



# VILLE DE NEUILLY PLAISANCE

Compte-rendu annuel d'activité  
2020-2021

**sodexo**  
ÉCOLES  
& UNIVERSITÉS



Certifié exécutoire

Acte publié le 16 / 12 / 2022

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# SOMMAIRE

<b>PREAMBULE</b>	<b>p. 5</b>
1. Contexte contractuel	p. 7
2. Descriptif des missions du contrat	p. 7
<b>COMPTE-RENDU QUALITE / DEVELOPPEMENT DURABLE</b>	<b>p. 8</b>
1. Notre offre	p. 10
1.1. Offre alimentaire	p. 10
1.2. Satisfaction des convives	p. 12
1.3. Animations	p. 29
1.4. Communication	p. 46
2. Sécurité des aliments	p. 47
2.1. Résultats des analyses bactériologiques	p. 47
2.2. Résultats des audits hygiène	p. 58
3. Formation du personnel	p. 115
3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier	p. 115
3.2. Les formations diplômantes tutorées	p. 116
3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	p. 116
3.4. Formations agents d'offices	p. 117
4. Actions en matière de développement durable	p. 118
4.1. Nutrition, Santé & Bien-être	p. 119
4.2. Développement des communautés locales	p. 120
4.3. Environnement / Achats Durables	p. 121

# SOMMAIRE

<b>COMPTE-RENDU TECHNIQUE</b>	<b>p. 122</b>
1. Liste des contrats	p. 125
2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués	p. 126
<b>COMPTE-RENDU FINANCIER</b>	<b>p. 127</b>
1. Fréquentation	p. 129
1.1. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie	p. 129
1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 131
2. Compte de résultat	p. 134
2.1. Chiffre d'affaires	p. 136
2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire	p. 138
2.3. Effectifs et frais de personnel	p. 138
2.4. Achats non stockés	p. 142
2.5. Impôts et taxes	p. 145
2.6. Conclusion	p. 147
3. Tarification et encaissements	p. 149
3.1. Prix de vente contractuels	p. 149
3.2. Fonctionnement de la facturation	p. 151
3.3. Encaissements	p. 152
3.4. Etat des impayés	p. 153

# SOMMAIRE

<b>ANNEXES</b>	<b>p. 154</b>
Annexe 1 : Liste du matériel	p. 156
Annexe 2 : Menus après commission	p. 216

# Préambule

# SOMMAIRE

- 1. Contexte contractuel p. 7
- 2. Descriptif des missions du contrat p. 7

## 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

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# SOMMAIRE

1. Notre offre	
1.1. Offre alimentaire	p. 10
1.2. Satisfaction des convives	p. 10
1.3. Animations	p. 12
1.4. Communication	p. 46
2. Sécurité des aliments	p. 47
2.1. Résultats des analyses bactériologiques	p. 47
2.2. Résultats des audits hygiène	p. 58
3. Formation du personnel	p.115
3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier	p.115
3.2. Les formations diplômantes tutorées	p.116
3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	p.116
3.4. Formations agents d'offices	p.117
4. Actions en matière de développement durable	p. 118
4.1. Nutrition, Santé & Bien-être	p. 119
4.2. Développement des communautés locales	p. 120
4.3. Environnement / Achats Durables	p. 121

## 1. Notre offre

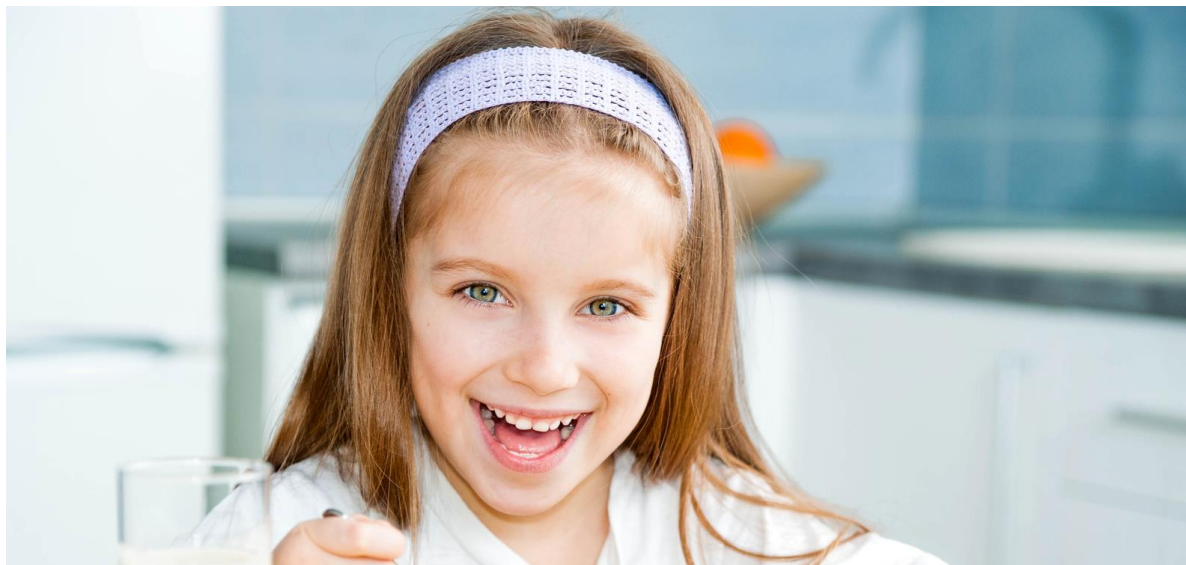
### 1.1. Offre alimentaire

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.



# Compte-rendu Qualité / Développement Durable

## Prestation

*Pour les enfants de 6 mois à 1 an et 12 à 18 mois repas à 4 composantes, moulinés, 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



# Compte-rendu Qualité / Développement Durable

## 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.

3,39 est la note moyenne des repas servis sur les écoles et crèches.

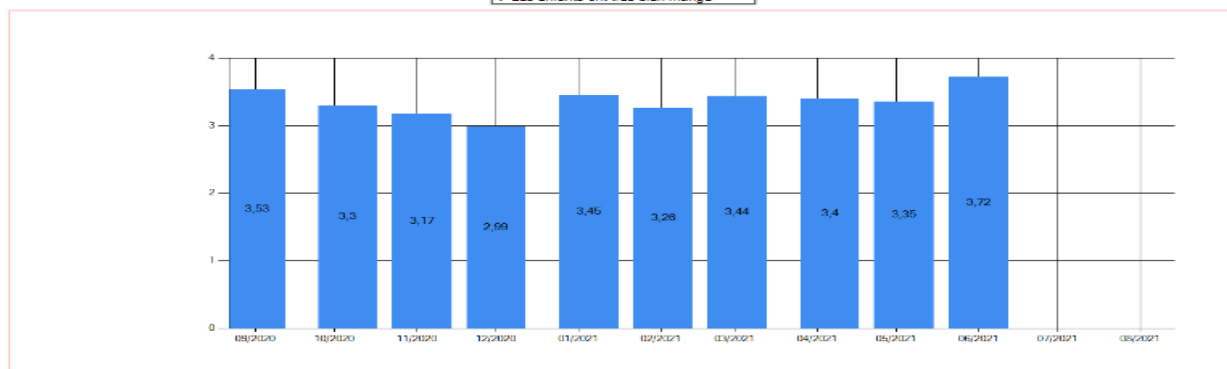


### Evolution de la moyenne des menus

2020-2021

Nom du site: Tous les sites  
Nom du client: Tous les clients  
Nom de l'office: Tous les offices

1 Les enfants n'ont pas mangé  
2 Les enfants ont peu mangé  
3 Les enfants ont bien mangé  
4 Les enfants ont très bien mangé



Moyenne pour l'année en cours: 3,39



Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12457-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

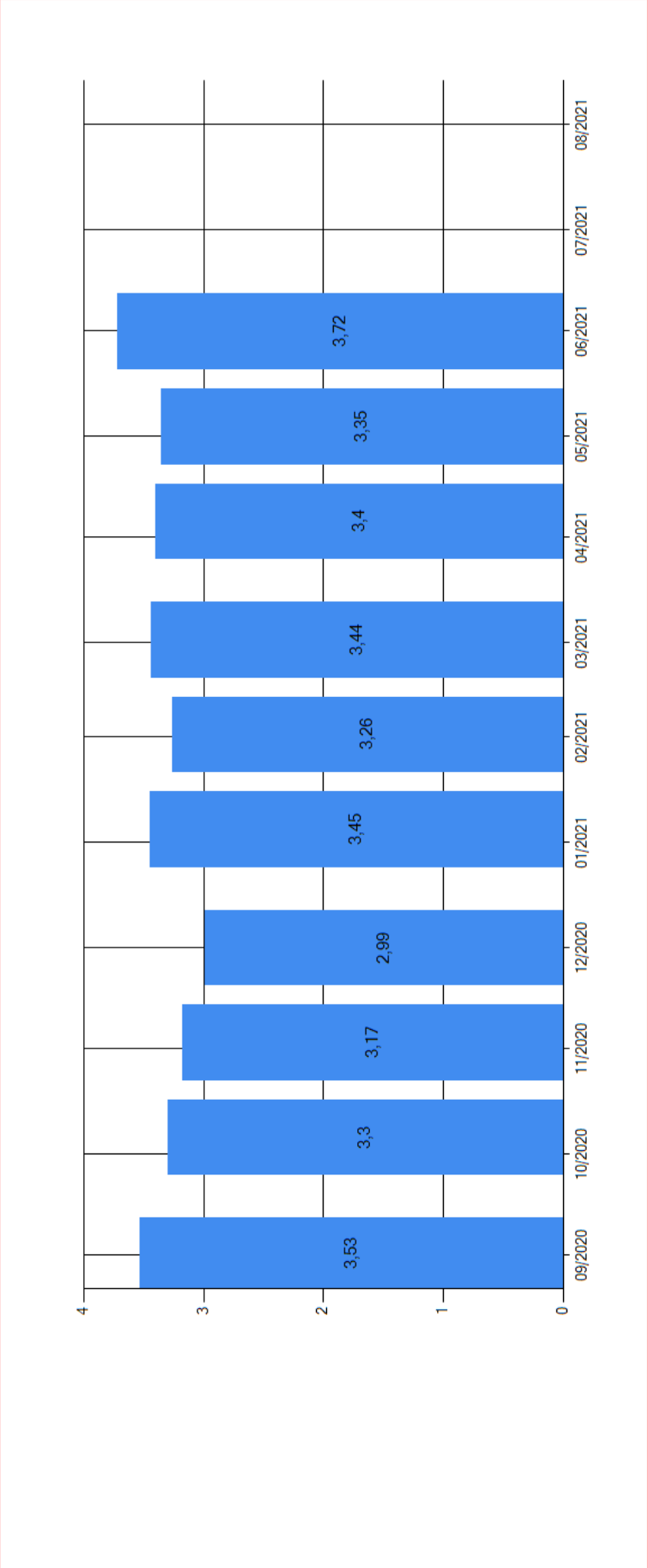


### Evolution de la moyenne des menus

2020-2021

Nom du site: Tous les sites  
Nom du client: Tous les clients  
Nom de l'office: Tous les offices

- 1 Les enfants n'ont pas mangé
- 2 Les enfants ont peu mangé
- 3 Les enfants ont bien mangé
- 4 Les enfants ont très bien mangé



Moyenne pour l'année en cours: 3,39

## Les enquêtes de satisfaction

Pour mesurer et apprécier le degré de satisfaction et les principales attentes de nos convives des enquêtes sont réalisées.

### Enquêtes de satisfaction à destination des convives via un questionnaire papier

Une fois par an, une enquête de satisfaction est réalisée auprès des enfants et adultes à travers un questionnaire construit autour de la perception directe de la prestation :

- qualité,
- choix...



# ENQUÊTE CONSOMMATEURS ÉDUCATION

Septembre 2020

## NEUILLY PLAISANCE

FR000310

ECOLE PRIMAIRE EDOUARD HERRIOT  
ECOLE PRIMAIRE DU CENTRE  
ECOLE PRIMAIRE JOFFRE  
ECOLE PRIMAIRE VICTOR HUGO  
ECOLE PRIMAIRE BEL AIR  
ECOLE PRIMAIRE DES CAHOUETTES

## Objectifs : les enquêtes bénéficient aux ...

### ■ Clients

- Connaître la satisfaction de leurs convives
- Communiquer auprès des familles
- Améliorer la qualité et la réputation de l'établissement

### ■ Convives

- Opportunité d'exprimer leurs attentes
- Participer à l'amélioration de la restauration et des services offerts

### ■ Sodexo

- Améliorer notre performance, et mieux construire nos plans d'actions
- Etre une source d'informations pour les commissions restaurant et les associations de parents d'élèves
- Maintenir un esprit d'amélioration continue
- Renforcer notre relation client

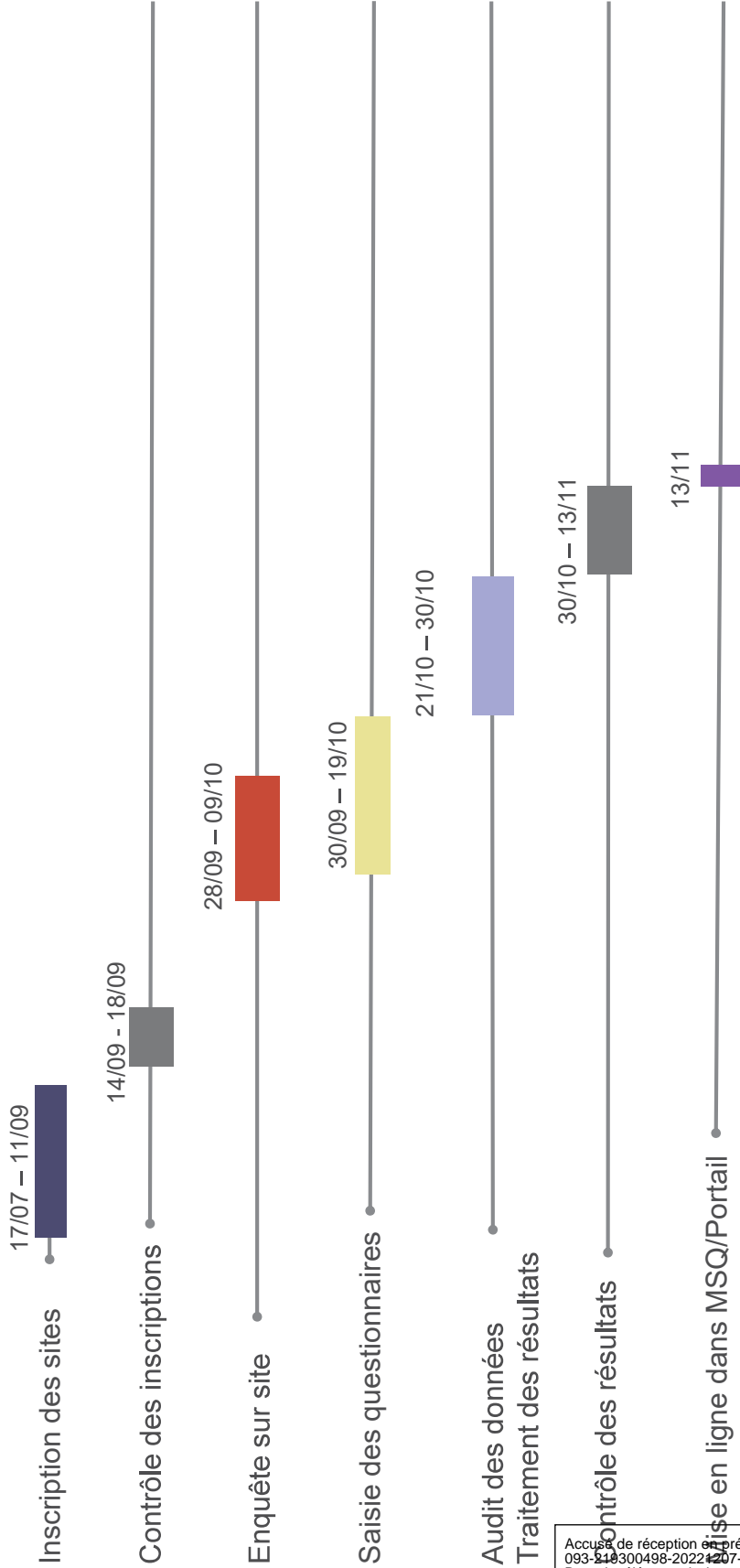
# Méthodologie, lecture des résultats

- **Méthodologie**
  - Un questionnaire papier a été distribué aux convives
  - Le nombre de questionnaires a été commandé par la Direction Régionale
  - Le traitement est assuré par notre partenaire référencé, l'institut d'études Epsilon France.
  
