	Bolognaise de bœuf
Gratin de choux fleurs	Pommes de terre	Duo de courgettes	Purée de carottes et pommes de terre	Tortis
Petit cotentin	Saint Paulin	Fromage blanc nature	Carré	Petit suisse nature
Fruit de saison	Purée de pomme à la cannelle	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme et rhubarbe
Moyens				
Mouliné de sauté de dinde au bouillon de légumes	Mouliné d'émincé de bœuf au bouillon de légumes	Mouliné de filet de hoki au bouillon de légumes	Mouliné de rôti de veau au bouillon de légumes	Egrené de bœuf au bouillon de légumes
Mouliné de choux fleurs et purée de pommes de terre	Mouliné de haricots verts et pommes de terre	Mouliné de courgettes et purée de pommes de terre	Purée de carottes et purée de pommes de terre	Mouliné de brocolis et tortis
Petit cotentin	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Carré	Petit suisse nature
Purée de pomme et poire	Purée de pomme à la cannelle	Purée pomme et pêche	Fruit de saison	Purée de pomme et rhubarbe
Bébés				
Mixé de sauté de dinde	Mixé d'émincé de bœuf	Mixé de filet de hoki	Mixé de rôti de veau	Mixé d'égrené de bœuf
Mixé de choux fleurs et purée de pommes de terre	Mixé de haricots verts et purée de pommes de terre	Mixé de courgettes et purée de pommes de terre	Purée de carottes et purée de pommes de terre	Mixé de brocolis et purée de pommes de terre
Purée de pomme et poire	Purée de pomme à la cannelle	Purée pomme et pêche	Couppelle purée pomme-pruneaux	Purée de pomme et rhubarbe