- **Lecture des résultats**
  - Les rapports sont édités à partir de 20 répondants, exceptés pour les questionnaires adultes auxquels un taux de retour supérieur à 50% ou 20 répondants est suffisant. Les résultats des sites qui ne bénéficient pas de rapport sont tout de même intégrés au rapport de la DR et du segment
  - Les résultats aux questions sont affichés à partir de 20 répondants
  - Afin de nuancer leur jugement, les convives situent leur niveau de satisfaction sur une échelle à 4 niveaux



- Les flèches ↗ permettent de mettre en avant les écarts de résultats importants (significatifs à 95%) entre 2019 et 2020, selon un test statistique.

# Calendrier 2020



Accusé de réception en préfecture  
093-248300498-2022-12-07-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# Participation de votre site

	2019/2020		Rappel 2018/2019
	Nombre de questionnaires envoyés	Nombre de questionnaires retournés	Nombre de questionnaires retournés
Primaires	1 095	656	734
		Taux de retour 60%	
<b>TOTAL</b>	<b>1 095</b>	<b>656</b>	<b>734</b>

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# PRIMAIRES

**86%**  
des primaires  
**sont satisfaits**  
de manger à la cantine

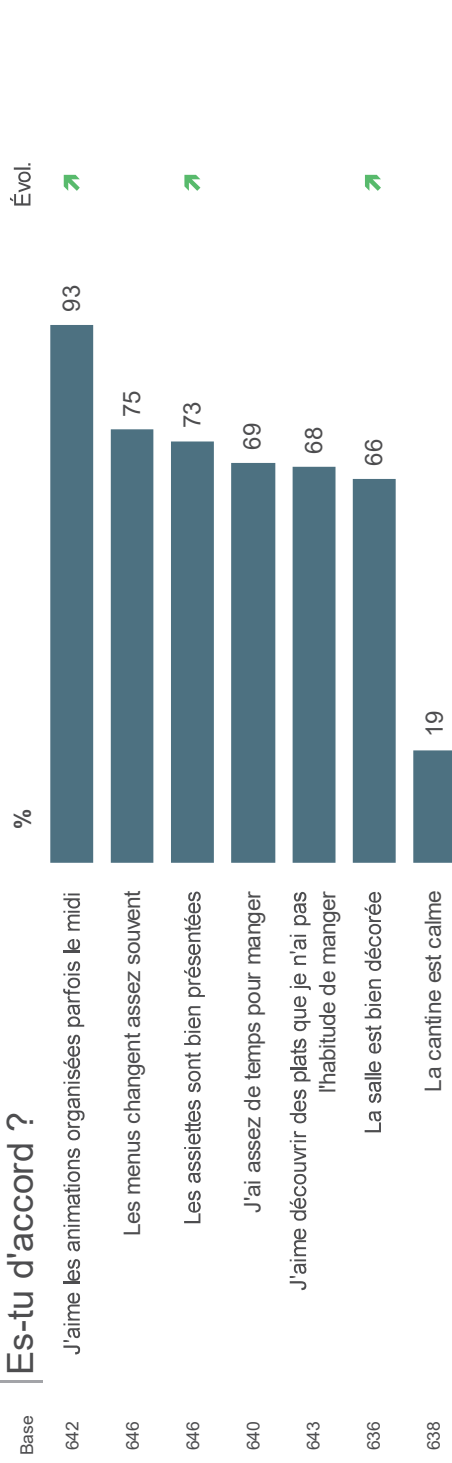
Base : 636 répondants

6 - Septembre 2020 - FR000310 | NEUILLY PLAISANCE

# Primaires : résultats



## Es-tu d'accord ?



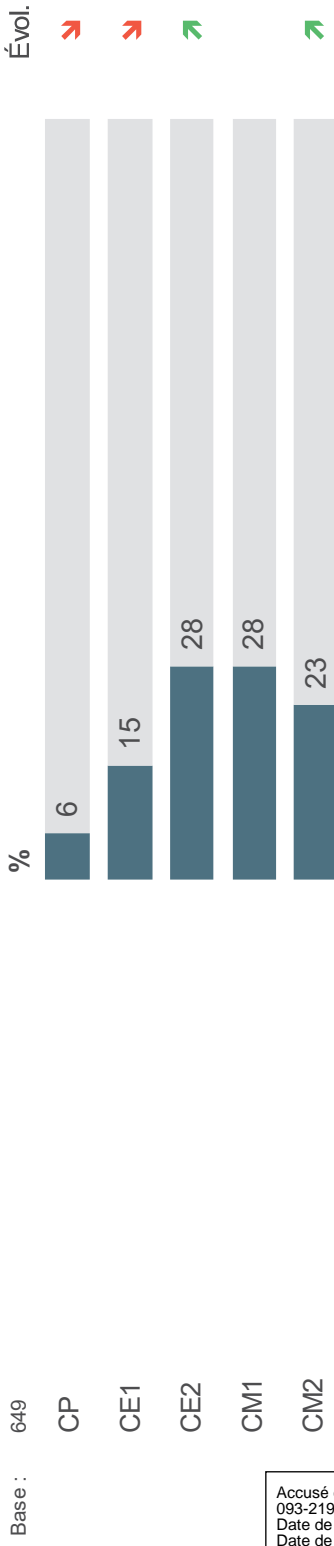
Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022

# Primaires : profil

## Tu es ?



## Dans quelle classe es-tu ?



Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# ANNEXES

9 - Septembre 2020 - FR000310 | NEUILLY PLAISANCE

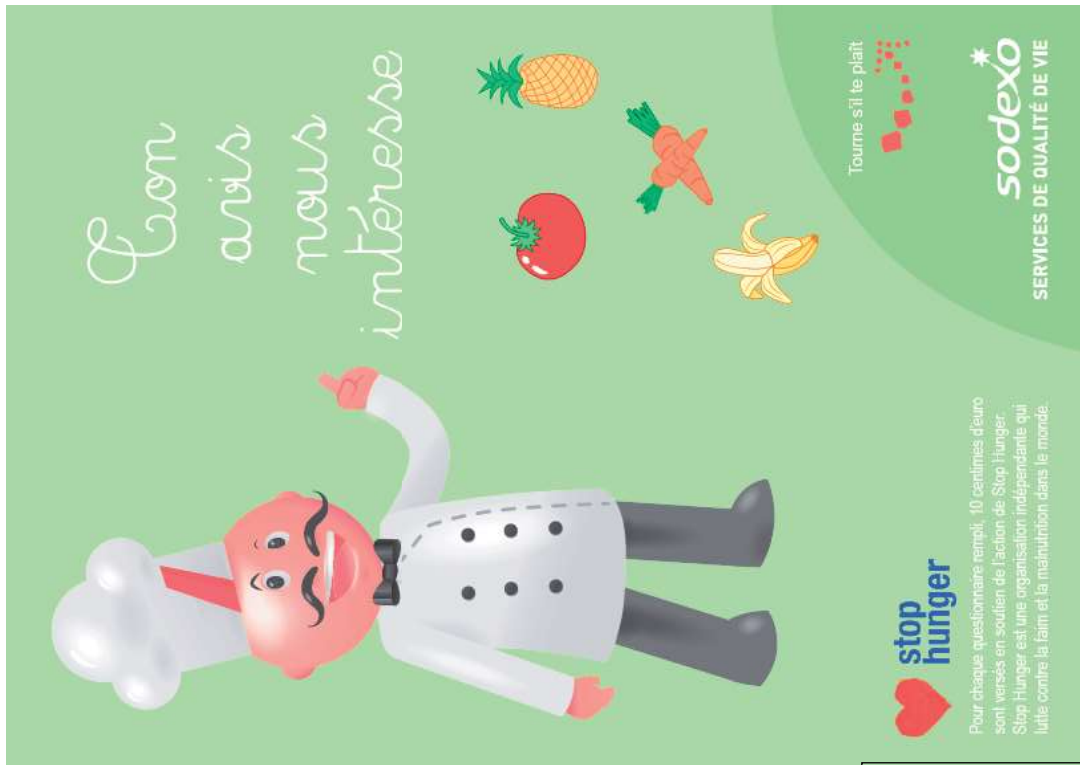
# Résultats détaillés par école

## Nombre de questionnaires retournés et Taux de retour

	Total	Primaires		Collégiens / Lycéens		Personnel	Cafétéria
		Eff	%	Eff	%		
ECOLE PRIMAIRE DU CENTRE	146	146	52%	-	-	-	-
ECOLE PRIMAIRE DES CAHOUETTES	67	66	60%	-	1	10%	-
ECOLE PRIMAIRE BEL AIR	82	80	67%	-	2	50%	-
ECOLE PRIMAIRE VICTOR HUGO	93	93	47%	-	-	0%	-
ECOLE PRIMAIRE EDOUARD HERRIOT	170	170	83%	-	-	-	-
ECOLE PRIMAIRE JOFFRE	107	101	56%	-	6	75%	-

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# Primaires : questionnaire



Pour répondre, coche la case qui correspond le mieux à ce que tu penses.  
 Exemple :  Très bien  Bien  Pas bien  Pas bien du tout  
 Utilise de préférence un stylo bille noir ou bleu (pas de rouge)

**Que penses-tu :**

	Très bien	Bien	Pas bien	Pas bien du tout
Des entrées	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Des plats	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Des yaourts et des fromages	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Des desserts	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

**Es-tu d'accord ?**

	Oui	Non
Les menus changent assez souvent	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Les assiettes sont bien présentées	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
La salle est bien décorée	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
La cantine est calme	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
J'ai assez de temps pour manger	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
J'aime les repas de fêtes organisés parfois le midi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
J'aime découvrir des plats que je n'ai pas l'habitude de manger	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

**Enfinement, manger à la cantine c'est :**

**Tu es :**  une fille  un garçon

**Dans quelle classe es-tu ?**  CP  CE1  CE2  CM1  CM2

Tu peux maintenant remettre ce questionnaire à la personne qui te l'a donné.  
 Merci!



Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022

# Primaires : résultats selon le profil

	Tous	Fillle	Garçon	CP	CE1	CE2	CM1	CM2
Nombre de répondants	656	321	297	41	95	182	180	151
<b>% Très bien + % bien</b>								
<b>Satisfaction globale</b>	<b>86</b>	<b>87</b>	<b>84</b>	<b>97</b>	<b>95</b>	<b>85</b>	<b>81</b>	<b>83</b>
Les entrées	75	77	72	90	87	77	69	70
Les plats	84	84	84	93	91	82	85	79
Les yaourts et les fromages	82	82	82	90	82	80	82	84
Les desserts	94	95	92	93	92	94	94	95
<b>% d'accord</b>								
Les menus changent assez souvent	75	74	76	88	90	72	72	70
Les assiettes sont bien présentées	73	74	72	90	89	82	60	62
La salle est bien décorée	66	65	67	89	83	70	52	62
La cantine est calme	19	18	18	56	21	18	8	24
J'ai assez de temps pour manger	69	70	68	89	84	75	69	48
J'aime les animations organisées parfois le midi	93	94	91	95	97	94	90	91
J'aime découvrir des plats que je n'ai pas l'habitude de manger	68	70	64	79	78	65	72	61

Accusé de réception en préfecture  
093-219360498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# Primaires : résultats selon les écoles

	Tous	ECOLE PRIMAIRE DU CENTRE 146	ECOLE PRIMAIRE DES CAHOUETTES 66	ECOLE PRIMAIRE BEL AIR 80	ECOLE PRIMAIRE VICTOR HUGO 93	ECOLE PRIMAIRE EDOUARD 170
Nombre de répondants	656					
<b>% Très satisfaits + % Satisfaits</b>						
<b>Satisfaction globale</b>	<b>86</b>	<b>73</b>	<b>92</b>	<b>77</b>	<b>89</b>	<b>90</b>
Entrées	75	66	78	73	67	82
Plats	84	69	89	78	93	87
Yaourts et fromages	82	74	88	68	91	85
Desserts	94	89	98	89	97	97
<b>% d'accord</b>						
Menus changent assez souvent	75	65	58	69	81	82
Assiettes bien présentées	73	62	68	66	68	77
Salle bien décorée	66	50	66	64	71	70
Cantine calme	19	12	9	31	24	25
Assez de temps pour manger	69	55	58	65	73	75
J'aime les animations organisées parfois le midi	93	90	91	85	93	98
J'aime découvrir des plats que je n'ai pas l'habitude de manger	68	54	74	58	68	76

# Primaires : résultats selon les écoles

	Tous	ECOLE PRIMAIRE JOFFRE
Nombre de répondants	656	101
<b>% Très satisfaits + % Satisfaits</b>		
<b>Satisfaction globale</b>	<b>86</b>	<b>96</b>
Entrées	75	83
Plats	84	93
Yaourts et fromages	82	90
Desserts	94	95
<b>% d'accord</b>		
Menus changent assez souvent	75	86
Assiettes bien présentées	73	94
Salle bien décorée	66	82
Cantine calme	19	14
Assez de temps pour manger	69	85
J'aime les animations organisées parfois le midi	93	97
J'aime découvrir des plats que je n'ai pas l'habitude de manger	68	82

## 1.3. Animations

Notre équipe d'animation fait chaque année le bilan pour proposer toujours plus de fun et de pertinence, à l'aide de professionnels de l'animation de l'enfance.

En 2020/2021, le programme a été entièrement repensé. Voici ses points forts.

### 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.

### Des parents bien informés

Les parents ont été systématiquement informés en amont des animations grâce à notre application So Happy.

## 1.3. Animations

5 thématiques pour un programme rythmé :



### L'odyssée du goût

*3 temps forts* dans l'année pour découvrir les saveurs du monde.

- Les régions de France en octobre
- Le Canada en janvier
- L'Afrique du sud en mai



### Les nouvelles recettes

*12 nouveautés à découvrir*

Des recettes sucrées ou salées, végétariennes, autour de 4 ingrédients à goûter avant de donner son avis.

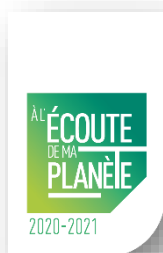
Cette année : quinoa, betterave, pois chiche et épinards



### C'est la fête !

*7 journées de fête pour apprendre le plaisir de marquer les événements calendaires et sportifs en transformant le restaurant :*

- Le repas de la rentrée en septembre
- Le Vendée Globe en novembre
- Le repas de fin d'année en décembre
- Le partage de la galette en janvier
- La Chandeleur en février
- Le repas de Printemps en avril
- Le menu « Au revoir les grands » en juin



### A l'écoute de ma planète

*4 journées de sensibilisation*

1 semaine éducative pour comprendre la nécessité de trier ses déchets et agir !



### Mission Anti-Gaspi

*4 journées de sensibilisation*

1 semaine éducative pour comprendre la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire à travers l'exemple du pain et agir collectivement.

*Animation proposée pendant la semaine européenne de la réduction des déchets*

## 1.3. Animations

Le calendrier des animations

Cette année, les animations se sont succédées de la manière suivante :



Tous les ans, en fin d'année scolaire nous vous présenterons le programme des animations de l'année suivante.

## 1.3. Animations

### 1.3.1 L'Odyssée du goût

En 2020-2021, les régions du monde !

Saveurs d'ailleurs et voyage à travers le monde... Les enfants sont partis à la découverte de destinations lointaines ou plus proches à travers leurs recettes emblématiques.

En octobre 2020, les régions de France sont à l'honneur avec :

La région Auvergne - Rhône-Alpes

La région Nouvelle Aquitaine

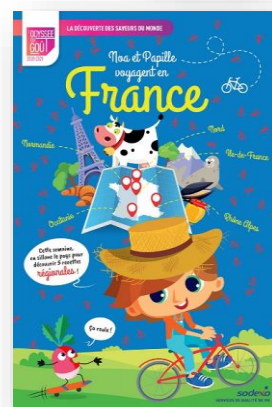
La région Normandie

La région Hauts de France

La région Ile-de-France

En janvier 2021, cap sur le Canada

En mai 2021, troisième étape du voyage gourmand en Afrique du sud



### Menu d'octobre : Les régions de France et leurs recettes typiques

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Lentilles vinaigrette échalote	Betteraves rouges et mâche vinaigrette	Œuf dur sauce fromage blanc ciboulette	Salade de pommes de terre moutarde à l'ancienne	<b>Carottes râpées (locale)</b> vinaigrette
Chipolatas de porc	Aiguillette de poulet <b>sauce au Maroilles</b>	<b>Quiche au camembert</b>	<b>Axoa de veau</b>	Steak haché de bœuf sauce miroton
Légumes potée Auvergnate	Pommes noisette	Salade verte	Haricots verts persillés	Petits pois fermière
<b>Bleu d'Auvergne</b>	Fraidou	Yaourt nature et sucre	Montcadi croute noire	
Fruit de saison	Compote de pomme et spéculoos	Moelleux aux pommes	Fruit de saison	<b>Gâteau façon financier (farine locale)</b>
<b>Auvergne – Rhône-Alpes</b>	<b>Hauts-de-France</b>	<b>Normandie</b>	<b>Nouvelle Aquitaine</b>	<b>Ile-de-France</b>

## 1.3. Animations

### 1.3.1 L'Odyssée du goût



#### Les supports de communication

Dès l'entrée de la cantine, un totem très visible présente les animations.  
Des affiches viennent relayer l'animation dans la salle de restauration.



En plus, à chaque temps fort, les enfants développent leurs connaissances dans le domaine de l'alimentation :

- en participant aux actions collectives proposées dans la cantine
  - en collectionnant les 3 brochures distribuées les jours d'animation. Chacun y trouve des informations adaptées à son âge :
- Pour les 3-6 ans, des jeux autour de la reconnaissance des fruits et légumes de saison, l'origine des produits.
  - Pour les 6-10 ans, une bande dessinée met en scène Noa et Papille qui délivrent les messages d'éducation alimentaire.



## 1.3. Animations

### 1.3.1 L'Odyssée du goût



En janvier, le Canada.

Au cœur de l'hiver, les enfants sont partis à la découverte des secrets de fabrication du sirop d'érable et de ses bienfaits.

#### Menu Canada du 21/01/2021 :

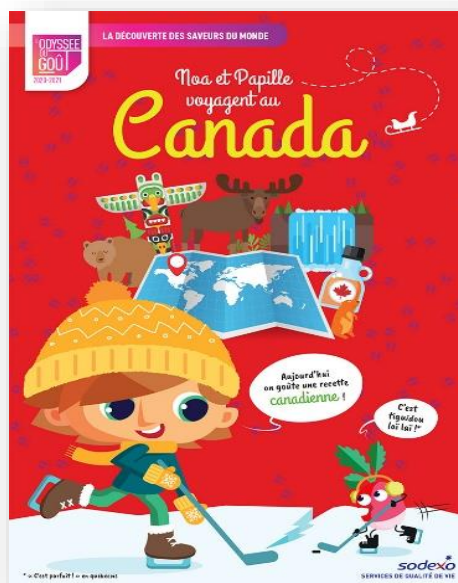
Salade verte  sauce Caesar

Emincé de dinde  sauce caramel

Purée de patates douces

Petit fromage frais sucré

Clafoutis aux myrtilles  
(Farine locale)



## 1.3. Animations


### 1.3.1 L'Odyssée du goût

En mai, cap sur l'Afrique du Sud.

Les menus se sont enrichis de saveurs exotiques et de la cuisine locale Sud-Africaine.



#### Menu Afrique du Sud du 20/05/2021:

**Salade Arc en ciel**   
(salade verte, carotte, maïs, vinaigrette  
tomatée)

**Chakalaka**  
(aiguillettes de poulet)

**Pois chiches, haricots blancs,  
carottes et fèves au curry**

**Yaourt nature et sucre** 

**Duo de banane et mangue,  
barre de chocolat**



## 1.3. Animations

### 1.3.2 C'est la fête !

Événements du calendrier, actualités, traditions culinaires...  
C'est la fête à la cantine !

Pour l'occasion, des supports colorés permettent de mettre une ambiance festive propice à la bonne humeur (ballon, affiche, mobile et accessoire pour le personnel de service).

- Septembre 20 : le cocktail de bienvenue à l'occasion de **la rentrée** scolaire, les enfants ont fêté les retrouvailles avec les copains. Le plus ! Les plus grands ont parrainé les plus petits pour ce 1er jour !
- Novembre 20 : La course du Vendée Globe
- Décembre 20 : un repas gourmand a clôturé l'année en beauté.
- Janvier 21 : les enfants ont partagé la galette des rois et sa couronne pour les plus chanceux
- Février 21 : les crêpes se sont invitées en dessert.
- Avril 21 : un repas festif pour célébrer le Printemps
- Autre temps fort de l'année célébré en juin 21, un menu spécial « Au revoir les grands ! » pour fêter la fin d'un cycle pour les aînés de l'école.



**menu  
SPECIAL RENTREE**

**Grenadine à l'eau**  
\*\*\*

**Tomate au basilic**  
\*\*\*

**Steak haché de bœuf  
sauce tomate**  
\*\*\*

**Pommes smile**  
\*\*\*

**Carré**  
\*\*\*

**Purée de pomme**  
\*\*\*



## 1.3. Animations

### 1.3.2 C'est la fête !

l'animation 'Course du Vendée Globe' en novembre 20



#### Menu « Vendée Globe » du 06/11/2020

Tartinade de haricots blancs

Parmentier de poisson à la carotte  
Salade verte

Fromage frais aromatisé

Gâteau Vendéen  
(farine locale)



## 1.3. Animations



### 1.3.2 C'est la fête !

Photos de l'animation 'Repas de fin d'année' en décembre 20



**Distribution aux enfants d'un set de table avec le menu**



## 1.3. Animations

### 1.3.2 C'est la fête !



Photos de l'animation "Galette des rois" en janvier 21

'menu du 07 janvier 2021 "'

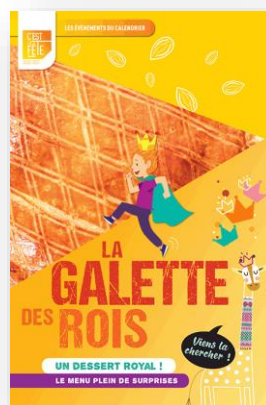
*Carottes râpées*

*Aiguillettes de poulet au jus*

*Haricots verts persillés*

*Petit fromage frais sucré*

**Galette des rois**



## 1.3. Animations

### 1.3.2 C'est la fête !

Photos de l'animation 'Vive les crêpes !' en février 21



**LES ÉVÉNEMENTS DU CALENDRIER**

**C'EST LA FÊTE**  
2021-2022

**Vive les crêpes !**

**MENU DU JOUR**

**Jeudi 2 février 2021**

Mâche et betterave \*\*\*

Fusillis **AB** au potiron carottes et mozzarella \*\*\*

Yaourt nature sucré **AB** \*\*\*

Crêpes à la confiture

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

crêpière en conception - Agence multimédia et communication | Juin 2021  
Société Editeur - ECS 202 202 117 - Marseille - Siège social / rue de la République, 78280 QUINCY-COURT



## 1.3. Animations

### 1.3.2 C'est la fête !

A l'occasion du Printemps, les enfants étaient invités à déguster un dessert de fête.

Repas de printemps en avril 21



**Fête du Printemps**

**Vendredi 09 avril**

- Tomate vinaigrette huile d'olive
- Sauté d'agneau sauce provençale
- Duo de carottes et flageolets
- Fromage frais sucré
- Cake "maison" poires & chocolat

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



## 1.3. Animations

### 1.3.2 C'est la fête !

Animation 'Au revoir les Grands' en juin 21



#### Menu « Au revoir les Grands »

### *“ Repas de fin d’année ”*

du 25/06/2021

*Melon*

*Steak haché de bœuf au jus*

*Patatoes et ketchup*

*St Morêt*

*Moelleux à la fleur d’oranger*



## 1.3. Animations

### 1.3.3 Les nouvelles recettes



12 recettes à découvrir pour plus de variété !

L'introduction d'un menu végétarien par semaine dans les écoles nous a amenés à repenser nos recettes et à travailler avec de nouvelles saveurs. Nous avons besoin d'éduquer les enfants à ces nouveaux goûts et devons retravailler autour d'associations qui leur plaisent.

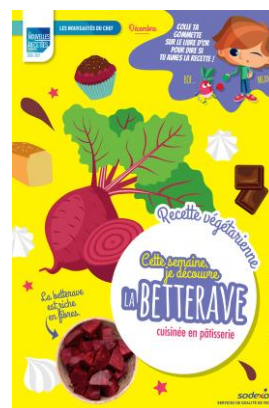
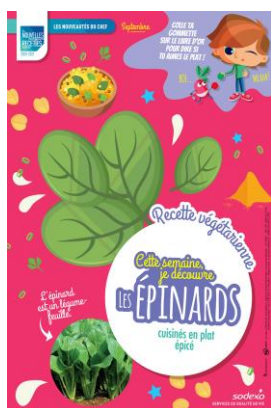
Des ingrédients ont été identifiés par l'association WWF (World Wide Fund) dans le rapport "les 50 futurs ingrédients" pour leur moindre impact sur l'environnement et leurs qualités nutritionnelles.

Nous en avons choisi 4 pour créer les nouvelles recettes à faire découvrir aux enfants :

- Le pois chiche, Le quinoa, La betterave et les épinards

**Des affiches** ont été mises en place avec les ingrédients principaux, leurs bienfaits et leur utilité dans le but d'aider les enfants à comprendre ce qu'ils mangent.

**Un livre d'or pour donner son avis** : les enfants ont pu réagir tout au long de l'année à ce qu'ils ont goûté en collant des gommettes vertes (j'ai aimé) ou rouges (je n'ai pas aimé). Les appréciations ont été restituées aux Chefs en fin d'année pour les guider dans leurs créativité.



## 1.3. Animations

### 1.3.4 A l'écoute de ma planète



Les enfants sont des citoyens engagés en devenir, c'est pourquoi aborder des sujets liés à la planète est très important.

En une semaine au mois de juin 2021, ils ont appris les bases du tri des déchets : son utilité et la méthode pour y parvenir.

Les affichages ont changé chaque jour pour inciter les enfants à bien trier tour à tour leurs déchets organiques, leur serviette en papier et à part et l'eau non consommée.

Chaque geste de tri bien accompli a été récompensé en fin de semaine par l'obtention d'un « Carnet vert, visa pour la planète » à emporter à la maison afin de partager les messages avec le reste de la famille.



## 1.3. Animations

### 1.3.5 Mission anti-gaspi



La lutte contre le gaspillage alimentaire est une préoccupation de chaque instant pour nos équipes de restauration.

Les enfants ont également un rôle à jouer. Pour leur faire prendre conscience des volumes de nourriture jetés collectivement dans leur cantine, nous avons organisé une animation sur 4 jours consécutifs portant sur le gaspillage du pain.

Ainsi, chaque jour de la « Semaine Européenne de la réduction des déchets », nous avons demandé aux enfants de jeter leur(s) morceaux de pain non consommé(s) en fin de repas dans des sachets de récupération transparents. Les sacs ont été pesés chaque jour et les résultats, convertis en nombre de morceaux de pain jetés, ont été affichés bien en vue des enfants.

Bien entendu, la lutte contre le gaspillage ne concerne pas que le pain. Des stop-rayons ont pris place tout au long du parcours des enfants pour leur rappeler de finir leur entrée, leur plat et leur eau.

Cette animation est proposée pendant la semaine européenne du développement durable



## 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 :

Mme Boileau, Maire-Adjoint affaires scolaires-Enfance

Mme Mismar Anne, Direction générale des services

Mme Chassard, Chef de service restauration scolaire

Les directeurs et directrices d'écoles

Les représentants des parents d'élèves de différentes écoles

Mr Guilbert, responsable de site Sodexo

Mme Demarez, directrice clientèle Sodexo

Mme Ferkioui, diététicienne Sodexo

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.

Depuis 01 mars 2021, les parents peuvent directement depuis leur smartphone :

- consulter le menu de la semaine et imprimer à l'avancer jusqu'à 4 semaines de menus
- Avoir des informations nutritionnelles sur les plats servis et sur les allergènes
- payer en ligne leur facture de restauration scolaire
- être informés des animations de la semaine dans la cantine, avoir des idées recettes pour le soir, des informations nutrition/santé...
- Poser des questions en ligne



Une solution pour simplifier la vie des familles !

So Happy est également disponible en version site web.

## 2. Sécurité des aliments

### 2.1. Résultats des analyses bactériologiques

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

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 :

**160** analyses bactériologiques des produits et prélèvements de surface.

Analyses sur les offices de Neuilly-Plaisance:

Sur la période 2020-2021, **30** audits d'hygiène, **71** analyses microbiologique, **59** prélèvements de surface ont été effectués.


# Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Résultats des analyses bactériologiques :



CRA 2021\_Ville de Neully-Plaisance\_31 mai 2022

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12457-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



ÉCOLES  
& UNIVERSITÉS

Contact Role SODXO-01  
 Code établissement SODXO-93OU  
 Référence rapport 19952774-0 Page 1/1  
 Emis le 10/12/2020

ACCREDITATION n°  
1-2030



Portée disponible sur  
www.cofrac.fr



Analysé au laboratoire de Microbiologie de Merville  
 ZI du petit pacaux - Rue de l'aérodrome 59660 Merville

Service Relation Clients : support.rd@mxns.com  
 Tel:0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax:01 34 41 13 35

-  
 M. LE DIRECTEUR -  
 - -  
 - -  
 France

Adresse d'intervention : SOD CRECHE ABBE PIERRE 000310  
 . 6 AVENUE MICHEL DEBRE  
 93360 NEUILLY PLAISANCE  
 France

Référence échantillon 24681245 / Code prélèvement 124670716

Program Product AB / Code produit 3312 / Critère RI1005

**DESCRIPTIF ECHANTILLON** Les informations en *italique* sont fournies par le client.

Nature de l'échantillon : GATEAU AU CHOCOLAT ET BETTERAVES

Stade de prélèvement FAB SUR PLACE OU NÉG MANIP  
 STADE VENTE (RD)

Intervention opérateur NÉGOCE MANIPULÉ

Atmosphère AUTRES

Cadre de prélèvement AUTOCONTRÔLE

Date de prélèvement 03/12/2020

Lieu de prélèvement ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

Heure de prélèvement 11:14

Condition de prélèvement PRÉLEVÉ PAR NOS SOINS

T(°C) produit 7,8

Contenant BARQUETTE

Date de réception labo 04/12/2020

Code fabricant/emballeur FR.95.203.004.CE

T(°C) de réception 3,7

Nom fabricant/emballeur CC EAUBONNE

Date de mise en analyse 04/12/2020 11:11

Date de préparation 01/12/2020

Réalisation prélèvement PRÉLEVÉ PAR SILLIKER

DLC 05/12/2020

État physique FRAIS

**COMPTE RENDU D'ESSAIS**

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<input checked="" type="checkbox"/> Micro-organismes aérobies 30°C NF EN ISO 4833-1	< 10 000	ufc/g	300000	
Staphylocoques à coagulase positive 37°C Méthode interne - LAB.MI.011	< 100 #	ufc/g	100	
Escherichia coli beta glucuronidase positive Méthode interne -LAB.MI.282	< 10 #	ufc/g	10	
Bacillus cereus présumptif 30°C Méthode interne -LAB.MI.285	< 100 #	ufc/g	500	

Référence : CRITERES D'HYGIENE DES PROCEDES 2011 EN RESTAURATION-VERSION DU 19/09/2011

**CONCLUSION(S) :**

Résultat satisfaisant pour l'unité analysée.

Résultats validés le 10/12/2020  
 Technicienne d'encadrement  
 Ludivine PORCQ

L'accréditation COFRAC section LABORATOIRE atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation et identifiés par le symbole ☑.

Echantillonnage produits agroalimentaires hors carcasses et produits congelés en pain.

Réalisé selon les dispositions contractuelles en concertation avec le client.

Mode opératoire : AUD.PR.002

La conclusion ne tient compte que des recherches effectuées et n'intègre que les résultats pour lesquels une valeur de référence est renseignée.

Les résultats de ce rapport d'essai ne concernent que l'objet soumis à l'essai.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous la forme d'un fac-similé photographique intégral.

Pour déclarer ou non la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu compte des incertitudes liées aux résultats.

Tous les prélèvements/échantillonnages (à l'exception des prélèvements sur carcasse et pièces congelées en pain) sont réalisés sous accréditation dès lors qu'ils sont prélevés par les équipes SILLIKER.

# Analyse réalisée sur une boîte – une dilution (méthode interne).

Les informations fournies par le client peuvent être de nature à affecter la validité des résultats et sont de fait placées sous sa responsabilité.

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences  
 25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY  
 95891 CERGY-PONTOISE CEDEX  
 Tel: 0820 56 20 30 (Service 0,12€/min + prix appel) Fax: 01 34 41 13 11

Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de transmission : 10/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022

Contact Role SODXO-01  
 Code établissement SODXO-93P1  
 Référence rapport 20001982-0 Page 1/2  
 Emis le 16/12/2020

ACCREDITATION n°  
1-2030



Portée disponible sur  
www.cofrac.fr



Analysé au laboratoire de Microbiologie de Merville  
 ZI du petit pacaux - Rue de l'aérodrome 59660 Merville  
 Service Relation Clients : support.rd@mxns.com  
 Tel:0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax:01 34 41 13 35

-  
 M. LE DIRECTEUR -  
 - -  
 - -  
 France

Adresse d'intervention : SOD ECOLE FRAPIE 000310  
 . RUE LEON FRAPIE  
 93360 NEUILLY PLAISANCE  
 France

Référence échantillon 24721885 / Code prélèvement 124670853

Program Product AB / Code produit 8130 / Critère RISS02

DESCRIPTIF ECHANTILLON

Les informations en italique sont fournies par le client.

Nature de l'échantillon : *POUSSE D'ÉPINARDS VINAIGRETTE*

Stade de prélèvement FAB SUR PLACE OU NÉG MANIP  
 STADE VENTE (RD)

Intervention opérateur NÉGOCE MANIPULÉ

Atmosphère *AUTRES*

Cadre de prélèvement AUTOCONTRÔLE

Date de prélèvement 08/12/2020

Lieu de prélèvement ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

Heure de prélèvement 12:13

Condition de prélèvement PRÉLEVÉ PAR NOS SOINS

T(°C) produit 6,3

Contenant *BARQUETTE*

Date de réception labo 09/12/2020

Code fabricant/emballeur *FR.95.203.004.CE*

T(°C) de réception 3

Nom fabricant/emballeur *CC EAUBONNE*

Date de mise en analyse 09/12/2020 10:14

Date de préparation *07/12/2020*

Réalisation prélèvement PRÉLEVÉ PAR SILLIKER

DLC *10/12/2020*

État physique *FRAIS*

COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<input checked="" type="checkbox"/> Micro-organismes aérobies 30°C NF EN ISO 4833-1	2 000 000	ufc/g	10000000	
<input checked="" type="checkbox"/> Bactéries lactiques à 30°C NF ISO 15214	< 1 000	ufc/g		
Ratio Flore totale / Flore lactique	>100	-		
Staphylocoques à coagulase positive 37°C Méthode interne - LAB.MI.011	< 100	ufc/g	100	
Escherichia coli beta glucuronidase positive Méthode interne -LAB.MI.282	< 10 #	ufc/g	100	

Référence : CRITERES D'HYGIENE DES PROCEDES 2011 EN RESTAURATION-VERSION DU 19/09/2011

CONCLUSION(S) :

Résultat satisfaisant pour l'unité analysée.

Contact Role	SODXO-01
Code établissement	SODXO-93P1
Référence rapport	20001982-0 Page 2/2
Emis le 16/12/2020	

ACCREDITATION n°  
1-2030Portée disponible sur  
www.cofrac.fr

Référence échantillon 24721885 / Code prélèvement 124670853

Résultats validés le 16/12/2020

Technicienne d'encadrement

Mélanie DEVULDERE

L'accréditation COFRAC section LABORATOIRE atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation et identifiés par le symbole .

Echantillonnage produits agroalimentaires hors carcasses et produits congelés en pain.

Réalisé selon les dispositions contractuelles en concertation avec le client.

Mode opératoire : AUD.PR.002

La conclusion ne tient compte que des recherches effectuées et n'intègre que les résultats pour lesquels une valeur de référence est renseignée.

Les résultats de ce rapport d'essai ne concernent que l'objet soumis à l'essai.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous la forme d'un fac-similé photographique intégral.

Pour déclarer ou non la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu compte des incertitudes liées aux résultats.

Tous les prélèvements/échantillonnages (à l'exception des prélèvements sur carcasse et pièces congelées en pain) sont réalisés sous accréditation dès lors qu'ils sont prélevés par les équipes SILLIKER.

# Analyse réalisée sur une boîte – une dilution (méthode interne).

Les informations fournies par le client peuvent être de nature à affecter la validité des résultats et sont de fait placées sous sa responsabilité.

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences  
 25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY  
 95891 CERGY-PONTOISE CEDEX  
 Tel: 0820 56 20 30 (Service 0,12€/min + prix appel) Fax: 01 34 41 13 11

Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de transmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022

Contact Role SODXO-01  
 Code établissement SODXO-93OX  
 Référence rapport 21031480-0 Page 1/2  
 Emis le 19/05/2021

ACCREDITATION n° 1-2030  
 Portée disponible sur www.cofrac.fr



Analysé au laboratoire de Microbiologie  
 ZI du petit pacaux - Rue de l'aérodrome 59660 Merville  
 Service Relation Clients : support.rd@mxns.com  
 Tel:0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax:01 34 41 13 35

Adresse d'intervention : SOD ECOLE BEL AIR PRIM ET MATERN 000310  
 . 28 RUE DU BEL AIR  
 93360 NEUILLY PLAISANCE  
 France

-  
 M. LE DIRECTEUR -  
 - -  
 - -  
 France

Référence échantillon 25871741 / Code prélèvement 125213279  
 Program Product AB / Code produit 4546 / Critère RISS45

**DESCRIPTIF ECHANTILLON**

Nature de l'échantillon : SAUTE DE PORC SAUCE CATALANE		Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER
Stade de prélèvement	FAB SUR PLACE OU NÉG MANIP STADE VENTE (RD)	Etat physique	FRAIS
Atmosphère	AUTRES	Intervention opérateur	NÉGOCE MANIPULÉ
Date de prélèvement	11/05/2021	Cadre de prélèvement	AUTOCONTRÔLE
Heure de prélèvement	11:11	Lieu de prélèvement	MEUBLE CHAUFFANT
T(°C) produit	90,4	Condition de prélèvement	PRÉLEVÉ PAR NOS SOINS
Date de réception labo	12/05/2021	Date de préparation	11/05/2021
T(°C) de réception	3,3		
Date de mise en analyse	15/05/2021 07:20		

**COMPTE RENDU D'ESSAIS**

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Micro-organismes aérobies 30°C</b> NF EN ISO 4833-1	< 10 000	ufc/g	1000000	
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Bactéries lactiques à 30°C</b> NF ISO 15214	< 10 000	ufc/g		
<b>Ratio Flore totale / Flore lactique</b>	<=100	-		
<b>Staphylocoques à coagulase positive 37°C</b> Méthode interne - LAB.MI.011	< 100 #	ufc/g	100	
<b>Clostridium perfringens 37°C</b> Méthode interne -LAB.MI.283	< 10 #	ufc/g	30	
<b>Escherichia coli beta glucuronidase positive</b> Méthode interne -LAB.MI.282	< 10 #	ufc/g	10	

Remarques : Pour les échantillons périssables, dans le cas où le laboratoire n'a pu mettre en analyse dans les 24H suivant la réception, l'échantillon a été congelé conformément aux exigences de la norme NF EN ISO 7218 / LAB GTA 59. Ceci peut avoir un impact potentiel sur les résultats.

Référence : CRITERES D'HYGIENE DES PROCEDES 2011 EN RESTAURATION-VERSION DU 19/09/2011

**CONCLUSION(S) :**

Résultat satisfaisant pour l'unité analysée.

Contact Role	SODXO-01
Code établissement	SODXO-93OX
Référence rapport	21031480-0 Page 2/2
Emis le	19/05/2021

ACCREDITATION n°  
1-2030

Portée disponible sur  
www.cofrac.fr



Référence échantillon 25871741 / Code prélèvement 125213279

Résultats validés le 19/05/2021  
Technicienne d'encadrement  
Ludivine PORCQ

L'accréditation COFRAC section LABORATOIRE atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation et identifiés par le symbole ☑.

Echantillonnage produits agroalimentaires hors carcasses et produits congelés en pain.

Réalisé selon les dispositions contractuelles en concertation avec le client.

Mode opératoire : AUD.PR.002

La conclusion ne tient compte que des recherches effectuées et n'intègre que les résultats pour lesquels une valeur de référence est renseignée.

Les résultats de ce rapport d'essai ne concernent que l'objet soumis à l'essai.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous la forme d'un fac-similé photographique intégral.

Pour déclarer ou non la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu compte des incertitudes liées aux résultats.

Tous les prélèvements/échantillonnages (à l'exception des prélèvements sur carcasse et pièces congelées en pain) sont réalisés sous accréditation dès lors qu'ils sont prélevés par les équipes SILLIKER.

# Analyse réalisée sur une boîte – une dilution (méthode interne).

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences  
25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY  
95891 CERGY-PONTOISE CEDEX  
Tel: 0820 56 20 30 (Service 0,12€/min + prix appel) Fax: 01 34 41 13 11

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Contact Role SODXO-01  
 Code établissement SODXO-93P3  
 Référence rapport 20414920-0 Page 1/2  
 Emis le 19/02/2021

ACCREDITATION n°  
1-2030



Portée disponible sur  
www.cofrac.fr



Analysé au laboratoire de Microbiologie de Merville  
 ZI du petit pacaux - Rue de l'aérodrome 59660 Merville  
 Service Relation Clients : support.rd@mxns.com  
 Tel:0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax:01 34 41 13 35

-  
M. LE DIRECTEUR -  
- -  
- -  
France

Adresse d'intervention : SOD ECOLE JOFFRE 000310  
 . 16 AVENUE DE JOFFRE  
 93360 NEUILLY PLAISANCE  
 France

Référence échantillon 25210315 / Code prélèvement 123183085

Program Product AB / Code produit 4460 / Critère RISS10

**DESCRIPTIF ECHANTILLON** Les informations en *italique* sont fournies par le client.

Nature de l'échantillon : *ROTI DE PORC FROID*

<b>Stade de prélèvement</b>	FAB SUR PLACE OU NÉG MANIP STADE VENTE (RD)	<i>Etat physique</i>	<i>FRAIS</i>
<i>Atmosphère</i>	<i>AUTRES</i>	<b>Intervention opérateur</b>	NÉGOCE MANIPULÉ
<b>Date de prélèvement</b>	12/02/2021	<b>Cadre de prélèvement</b>	AUTOCONTRÔLE
<b>Heure de prélèvement</b>	11:12	<b>Lieu de prélèvement</b>	ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE
<b>T(°C) produit</b>	3,0	<b>Condition de prélèvement</b>	PRÉLEVÉ PAR NOS SOINS
<b>Date de réception labo</b>	13/02/2021	<i>Contenant</i>	<i>BARQUETTE OPERCULÉE</i>
<b>T(°C) de réception</b>	3,4	<i>Code fabricant/emballeur</i>	<i>FR.95.203.004.CE</i>
<b>Date de mise en analyse</b>	15/02/2021 23:31	<i>Nom fabricant/emballeur</i>	<i>SODEXO CC EAUBONNE</i>
<b>Réalisation prélèvement</b>	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER	<i>DLC</i>	<i>14/02/2021</i>

**COMPTE RENDU D'ESSAIS**

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Micro-organismes aérobies 30°C</b> NF EN ISO 4833-1	< 10 000	ufc/g	1000000	
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Bactéries lactiques à 30°C</b> NF ISO 15214	< 1 000	ufc/g		
<b>Ratio Flore totale / Flore lactique</b>	<=100	-		
<b>Staphylocoques à coagulase positive 37°C</b> Méthode interne - LAB.MI.011	< 100 #	ufc/g	100	
<b>Clostridium perfringens 37°C</b> Méthode interne -LAB.MI.283	< 10 #	ufc/g	30	
<b>Escherichia coli beta glucuronidase positive</b> Méthode interne -LAB.MI.282	< 10 #	ufc/g	10	

Remarques : Pour les échantillons périssables, dans le cas où le laboratoire n'a pu mettre en analyse dans les 24H suivant la réception, l'échantillon a été congelé conformément aux exigences de la norme NF EN ISO 7218 / LAB GTA 59. Ceci peut avoir un impact potentiel sur les résultats.

Référence : CRITERES D'HYGIENE DES PROCEDES 2011 EN RESTAURATION-VERSION DU 19/09/2011

**CONCLUSION(S) :**

Résultat satisfaisant pour l'unité analysée.

Contact Role	SODXO-01
Code établissement	SODXO-93P3
Référence rapport	20414920-0 Page 2/2
Emis le 19/02/2021	

ACCREDITATION n°  
1-2030Portée disponible sur  
www.cofrac.fr

Référence échantillon 25210315 / Code prélèvement 123183085

Résultats validés le 19/02/2021  
Technicienne d'encadrement  
Ludivine PORCQ

L'accréditation COFRAC section LABORATOIRE atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation et identifiés par le symbole ☑.

Echantillonnage produits agroalimentaires hors carcasses et produits congelés en pain.

Réalisé selon les dispositions contractuelles en concertation avec le client.

Mode opératoire : AUD.PR.002

La conclusion ne tient compte que des recherches effectuées et n'intègre que les résultats pour lesquels une valeur de référence est renseignée.

Les résultats de ce rapport d'essai ne concernent que l'objet soumis à l'essai.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous la forme d'un fac-similé photographique intégral.

Pour déclarer ou non la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu compte des incertitudes liées aux résultats.

Tous les prélèvements/échantillonnages (à l'exception des prélèvements sur carcasse et pièces congelées en pain) sont réalisés sous accréditation dès lors qu'ils sont prélevés par les équipes SILLIKER.

# Analyse réalisée sur une boîte – une dilution (méthode interne).

Les informations fournies par le client peuvent être de nature à affecter la validité des résultats et sont de fait placées sous sa responsabilité.

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences  
25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY  
95891 CERGY-PONTOISE CEDEX  
Tel: 0820 56 20 30 (Service 0,12€/min + prix appel) Fax: 01 34 41 13 11

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de transmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Contact Role	SODXO-01	
Code établissement	SODXO-93P6	
Référence rapport	21342064-0	Page 1/2
Emis le 03/07/2021		

ACCREDITATION n°  
1-2030Portée disponible sur  
www.cofrac.fr

Analysé au laboratoire de Microbiologie  
ZI du petit pacaux - Rue de l'aérodrome 59660 Merville

Service Relation Clients : support.rd@mxns.com  
Tel:0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax:01 34 41 13 35

Adresse d'intervention : SOD ECOLE VICTOR HUGO MATER 000310  
. 24 RUE DE CHANZY  
93360 NEUILLY PLAISANCE  
France

-  
M. LE DIRECTEUR -  
- -  
- -  
France

Référence échantillon 26241151 / Code prélèvement 123845525

Program Product AB / Code produit 4789 / Critère DD0907

**DESCRIPTIF ECHANTILLON**

Nature de l'échantillon : PATES CUITES A L'EAU

Stade de prélèvement NÉGOCE NON MANIP (RDI)

Atmosphère AUTRES

Date de prélèvement 28/06/2021

Heure de prélèvement 09:34

T(°C) produit 4,0

Date de réception labo 29/06/2021

T(°C) de réception 3,8

Date de mise en analyse 30/06/2021 00:56

Réalisation prélèvement

Etat physique

Intervention opérateur

Cadre de prélèvement

Lieu de prélèvement

Condition de prélèvement

Contenant

Code fabricant/emballleur

PRÉLEVÉ PAR SILLIKER

FRAIS

PRÉPARATION SUR PLACE

AUTOCONTRÔLE

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

PRÉLEVÉ PAR NOS SOINS

BARQUETTE OPERCULÉE

FR 95.203.004 CE

**COMPTE RENDU D'ESSAIS**

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<input checked="" type="checkbox"/> Micro-organismes aérobies 30°C XP V08-034	870 000	ufc/g	1000000	
<input checked="" type="checkbox"/> Bactéries lactiques à 30°C NF ISO 15214 / Méthode spirale	< 2 000	ufc/g		
Escherichia coli beta glucuronidase positive Méthode interne -LAB.MI.282	< 10 #	ufc/g	10	
Staphylocoques à coagulase positive 37°C Méthode interne - LAB.MI.011	< 100 #	ufc/g	100	
<input checked="" type="checkbox"/> Recherche de Salmonella spp [mobile] Méthode Interne LAB.MI.087	Non Détecté	/25g	Non Détecté	
Ratio Flore totale / Flore lactique	>100	-		
Bacillus cereus présomptif 30°C Méthode interne -LAB.MI.285	< 100 #	ufc/g	100	

Référence : FCD : critères microbiologiques de la profession - version du 09/10/2020 (Famille de produit: 9.2.D)

**CONCLUSION(S) :**

Résultat satisfaisant pour l'unité analysée.

Contact Role	SODXO-01
Code établissement	SODXO-93P6
Référence rapport	21342064-0 Page 2/2
Emis le 03/07/2021	

ACCREDITATION n°  
1-2030

Portée disponible sur  
www.cofrac.fr



Référence échantillon 26241151 / Code prélèvement 123845525

Résultats validés le 03/07/2021  
Technicienne d'encadrement  
Aude GERNEZ

L'accréditation COFRAC section LABORATOIRE atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation et identifiés par le symbole ☑.

Echantillonnage produits agroalimentaires hors carcasses et produits congelés en pain.

Réalisé selon les dispositions contractuelles en concertation avec le client.

Mode opératoire : AUD.PR.002

La conclusion ne tient compte que des recherches effectuées et n'intègre que les résultats pour lesquels une valeur de référence est renseignée.

Les résultats de ce rapport d'essai ne concernent que l'objet soumis à l'essai.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous la forme d'un fac-similé photographique intégral.

Pour déclarer ou non la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu compte des incertitudes liées aux résultats.

Tous les prélèvements/échantillonnages (à l'exception des prélèvements sur carcasse et pièces congelées en pain) sont réalisés sous accréditation dès lors qu'ils sont prélevés par les équipes SILLIKER.

# Analyse réalisée sur une boîte – une dilution (méthode interne).

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences  
25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY  
95891 CERGY-PONTOISE CEDEX  
Tel: 0820 56 20 30 (Service 0,12€/min + prix appel) Fax: 01 34 41 13 11

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## 2.2. Résultats des audits hygiène

Durant la période, 30 audits hygiène ont été effectués par le laboratoire Mérieux afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

# RAPPORT D'AUDIT

Visite : 104306146  
Référence du rapport : 1050770-0  
Établissement : SODXO-93OW  
Grille-Variation : 300416/9/17  
Page : 1 / 4  
Edition : 05/02/2021  
Audité par : Nuno ANTUNES



Silliker SAS - Mérieux NutriSciences  
25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY  
95891 CERGY-PONTOISE CEDEX  
S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros 303 434 591 R.C.S Pontoise

Service relation clients : support.rd@mxns.com  
Tel: 0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax: 01 34 41 13 35

**SOD CRECHE PIROUETTES CAHOUETTES 000310**  
. 30 RUE DES CAHOUETTES  
93360 NEUILLY PLAISANCE

Adresse de visite

## Audit Hygiène Complet - Office Livré 30min

Audité le					04/02/21
Heure de début					09:45
Heure de fin					10:15

### 1. BILAN

#### 1.1. Items d'alerte

1.1.2. Non respect des températures (T°C)					O
1.1.3. Non respect de la traçabilité					O
1.1.4. Non respect de l'hygiène du personnel					O
1.1.5. Non respect des procédures de nettoyage/désinfection					O
1.1.6. Non respect des méthodes de fabrication					O

#### 1.2. Note de l'audit (%)

1.2.1. Total audit hygiène					92,5
----------------------------	--	--	--	--	------

#### 1.3. Niveau de risque hygiène

vert

#### 1.4. Niveau de risque locaux/matériel

S/O

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le					04/02/21
Heure de début					09:45
Heure de fin					10:15

## 2. HYGIENE DU PERSONNEL

2.1. Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles	75				0	[1]
2.2. Respect du lavage des mains	75				0	[1]
2.3. Propreté de la tenue	75				0	[1]
2.4. Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)	75				0	[1]
2.5. Présence des tenues visiteurs	30				0	[1]
2.6. Protection satisfaisante des plaies ou des infections	30				0	[1]
2.7. Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...)	30				0	[1]
2.8. Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville	30				0	[1]

## 3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL

### 3.1. Propreté et entretien

3.1.1. Propreté des abords du site	30				0	[1]
3.1.2. Propreté des locaux de fabrication					0	[2]
3.1.2a. Nombre de zones dont le nb de surfaces sales est < 3	15				0	
3.1.2b. Nombre de zones dont le nb de surfaces sales est ≥ 3	30				0	
3.1.3. Propreté du matériel de fabrication					0	[2]
3.1.3a. Nombre de zones dont le nb de matériels sales est < 3	15				0	
3.1.3b. Nombre de zones dont le nb de matériels sales est ≥ 3	30				0	
3.1.4. Propreté du matériel de nettoyage/désinfection	30				0	[1]
3.1.5. Propreté des vestiaires et des sanitaires	75				0	[1]
3.1.6. Maintien des portes et fenêtres fermées	30				0	[1]
3.1.7. Absence de nuisible et autres animaux indésirables ou de traces de leur passage	75				0	[1]

### 3.2. Nettoyage/désinfection

3.2.1. Présence et respect des plans de nettoyage personnalisés	75				XXX	[1] -75
3.2.2. Présence de produits de nettoyage/désinfection adaptés et homologués	30				0	[1]
3.2.3. Enregistrement des contrôles de nettoyage/désinfection	75				0	[1]

## 4. FABRICATION

### 4.1. Organisation générale

4.1.1. Respect de la marche en avant	75				0	[1]
4.1.2. Séparation des opérations/produits propres et sales	30				0	[1]
4.1.3. Respect des pratiques interdites	75				0	[1]
4.1.4. Absence de produits à T°C ambiante	75				0	[1]
4.1.5. Présence de thermosonde(s) en bon état	30				0	[1]

### 4.2. Réception

4.2.1. Conformité des produits à réception (T°C, étiquetage, conditionnement...)	30				0	[1]
4.2.2. Respect du contrôle à réception (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement	30				0	[1]

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le					04/02/21
Heure de début					09:45
Heure de fin					10:15

<b>4.3. Stockage</b>						
<b>4.3.1. Absence de produits interdits</b>	75				o	[1]
4.3.2. Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits entamés...)	30				o	[1]
<b>4.3.3. Respect des DLC</b>	75				o	[1]
4.3.4. Respect des DLUO	30				o	[1]
4.3.5. Respect des DLC secondaires	30				o	[1]
4.3.6. Conformité des conditions de stockage (T°C, rangement des produits par catégorie, absence de stockage au sol...)	30				o	[1]
4.3.7. Respect du contrôle des T°C des CF (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement	30				o	[1]
<b>4.4. Traitement des matières 1ères</b>						
4.4.2. Respect des conditions de déconditionnement	30				o	[1]
4.4.3. Respect des conditions de décontamination	30				o	[1]
4.4.4. Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation	10				o	[1]
<b>4.4.5. Conservation des étiquettes matières 1ères</b>	75				o	[1]
<b>4.5. Préparations froides</b>						
4.5.1. Respect des pratiques à risque	75				o	[3]
4.5.1a. Nombre de pratiques à risque					0	
<b>4.6. Préparations chaudes</b>						
4.6.1. Respect des pratiques à risque	75				o	[3]
4.6.1a. Nombre de pratiques à risque					0	
<b>4.7. Fin de production</b>						
<b>4.7.1. Présence et conformité des plats témoins</b>	75				o	[1]
<b>4.7.2. Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement</b>	75				o	[1]
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				N/E	[1]
4.7.4. Présence d'un tableau "liste des allergènes dans les recettes" en adéquation avec les menus et les produits utilisés.	30				o	[1]
4.7.5. Respect des règles de gestion des excédents	30				o	[1]
<b>4.8. Service (restauration SP)</b>						
4.8.1. Respect du contrôle avant le service et présence de l'enregistrement	30				o	[1]
4.8.2. Conformité des T°C des produits présentés/servis	30				N/E	[1]
4.8.2a. Température reléevée :					N/E	°C
<b>4.10. Plonge</b>						
4.10.1. Propreté et bon état de la machine à laver	30				o	[1]
4.10.2. Propreté de la batterie/vaisselle en sortie de plonge	30				o	[1]

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le		04/02/21
Heure de début		09:45
Heure de fin		10:15

4.11. Déchets						
4.11.1. Absence de carton/emballages en zone de fabrication	10					o [1]
4.11.2. Stockage satisfaisant des déchets en zone de fabrication en attente d'évacuation	10					o [1]
4.11.3. Evacuation conforme des déchets selon la marche en avant	10					o [1]
5. SYSTEME DOCUMENTAIRE						
5.1. Classement et archivage des enregistrements	30					o [1]
5.2. Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention	10					o [1]
5.3. Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention	10					o [1]
5.4. Classement et archivage des rapports d'inspection des services officiels	10					S/O [1]
5.5. Classement et archivage des attestations de formation/sensibilisation du personnel	30					o [1]
5.6. Classement et archivage du suivi médical du personnel	30					N/E [1]
5.7. Classement et archivage des actions en cas de produits non conformes	30					o [1]
5.8. Connaissance de la procédure à suivre en cas de TIAC	10					o [1]
5.9. Conformité du test de traçabilité	75					o [1]
5.10. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%)	75					S/O [1]
5.10a. Nombre objectifs fixés lors de l'audit précédent						S/O
5.10b. Nombre objectifs fixés atteints						S/O
5.10c. Pourcentage de réalisation plan d'action						
5.11. Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux AB non satisfaisantes (100%)	75					S/O [1]
5.12. Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux FS non satisfaisants (100%)	30					N/E [1]
5.13. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'inspection des services officiels	30					S/O [1]
5.15. Présence et connaissance des CCP	30					o [1]

### Légende

	Valeur	Description	%
	N/E	Non évalué	
	S/O	Sans objet	
1	o	o	0
	XXX	XXX	-100
2	o	o	0
	XXX	XXX	-100
3	o	o	0
	X	X	-40
	XXX	XXX	-100

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Référence : 302664562  
Etablissement : SODXO-93OW  
Grille/Variation : 300416/9  
Audité par : Nuno ANTUNES  
Visite du : 04/02/2021

**SOD CRECHE PIROUETTES CAHOUETTES**  
**000310**  
30 RUE DES CAHOUETTES

### Audit Hygiène Complet - Office Livré 30min

#### RECOMMANDATION

Ordre de priorité	Ecart constatés	Actions correctives	Fixé le	Planification		Réalisation			Vérification		
				Qui	Quand	Qui	Quand	Visa	Qui	Quand	Visa
1	<b>3.2.1. Présence et respect des plans de nettoyage personnalisés</b> Le temps de contact du produit DDM ECO lors du nettoyage des plans de travail est de 1-2 minutes, contrairement à ce qui est prévu sur le protocole de nettoyage et désinfection affiché.	Respecter le temps d'action indiqué sur le protocole de nettoyage et désinfection affiché.	04/02/2021	Tous	Immédiat						

**Observations:**

**Remarques générales:**

La dernière attestation de passage de la société de lutte contre les nuisibles date de février de 2019. Celle de l'année 2020 doit être archivée sur place (à vérifier lors du prochain audit).

L'attestation médicale de la personne rencontrée n'est pas archivée sur place.

Personne rencontrée: Mme. OUIDIR Dyna

Légende des priorités de l'ordre

- 1, Objectif critique
- 2, Objectif principal
- 3, objectif mineur

# RAPPORT D'AUDIT

Visite : 104388579  
Référence du rapport : 1088878-0  
Établissement : SODXO-93P2  
Grille-Variation : 300416/9/17  
Page : 1 / 4  
Edition : 12/05/2021  
Audité par : Stéphane TANG



Silliker SAS - Mérieux NutriSciences  
25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY  
95891 CERGY-PONTOISE CEDEX  
S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros 303 434 591 R.C.S Pontoise

Service relation clients : support.rd@mxns.com  
Tel: 0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax: 01 34 41 13 35

**SOD ECOLE HERRIOT 000310**  
. 10 AVENUE ARISTIDE BRIAND  
93360 NEUILLY PLAISANCE

Adresse de visite

## Audit Hygiène Complet - Office Livré 30min

Audité le				04/02/21	11/05/21
Heure de début				12:25	09:10
Heure de fin				13:00	10:10

### 1. BILAN

#### 1.1. Items d'alerte

1.1.2. Non respect des températures (T°C)				O	O
1.1.3. Non respect de la traçabilité				O	O
1.1.4. Non respect de l'hygiène du personnel				O	O
1.1.5. Non respect des procédures de nettoyage/désinfection				O	O
1.1.6. Non respect des méthodes de fabrication				O	O

#### 1.2. Note de l'audit (%)

1.2.1. Total audit hygiène				97,0	92,5
----------------------------	--	--	--	------	------

#### 1.3. Niveau de risque hygiène

vert vert

#### 1.4. Niveau de risque locaux/matériel

S/O vert

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le	04/02/21	11/05/21
Heure de début	12:25	09:10
Heure de fin	13:00	10:10

2. HYGIENE DU PERSONNEL							
2.1. Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles	75				o	o	[1]
2.2. Respect du lavage des mains	75				o	o	[1]
2.3. Propreté de la tenue	75				o	o	[1]
2.4. Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)	75				o	o	[1]
2.5. Présence des tenues visiteurs	30				o	o	[1]
2.6. Protection satisfaisante des plaies ou des infections	30				o	o	[1]
2.7. Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...)	30				o	o	[1]
2.8. Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville	30				o	o	[1]
3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL							
3.1. Propreté et entretien							
3.1.1. Propreté des abords du site	30				o	o	[1]
3.1.2. Propreté des locaux de fabrication					0	0	[2]
3.1.2a. Nombre de zones dont le nb de surfaces sales est < 3	15				0	0	
3.1.2b. Nombre de zones dont le nb de surfaces sales est ≥ 3	30				0	0	
3.1.3. Propreté du matériel de fabrication					0	0	[2]
3.1.3a. Nombre de zones dont le nb de matériels sales est < 3	15				0	0	
3.1.3b. Nombre de zones dont le nb de matériels sales est ≥ 3	30				0	0	
3.1.4. Propreté du matériel de nettoyage/désinfection	30				o	o	[1]
3.1.5. Propreté des vestiaires et des sanitaires	75				o	XXX	[1] -75
3.1.6. Maintien des portes et fenêtres fermées	30				o	o	[1]
3.1.7. Absence de nuisible et autres animaux indésirables ou de traces de leur passage	75				o	o	[1]
3.2. Nettoyage/désinfection							
3.2.1. Présence et respect des plans de nettoyage personnalisés	75				o	o	[1]
3.2.2. Présence de produits de nettoyage/désinfection adaptés et homologués	30				o	o	[1]
3.2.3. Enregistrement des contrôles de nettoyage/désinfection	75				o	o	[1]
4. FABRICATION							
4.1. Organisation générale							
4.1.1. Respect de la marche en avant	75				o	o	[1]
4.1.2. Séparation des opérations/produits propres et sales	30				o	o	[1]
4.1.3. Respect des pratiques interdites	75				o	o	[1]
4.1.4. Absence de produits à T°C ambiante	75				o	o	[1]
4.1.5. Présence de thermosonde(s) en bon état	30				o	o	[1]
4.2. Réception							
4.2.1. Conformité des produits à réception (T°C, étiquetage, conditionnement...)	30				o	o	[1]
4.2.2. Respect du contrôle à réception (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement	30				o	o	[1]

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le				04/02/21	11/05/21
Heure de début				12:25	09:10
Heure de fin				13:00	10:10

<b>4.3. Stockage</b>						
<b>4.3.1. Absence de produits interdits</b>	75				o	o
4.3.2. Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits entamés...)	30				o	o
<b>4.3.3. Respect des DLC</b>	75				o	o
4.3.4. Respect des DLUO	30				o	o
4.3.5. Respect des DLC secondaires	30				o	o
4.3.6. Conformité des conditions de stockage (T°C, rangement des produits par catégorie, absence de stockage au sol...)	30				o	o
4.3.7. Respect du contrôle des T°C des CF (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement	30				o	o
<b>4.4. Traitement des matières 1ères</b>						
4.4.2. Respect des conditions de déconditionnement	30				o	o
4.4.3. Respect des conditions de décontamination	30				o	o
4.4.4. Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation	10				o	o
<b>4.4.5. Conservation des étiquettes matières 1ères</b>	75				o	o
<b>4.5. Préparations froides</b>						
4.5.1. Respect des pratiques à risque	75				o	o
4.5.1a. Nombre de pratiques à risque					0	0
<b>4.6. Préparations chaudes</b>						
4.6.1. Respect des pratiques à risque	75				o	o
4.6.1a. Nombre de pratiques à risque					0	0
<b>4.7. Fin de production</b>						
<b>4.7.1. Présence et conformité des plats témoins</b>	75				o	o
<b>4.7.2. Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement</b>	75				o	o
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				N/E	N/E
4.7.4. Présence d'un tableau "liste des allergènes dans les recettes" en adéquation avec les menus et les produits utilisés.	30				o	o
4.7.5. Respect des règles de gestion des excédents	30				o	o
<b>4.8. Service (restauration SP)</b>						
4.8.1. Respect du contrôle avant le service et présence de l'enregistrement	30				o	o
4.8.2. Conformité des T°C des produits présentés/servis	30				o	N/E
4.8.2a. Température relevée :					65,9	N/E °C
<b>4.10. Plonge</b>						
4.10.1. Propreté et bon état de la machine à laver	30				o	o
4.10.2. Propreté de la batterie/vaisselle en sortie de plonge	30				o	o

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le					04/02/21	11/05/21
Heure de début					12:25	09:10
Heure de fin					13:00	10:10

4.11. Déchets								
4.11.1. Absence de carton/emballages en zone de fabrication	10					o	o	[1]
4.11.2. Stockage satisfaisant des déchets en zone de fabrication en attente d'évacuation	10					o	o	[1]
4.11.3. Evacuation conforme des déchets selon la marche en avant	10					o	o	[1]
5. SYSTEME DOCUMENTAIRE								
5.1. Classement et archivage des enregistrements	30					XXX	o	[1]
5.2. Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention	10					o	o	[1]
5.3. Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention	10					o	o	[1]
5.4. Classement et archivage des rapports d'inspection des services officiels	10					S/O	S/O	[1]
5.5. Classement et archivage des attestations de formation/sensibilisation du personnel	30					N/E	o	[1]
5.6. Classement et archivage du suivi médical du personnel	30					o	o	[1]
5.7. Classement et archivage des actions en cas de produits non conformes	30					o	o	[1]
5.8. Connaissance de la procédure à suivre en cas de TIAC	10					o	N/E	[1]
<b>5.9. Conformité du test de traçabilité</b>	75					o	o	[1]
<b>5.10. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%)</b>	75					S/O	o	[1]
5.10a. Nombre objectifs fixés lors de l'audit précédent						S/O	1	
5.10b. Nombre objectifs fixés atteints						S/O	1	
5.10c. Pourcentage de réalisation plan d'action							100,0	
<b>5.11. Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux AB non satisfaisantes (100%)</b>	75					S/O	S/O	[1]
5.12. Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux FS non satisfaisants (100%)	30					S/O	S/O	[1]
5.13. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'inspection des services officiels	30					S/O	S/O	[1]
5.15. Présence et connaissance des CCP	30					o	o	[1]

## Légende

	Valeur	Description	%
	N/E	Non évalué	
	S/O	Sans objet	
1	o	o	0
	XXX	XXX	-100
2	o	o	0
	XXX	XXX	-100
3	o	o	0
	X	X	-40
	XXX	XXX	-100

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Référence : 302733474  
Etablissement : SODXO-93P2  
Grille/Variation : 300416/9  
Audité par : Stéphane TANG  
Visite du : 11/05/2021

**SOD ECOLE HERRIOT 000310**  
10 AVENUE ARISTIDE BRIAND  
93360 NEUILLY PLAISANCE

### Audit Hygiène Complet - Office Livré 30min

#### RECOMMANDATION

Ordre de priorité	Ecart constaté	Actions correctives	Fixé le	Planification		Réalisation			Vérification		
				Qui	Quand	Qui	Quand	Visa	Qui	Quand	Visa
1	<b>3.1.5. Propreté des vestiaires et des sanitaires</b> Présence de chaussures au dessus des casiers dans les vestiaires.		11/05/2021								

#### Observations:

#### Remarques générales:

- Item 5.2 : Absence de plan d'appatage.
  - Item 5.6 : L'attestation de visite médicale d'une des employées de restauration n'a pas été présentée.
  - Item 4.1.1 : Absence de marche en avant dans le temps formalisée mais effective.
  - Item 3.2.1 : Les produits utilisés ne correspondent pas à ceux indiqués sur le plan de nettoyage et désinfection.
  - Item 3.2.3 : L'enregistrement du nettoyage est effectué sur l'ancienne trame du PMS V2.
- Personne rencontrée: Mme. Guilbert Rabia

#### Légende des priorités de l'ordre

- 1, Objectif critique
- 2, Objectif principal
- 3, objectif mineur

# RAPPORT D'AUDIT

Visite : 104401632  
Référence du rapport : 1101323-1  
Remplace le rapport : 1101323-0  
Etablissement : SODXO-93P5  
Grille-Variation : 300416/9/17  
Page : 1 / 4  
Edition : 08/06/2021  
Audité par : Alexandra GALLATO



Silliker SAS - Mérieux NutriSciences  
25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY  
95891 CERGY-PONTOISE CEDEX  
S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros 303 434 591 R.C.S Pontoise

Service relation clients : support.rd@mxns.com  
Tel: 0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax: 01 34 41 13 35

**SOD ECOLE PAUL LETOMBE 000310**

. 40 AVENUE DES FAUVETTES

93360 NEUILLY PLAISANCE

Adresse de visite

## Audit Hygiène Complet - Office Livré 30min

Audité le					19/01/21	07/06/21
Heure de début					12:20	09:00
Heure de fin					12:50	09:30

### 1. BILAN

#### 1.1. Items d'alerte

1.1.2. Non respect des températures (T°C)					O	O
1.1.3. Non respect de la traçabilité					O	O
1.1.4. Non respect de l'hygiène du personnel					O	O
1.1.5. Non respect des procédures de nettoyage/désinfection					O	O
1.1.6. Non respect des méthodes de fabrication					O	O

#### 1.2. Note de l'audit (%)

1.2.1. Total audit hygiène 100,0 97,0

#### 1.3. Niveau de risque hygiène

vert vert

#### 1.4. Niveau de risque locaux/matériel

S/O vert

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le				19/01/21	07/06/21
Heure de début				12:20	09:00
Heure de fin				12:50	09:30

## 2. HYGIENE DU PERSONNEL

2.1. Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles	75			o	o	[1]
2.2. Respect du lavage des mains	75			o	o	[1]
2.3. Propreté de la tenue	75			o	o	[1]
2.4. Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)	75			o	o	[1]
2.5. Présence des tenues visiteurs	30			o	o	[1]
2.6. Protection satisfaisante des plaies ou des infections	30			o	o	[1]
2.7. Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...)	30			o	o	[1]
2.8. Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville	30			o	o	[1]

## 3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL

### 3.1. Propreté et entretien

3.1.1. Propreté des abords du site	30			o	o	[1]
3.1.2. Propreté des locaux de fabrication				0	0	[2]
3.1.2a. Nombre de zones dont le nb de surfaces sales est < 3	15			0	0	
3.1.2b. Nombre de zones dont le nb de surfaces sales est ≥ 3	30			0	0	
3.1.3. Propreté du matériel de fabrication				0	0	[2]
3.1.3a. Nombre de zones dont le nb de matériels sales est < 3	15			0	0	
3.1.3b. Nombre de zones dont le nb de matériels sales est ≥ 3	30			0	0	
3.1.4. Propreté du matériel de nettoyage/désinfection	30			o	o	[1]
3.1.5. Propreté des vestiaires et des sanitaires	75			o	o	[1]
3.1.6. Maintien des portes et fenêtres fermées	30			o	o	[1]
3.1.7. Absence de nuisible et autres animaux indésirables ou de traces de leur passage	75			o	o	[1]

### 3.2. Nettoyage/désinfection

3.2.1. Présence et respect des plans de nettoyage personnalisés	75			o	o	[1]
3.2.2. Présence de produits de nettoyage/désinfection adaptés et homologués	30			o	o	[1]
3.2.3. Enregistrement des contrôles de nettoyage/désinfection	75			o	o	[1]

## 4. FABRICATION

### 4.1. Organisation générale

4.1.1. Respect de la marche en avant	75			o	o	[1]
4.1.2. Séparation des opérations/produits propres et sales	30			o	o	[1]
4.1.3. Respect des pratiques interdites	75			o	o	[1]
4.1.4. Absence de produits à T°C ambiante	75			o	o	[1]
4.1.5. Présence de thermosonde(s) en bon état	30			o	o	[1]

### 4.2. Réception

4.2.1. Conformité des produits à réception (T°C, étiquetage, conditionnement...)	30			o	o	[1]
4.2.2. Respect du contrôle à réception (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement	30			o	o	[1]

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le					19/01/21	07/06/21
Heure de début					12:20	09:00
Heure de fin					12:50	09:30

<b>4.3. Stockage</b>							
<b>4.3.1. Absence de produits interdits</b>	75				o	o	[1]
4.3.2. Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits entamés...)	30				o	o	[1]
<b>4.3.3. Respect des DLC</b>	75				o	o	[1]
4.3.4. Respect des DLUO	30				o	o	[1]
4.3.5. Respect des DLC secondaires	30				o	o	[1]
4.3.6. Conformité des conditions de stockage (T°C, rangement des produits par catégorie, absence de stockage au sol...)	30				o	o	[1]
4.3.7. Respect du contrôle des T°C des CF (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement	30				o	o	[1]
<b>4.4. Traitement des matières 1ères</b>							
4.4.2. Respect des conditions de déconditionnement	30				o	o	[1]
4.4.3. Respect des conditions de décontamination	30				o	XXX	[1] -30
4.4.4. Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation	10				o	o	[1]
<b>4.4.5. Conservation des étiquettes matières 1ères</b>	75				o	o	[1]
<b>4.5. Préparations froides</b>							
4.5.1. Respect des pratiques à risque	75				o	o	[3]
4.5.1a. Nombre de pratiques à risque					0	0	
<b>4.6. Préparations chaudes</b>							
4.6.1. Respect des pratiques à risque	75				o	o	[3]
4.6.1a. Nombre de pratiques à risque					0	0	
<b>4.7. Fin de production</b>							
<b>4.7.1. Présence et conformité des plats témoins</b>	75				o	o	[1]
<b>4.7.2. Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement</b>	75				o	o	[1]
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				o	o	[1]
4.7.4. Présence d'un tableau "liste des allergènes dans les recettes" en adéquation avec les menus et les produits utilisés.	30				o	o	[1]
4.7.5. Respect des règles de gestion des excédents	30				o	o	[1]
<b>4.8. Service (restauration SP)</b>							
4.8.1. Respect du contrôle avant le service et présence de l'enregistrement	30				o	o	[1]
4.8.2. Conformité des T°C des produits présentés/servis	30				o	N/E	[1]
4.8.2a. Température relevée :					3,5	N/E	°C
<b>4.10. Plonge</b>							
4.10.1. Propreté et bon état de la machine à laver	30				o	o	[1]
4.10.2. Propreté de la batterie/vaisselle en sortie de plonge	30				o	o	[1]

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le					19/01/21	07/06/21
Heure de début					12:20	09:00
Heure de fin					12:50	09:30

4.11. Déchets								
4.11.1. Absence de carton/emballages en zone de fabrication	10					o	o	[1]
4.11.2. Stockage satisfaisant des déchets en zone de fabrication en attente d'évacuation	10					o	o	[1]
4.11.3. Evacuation conforme des déchets selon la marche en avant	10					o	o	[1]
5. SYSTEME DOCUMENTAIRE								
5.1. Classement et archivage des enregistrements	30					o	o	[1]
5.2. Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention	10					N/E	o	[1]
5.3. Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention	10					o	o	[1]
5.4. Classement et archivage des rapports d'inspection des services officiels	10					S/O	S/O	[1]
5.5. Classement et archivage des attestations de formation/sensibilisation du personnel	30					S/O	S/O	[1]
5.6. Classement et archivage du suivi médical du personnel	30					S/O	S/O	[1]
5.7. Classement et archivage des actions en cas de produits non conformes	30					o	o	[1]
5.8. Connaissance de la procédure à suivre en cas de TIAC	10					o	o	[1]
5.9. Conformité du test de traçabilité	75					S/O	o	[1]
5.10. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%)	75					S/O	S/O	[1]
5.10a. Nombre objectifs fixés lors de l'audit précédent						S/O	0	
5.10b. Nombre objectifs fixés atteints						S/O	0	
5.10c. Pourcentage de réalisation plan d'action								
5.11. Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux AB non satisfaisantes (100%)	75					S/O	S/O	[1]
5.12. Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux FS non satisfaisants (100%)	30					S/O	S/O	[1]
5.13. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'inspection des services officiels	30					S/O	S/O	[1]
5.15. Présence et connaissance des CCP	30					o	o	[1]

## Légende

	Valeur	Description	%
	N/E	Non évalué	
	S/O	Sans objet	
1	o	o	0
	XXX	XXX	-100
2	0	0	0
	XXX	XXX	-100
3	o	o	0
	X	X	-40
	XXX	XXX	-100

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Référence : 302754308  
Etablissement : SODXO-93P5  
Grille/Variation : 300416/9  
Audité par : Alexandra GALLATO  
Visite du : 07/06/2021

**SOD ECOLE PAUL LETOMBE 000310**  
40 AVENUE DES FAUVETTES  
93360 NEUILLY PLAISANCE

### Audit Hygiène Complet - Office Livré 30min

#### RECOMMANDATION

Ordre de priorité	Ecart constatés	Actions correctives	Fixé le	Planification		Réalisation			Vérification		
				Qui	Quand	Qui	Quand	Visa	Qui	Quand	Visa
2	<b>4.4.3. Respect des conditions de décontamination</b> Absence de verre doseur et d'un repère sur le bac de lavage pour le dosage du mikrochlor.	Veillez vous en munir.	07/06/2021	Chef de cuisine	Immédiat						

**Observations:**  
**Remarques générales:**  
Annule et remplace la version précédente.  
Personne rencontrée: Mme DAVID

Légende des priorités de l'ordre  
1, Objectif critique  
2, Objectif principal  
3, objectif mineur

# RAPPORT D'AUDIT

Visite : 104306145  
Référence du rapport : 1053338-0  
Établissement : SODXO-9911  
Grille-Variation : 300416/9/17  
Page : 1 / 4  
Edition : 13/02/2021  
Audité par : Laissa ABDELKRIM



Silliker SAS - Mérieux NutriSciences  
25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY  
95891 CERGY-PONTOISE CEDEX  
S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros 303 434 591 R.C.S Pontoise

Service relation clients : support.rd@mxns.com  
Tel: 0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax: 01 34 41 13 35

**SOD EC VICTOR HUGO PRIM ET OFFICE 000310**  
. 24 RUE DE CHANZY  
93360 NEUILLY PLAISANCE

Adresse de visite

## Audit Hygiène Complet - Office Livré 30min

Audité le					12/02/21
Heure de début					09:05
Heure de fin					09:35

### 1. BILAN

#### 1.1. Items d'alerte

1.1.2. Non respect des températures (T°C)					O
1.1.3. Non respect de la traçabilité					O
1.1.4. Non respect de l'hygiène du personnel					O
1.1.5. Non respect des procédures de nettoyage/désinfection					O
1.1.6. Non respect des méthodes de fabrication					O

#### 1.2. Note de l'audit (%)

1.2.1. Total audit hygiène					89,5
----------------------------	--	--	--	--	------

#### 1.3. Niveau de risque hygiène

vert

#### 1.4. Niveau de risque locaux/matériel

S/O

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le					12/02/21
Heure de début					09:05
Heure de fin					09:35

## 2. HYGIENE DU PERSONNEL

2.1. Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles	75				0	[1]
2.2. Respect du lavage des mains	75				0	[1]
2.3. Propreté de la tenue	75				0	[1]
2.4. Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)	75				0	[1]
2.5. Présence des tenues visiteurs	30				0	[1]
2.6. Protection satisfaisante des plaies ou des infections	30				0	[1]
2.7. Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...)	30				0	[1]
2.8. Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville	30				0	[1]

## 3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL

### 3.1. Propreté et entretien

3.1.1. Propreté des abords du site	30				0	[1]
3.1.2. Propreté des locaux de fabrication					0	[2]
3.1.2a. Nombre de zones dont le nb de surfaces sales est < 3	15				0	
3.1.2b. Nombre de zones dont le nb de surfaces sales est ≥ 3	30				0	
3.1.3. Propreté du matériel de fabrication					0	[2]
3.1.3a. Nombre de zones dont le nb de matériels sales est < 3	15				0	
3.1.3b. Nombre de zones dont le nb de matériels sales est ≥ 3	30				0	
3.1.4. Propreté du matériel de nettoyage/désinfection	30				0	[1]
3.1.5. Propreté des vestiaires et des sanitaires	75				0	[1]
3.1.6. Maintien des portes et fenêtres fermées	30				0	[1]
3.1.7. Absence de nuisible et autres animaux indésirables ou de traces de leur passage	75				0	[1]

### 3.2. Nettoyage/désinfection

3.2.1. Présence et respect des plans de nettoyage personnalisés	75				0	[1]
3.2.2. Présence de produits de nettoyage/désinfection adaptés et homologués	30				0	[1]
3.2.3. Enregistrement des contrôles de nettoyage/désinfection	75				0	[1]

## 4. FABRICATION

### 4.1. Organisation générale

4.1.1. Respect de la marche en avant	75				0	[1]
4.1.2. Séparation des opérations/produits propres et sales	30				0	[1]
4.1.3. Respect des pratiques interdites	75				0	[1]
4.1.4. Absence de produits à T°C ambiante	75				0	[1]
4.1.5. Présence de thermosonde(s) en bon état	30				0	[1]

### 4.2. Réception

4.2.1. Conformité des produits à réception (T°C, étiquetage, conditionnement...)	30				0	[1]
4.2.2. Respect du contrôle à réception (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement	30				0	[1]

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le					12/02/21
Heure de début					09:05
Heure de fin					09:35

<b>4.3. Stockage</b>					
<b>4.3.1. Absence de produits interdits</b>	75				o [1]
4.3.2. Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits entamés...)	30				o [1]
<b>4.3.3. Respect des DLC</b>	75				o [1]
4.3.4. Respect des DLUO	30				o [1]
4.3.5. Respect des DLC secondaires	30				o [1]
4.3.6. Conformité des conditions de stockage (T°C, rangement des produits par catégorie, absence de stockage au sol...)	30				o [1]
4.3.7. Respect du contrôle des T°C des CF (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement	30				o [1]
<b>4.4. Traitement des matières 1ères</b>					
4.4.2. Respect des conditions de déconditionnement	30				o [1]
4.4.3. Respect des conditions de décontamination	30				XXX [1] -30
4.4.4. Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation	10				o [1]
<b>4.4.5. Conservation des étiquettes matières 1ères</b>	75				o [1]
<b>4.5. Préparations froides</b>					
4.5.1. Respect des pratiques à risque	75				o [3]
4.5.1a. Nombre de pratiques à risque					0
<b>4.6. Préparations chaudes</b>					
4.6.1. Respect des pratiques à risque	75				o [3]
4.6.1a. Nombre de pratiques à risque					0
<b>4.7. Fin de production</b>					
<b>4.7.1. Présence et conformité des plats témoins</b>	75				XXX [1] -75
<b>4.7.2. Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement</b>	75				o [1]
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				o [1]
4.7.4. Présence d'un tableau "liste des allergènes dans les recettes" en adéquation avec les menus et les produits utilisés.	30				o [1]
4.7.5. Respect des règles de gestion des excédents	30				o [1]
<b>4.8. Service (restauration SP)</b>					
4.8.1. Respect du contrôle avant le service et présence de l'enregistrement	30				o [1]
4.8.2. Conformité des T°C des produits présentés/servis	30				N/E [1]
4.8.2a. Température reléevée :					N/E °C
<b>4.10. Plonge</b>					
4.10.1. Propreté et bon état de la machine à laver	30				o [1]
4.10.2. Propreté de la batterie/vaisselle en sortie de plonge	30				o [1]

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le					12/02/21
Heure de début					09:05
Heure de fin					09:35

#### 4.11. Déchets

4.11.1. Absence de carton/emballages en zone de fabrication	10					o	[1]
4.11.2. Stockage satisfaisant des déchets en zone de fabrication en attente d'évacuation	10					o	[1]
4.11.3. Evacuation conforme des déchets selon la marche en avant	10					o	[1]

#### 5. SYSTEME DOCUMENTAIRE

5.1. Classement et archivage des enregistrements	30					o	[1]
5.2. Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention	10					N/E	[1]
5.3. Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention	10					N/E	[1]
5.4. Classement et archivage des rapports d'inspection des services officiels	10					N/E	[1]
5.5. Classement et archivage des attestations de formation/sensibilisation du personnel	30					N/E	[1]
5.6. Classement et archivage du suivi médical du personnel	30					N/E	[1]
5.7. Classement et archivage des actions en cas de produits non conformes	30					N/E	[1]
5.8. Connaissance de la procédure à suivre en cas de TIAC	10					o	[1]
5.9. Conformité du test de traçabilité	75					o	[1]
5.10. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%)	75					S/O	[1]
5.10a. Nombre objectifs fixés lors de l'audit précédent						S/O	
5.10b. Nombre objectifs fixés atteints						S/O	
5.10c. Pourcentage de réalisation plan d'action							
5.11. Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux AB non satisfaisantes (100%)	75					S/O	[1]
5.12. Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux FS non satisfaisants (100%)	30					S/O	[1]
5.13. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'inspection des services officiels	30					S/O	[1]
5.15. Présence et connaissance des CCP	30					o	[1]

#### Légende

	Valeur	Description	%
	N/E	Non évalué	
	S/O	Sans objet	
1	o	o	0
	XXX	XXX	-100
2	o	o	0
	XXX	XXX	-100
3	o	o	0
	X	X	-40
	XXX	XXX	-100

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Référence : 302668900  
Etablissement : SODXO-9911  
Grille/Variation : 300416/9  
Audité par : Laïssa ABDELKRIM  
Visite du : 12/02/2021

SOD EC VICTOR HUGO PRIM ET OFFICE 000310  
24 RUE DE CHANZY  
93360 NEUILLY PLAISANCE

### Audit Hygiène Complet - Office Livré 30min

#### RECOMMANDATION

Ordre de priorité	Ecart constatés	Actions correctives	Fixé le	Planification		Réalisation			Vérification		
				Qui	Quand	Qui	Quand	Visa	Qui	Quand	Visa
1	<b>4.7.1. Présence et conformité des plats témoins</b> Absence du prélèvement du smoothie pomme ananas servis le 11.02.2021.	Tout les plats servis doivent être prélevé en plat témoin.	12/02/2021								
2	<b>4.4.3. Respect des conditions de décontamination</b> Le protocole de décontamination ne correspond pas au protocole affiché.  Le produit est en date dépassée depuis le 22.01.2021.	Mettre en place le bon protocole de décontamination, faire attention aux dates d'expiration de vos produits désinfectant.	12/02/2021								

**Observations:**  
**Remarques générales:**

Personne rencontrée: MME MARIN

Légende des priorités de l'ordre  
1, Objectif critique  
2, Objectif principal  
3, objectif mineur

Page 1 / 1

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# RAPPORT D'AUDIT

Visite : 104302805  
Référence du rapport : 1045570-0  
Établissement : SODXO-93P5  
Grille-Variation : 300416/9/17  
Page : 1 / 4  
Edition : 20/01/2021  
Audité par : Sabrina CERTAIN



Silliker SAS - Mérieux NutriSciences  
25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY  
95891 CERGY-PONTOISE CEDEX  
S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros 303 434 591 R.C.S Pontoise

Service relation clients : support.rd@mxns.com  
Tel: 0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax: 01 34 41 13 35

**SOD ECOLE PAUL LETOMBE 000310**  
. 40 AVENUE DES FAUVETTES  
93360 NEUILLY PLAISANCE

Adresse de visite

## Audit Hygiène Complet - Office Livré 30min

Audité le					19/01/21
Heure de début					12:20
Heure de fin					12:50

### 1. BILAN

#### 1.1. Items d'alerte

1.1.2. Non respect des températures (T°C)					O
1.1.3. Non respect de la traçabilité					O
1.1.4. Non respect de l'hygiène du personnel					O
1.1.5. Non respect des procédures de nettoyage/désinfection					O
1.1.6. Non respect des méthodes de fabrication					O

#### 1.2. Note de l'audit (%)

1.2.1. Total audit hygiène					100,0
----------------------------	--	--	--	--	-------

#### 1.3. Niveau de risque hygiène

vert

#### 1.4. Niveau de risque locaux/matériel

S/O

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le					19/01/21
Heure de début					12:20
Heure de fin					12:50

## 2. HYGIENE DU PERSONNEL

2.1. Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles	75				0	[1]
2.2. Respect du lavage des mains	75				0	[1]
2.3. Propreté de la tenue	75				0	[1]
2.4. Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)	75				0	[1]
2.5. Présence des tenues visiteurs	30				0	[1]
2.6. Protection satisfaisante des plaies ou des infections	30				0	[1]
2.7. Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...)	30				0	[1]
2.8. Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville	30				0	[1]

## 3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL

### 3.1. Propreté et entretien

3.1.1. Propreté des abords du site	30				0	[1]
3.1.2. Propreté des locaux de fabrication					0	[2]
3.1.2a. Nombre de zones dont le nb de surfaces sales est < 3	15				0	
3.1.2b. Nombre de zones dont le nb de surfaces sales est ≥ 3	30				0	
3.1.3. Propreté du matériel de fabrication					0	[2]
3.1.3a. Nombre de zones dont le nb de matériels sales est < 3	15				0	
3.1.3b. Nombre de zones dont le nb de matériels sales est ≥ 3	30				0	
3.1.4. Propreté du matériel de nettoyage/désinfection	30				0	[1]
3.1.5. Propreté des vestiaires et des sanitaires	75				0	[1]
3.1.6. Maintien des portes et fenêtres fermées	30				0	[1]
3.1.7. Absence de nuisible et autres animaux indésirables ou de traces de leur passage	75				0	[1]

### 3.2. Nettoyage/désinfection

3.2.1. Présence et respect des plans de nettoyage personnalisés	75				0	[1]
3.2.2. Présence de produits de nettoyage/désinfection adaptés et homologués	30				0	[1]
3.2.3. Enregistrement des contrôles de nettoyage/désinfection	75				0	[1]

## 4. FABRICATION

### 4.1. Organisation générale

4.1.1. Respect de la marche en avant	75				0	[1]
4.1.2. Séparation des opérations/produits propres et sales	30				0	[1]
4.1.3. Respect des pratiques interdites	75				0	[1]
4.1.4. Absence de produits à T°C ambiante	75				0	[1]
4.1.5. Présence de thermosonde(s) en bon état	30				0	[1]

### 4.2. Réception

4.2.1. Conformité des produits à réception (T°C, étiquetage, conditionnement...)	30				0	[1]
4.2.2. Respect du contrôle à réception (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement	30				0	[1]

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le					19/01/21
Heure de début					12:20
Heure de fin					12:50

<b>4.3. Stockage</b>						
<b>4.3.1. Absence de produits interdits</b>	75				0	[1]
4.3.2. Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits entamés...)	30				0	[1]
<b>4.3.3. Respect des DLC</b>	75				0	[1]
4.3.4. Respect des DLUO	30				0	[1]
4.3.5. Respect des DLC secondaires	30				0	[1]
4.3.6. Conformité des conditions de stockage (T°C, rangement des produits par catégorie, absence de stockage au sol...)	30				0	[1]
4.3.7. Respect du contrôle des T°C des CF (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement	30				0	[1]
<b>4.4. Traitement des matières 1ères</b>						
4.4.2. Respect des conditions de déconditionnement	30				0	[1]
4.4.3. Respect des conditions de décontamination	30				0	[1]
4.4.4. Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation	10				0	[1]
<b>4.4.5. Conservation des étiquettes matières 1ères</b>	75				0	[1]
<b>4.5. Préparations froides</b>						
4.5.1. Respect des pratiques à risque	75				0	[3]
4.5.1a. Nombre de pratiques à risque					0	
<b>4.6. Préparations chaudes</b>						
4.6.1. Respect des pratiques à risque	75				0	[3]
4.6.1a. Nombre de pratiques à risque					0	
<b>4.7. Fin de production</b>						
<b>4.7.1. Présence et conformité des plats témoins</b>	75				0	[1]
<b>4.7.2. Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement</b>	75				0	[1]
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	[1]
4.7.4. Présence d'un tableau "liste des allergènes dans les recettes" en adéquation avec les menus et les produits utilisés.	30				0	[1]
4.7.5. Respect des règles de gestion des excédents	30				0	[1]
<b>4.8. Service (restauration SP)</b>						
4.8.1. Respect du contrôle avant le service et présence de l'enregistrement	30				0	[1]
4.8.2. Conformité des T°C des produits présentés/servis	30				0	[1]
4.8.2a. Température relevée :					3,5	°C
<b>4.10. Plonge</b>						
4.10.1. Propreté et bon état de la machine à laver	30				0	[1]
4.10.2. Propreté de la batterie/vaisselle en sortie de plonge	30				0	[1]

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le					19/01/21
Heure de début					12:20
Heure de fin					12:50

4.11. Déchets					
4.11.1. Absence de carton/emballages en zone de fabrication	10				o [1]
4.11.2. Stockage satisfaisant des déchets en zone de fabrication en attente d'évacuation	10				o [1]
4.11.3. Evacuation conforme des déchets selon la marche en avant	10				o [1]
5. SYSTEME DOCUMENTAIRE					
5.1. Classement et archivage des enregistrements	30				o [1]
5.2. Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention	10				N/E [1]
5.3. Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention	10				o [1]
5.4. Classement et archivage des rapports d'inspection des services officiels	10				S/O [1]
5.5. Classement et archivage des attestations de formation/sensibilisation du personnel	30				S/O [1]
5.6. Classement et archivage du suivi médical du personnel	30				S/O [1]
5.7. Classement et archivage des actions en cas de produits non conformes	30				o [1]
5.8. Connaissance de la procédure à suivre en cas de TIAC	10				o [1]
<b>5.9. Conformité du test de traçabilité</b>	75				S/O [1]
<b>5.10. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%)</b>	75				S/O [1]
5.10a. Nombre objectifs fixés lors de l'audit précédent					S/O
5.10b. Nombre objectifs fixés atteints					S/O
5.10c. Pourcentage de réalisation plan d'action					
<b>5.11. Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux AB non satisfaisantes (100%)</b>	75				S/O [1]
5.12. Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux FS non satisfaisants (100%)	30				S/O [1]
5.13. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'inspection des services officiels	30				S/O [1]
5.15. Présence et connaissance des CCP	30				o [1]

## Légende

	Valeur	Description	%
	N/E	Non évalué	
	S/O	Sans objet	
1	o	o	0
	XXX	XXX	-100
2	o	o	0
	XXX	XXX	-100
3	o	o	0
	X	X	-40
	XXX	XXX	-100

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Référence : 302655186  
Etablissement : SODXO-93P5  
Grille/Variation : 300416/9  
Audité par : Sabrina CERTAIN  
Visite du : 19/01/2021

**SOD ECOLE PAUL LETOMBE 000310**  
40 AVENUE DES FAUVETTES  
93360 NEUILLY PLAISANCE

**Audit Hygiène Complet - Office Livré 30min**

**RECOMMANDATION**

Ordre de priorité	Ecart constatés	Actions correctives	Fixé le	Planification		Réalisation			Vérification			
				Qui	Quand	Qui	Quand	Visa	Qui	Quand	Visa	
<b>Observations:</b> <b>Remarques générales:</b> Enlever les anciennes affiches ( ex : décontamination des végétaux). Les derniers bons d'intervention de la société de lutte contre les nuisibles et de maintenance datent de 2019. Personne rencontrée: Mme DAVID												

Légende des priorités de l'ordre  
1, Objectif critique  
2, Objectif principal  
3, objectif mineur

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# RAPPORT D'AUDIT

Visite : 104412146  
Référence du rapport : 1113321-1  
Remplace le rapport : 1113321-0  
Etablissement : SODXO-93P6  
Grille-Variation : 300416/9/17  
Page : 1 / 4  
Edition : 01/07/2021  
Audité par : Alexandra GALLATO



Silliker SAS - Mérieux NutriSciences  
25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY  
95891 CERGY-PONTOISE CEDEX  
S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros 303 434 591 R.C.S Pontoise

Service relation clients : support.rd@mxns.com  
Tel: 0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax: 01 34 41 13 35

**SOD ECOLE VICTOR HUGO MATER 000310**  
. 24 RUE DE CHANZY  
93360 NEUILLY PLAISANCE

Adresse de visite

## Audit Hygiène Complet - Office Livré 30min

Audité le					28/01/21	28/06/21
Heure de début					11:00	08:50
Heure de fin					11:30	09:23

### 1. BILAN

#### 1.1. Items d'alerte

1.1.2. Non respect des températures (T°C)					O	O
1.1.3. Non respect de la traçabilité					O	O
1.1.4. Non respect de l'hygiène du personnel					O	O
1.1.5. Non respect des procédures de nettoyage/désinfection					O	O
1.1.6. Non respect des méthodes de fabrication					O	O

#### 1.2. Note de l'audit (%)

1.2.1. Total audit hygiène					100,0	100,0
----------------------------	--	--	--	--	-------	-------

#### 1.3. Niveau de risque hygiène

vert vert

#### 1.4. Niveau de risque locaux/matériel

S/O vert

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le				28/01/21	28/06/21
Heure de début				11:00	08:50
Heure de fin				11:30	09:23

## 2. HYGIENE DU PERSONNEL

2.1. Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles	75			o	o	[1]
2.2. Respect du lavage des mains	75			o	o	[1]
2.3. Propreté de la tenue	75			o	o	[1]
2.4. Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)	75			o	o	[1]
2.5. Présence des tenues visiteurs	30			o	o	[1]
2.6. Protection satisfaisante des plaies ou des infections	30			o	o	[1]
2.7. Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...)	30			o	o	[1]
2.8. Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville	30			o	o	[1]

## 3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL

### 3.1. Propreté et entretien

3.1.1. Propreté des abords du site	30			o	o	[1]
3.1.2. Propreté des locaux de fabrication				0	0	[2]
3.1.2a. Nombre de zones dont le nb de surfaces sales est < 3	15			0	0	
3.1.2b. Nombre de zones dont le nb de surfaces sales est ≥ 3	30			0	0	
3.1.3. Propreté du matériel de fabrication				0	0	[2]
3.1.3a. Nombre de zones dont le nb de matériels sales est < 3	15			0	0	
3.1.3b. Nombre de zones dont le nb de matériels sales est ≥ 3	30			0	0	
3.1.4. Propreté du matériel de nettoyage/désinfection	30			o	o	[1]
3.1.5. Propreté des vestiaires et des sanitaires	75			o	o	[1]
3.1.6. Maintien des portes et fenêtres fermées	30			o	o	[1]
3.1.7. Absence de nuisible et autres animaux indésirables ou de traces de leur passage	75			o	o	[1]

### 3.2. Nettoyage/désinfection

3.2.1. Présence et respect des plans de nettoyage personnalisés	75			o	o	[1]
3.2.2. Présence de produits de nettoyage/désinfection adaptés et homologués	30			o	o	[1]
3.2.3. Enregistrement des contrôles de nettoyage/désinfection	75			o	o	[1]

## 4. FABRICATION

### 4.1. Organisation générale

4.1.1. Respect de la marche en avant	75			o	o	[1]
4.1.2. Séparation des opérations/produits propres et sales	30			o	o	[1]
4.1.3. Respect des pratiques interdites	75			o	o	[1]
4.1.4. Absence de produits à T°C ambiante	75			o	o	[1]
4.1.5. Présence de thermosonde(s) en bon état	30			o	o	[1]

### 4.2. Réception

4.2.1. Conformité des produits à réception (T°C, étiquetage, conditionnement...)	30			o	o	[1]
4.2.2. Respect du contrôle à réception (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement	30			o	o	[1]

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le				28/01/21	28/06/21
Heure de début				11:00	08:50
Heure de fin				11:30	09:23

<b>4.3. Stockage</b>						
<b>4.3.1. Absence de produits interdits</b>	75				o	o
4.3.2. Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits entamés...)	30				o	o
<b>4.3.3. Respect des DLC</b>	75				o	o
4.3.4. Respect des DLUO	30				o	o
4.3.5. Respect des DLC secondaires	30				o	o
4.3.6. Conformité des conditions de stockage (T°C, rangement des produits par catégorie, absence de stockage au sol...)	30				o	o
4.3.7. Respect du contrôle des T°C des CF (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement	30				o	o
<b>4.4. Traitement des matières 1ères</b>						
4.4.2. Respect des conditions de déconditionnement	30				o	o
4.4.3. Respect des conditions de décontamination	30				o	o
4.4.4. Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation	10				o	o
<b>4.4.5. Conservation des étiquettes matières 1ères</b>	75				o	o
<b>4.5. Préparations froides</b>						
4.5.1. Respect des pratiques à risque	75				o	o
4.5.1a. Nombre de pratiques à risque					0	0
<b>4.6. Préparations chaudes</b>						
4.6.1. Respect des pratiques à risque	75				o	o
4.6.1a. Nombre de pratiques à risque					0	0
<b>4.7. Fin de production</b>						
<b>4.7.1. Présence et conformité des plats témoins</b>	75				o	o
<b>4.7.2. Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement</b>	75				o	o
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				o	o
4.7.4. Présence d'un tableau "liste des allergènes dans les recettes" en adéquation avec les menus et les produits utilisés.	30				o	o
4.7.5. Respect des règles de gestion des excédents	30				o	o
<b>4.8. Service (restauration SP)</b>						
4.8.1. Respect du contrôle avant le service et présence de l'enregistrement	30				o	o
4.8.2. Conformité des T°C des produits présentés/servis	30				o	N/E
4.8.2a. Température relevée :					N/E	N/E
<b>4.10. Plonge</b>						
4.10.1. Propreté et bon état de la machine à laver	30				o	o
4.10.2. Propreté de la batterie/vaisselle en sortie de plonge	30				o	o

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le					28/01/21	28/06/21
Heure de début					11:00	08:50
Heure de fin					11:30	09:23

4.11. Déchets								
4.11.1. Absence de carton/emballages en zone de fabrication	10					o	o	[1]
4.11.2. Stockage satisfaisant des déchets en zone de fabrication en attente d'évacuation	10					o	o	[1]
4.11.3. Evacuation conforme des déchets selon la marche en avant	10					o	o	[1]
5. SYSTEME DOCUMENTAIRE								
5.1. Classement et archivage des enregistrements	30					o	o	[1]
5.2. Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention	10					o	N/E	[1]
5.3. Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention	10					o	o	[1]
5.4. Classement et archivage des rapports d'inspection des services officiels	10					o	o	[1]
5.5. Classement et archivage des attestations de formation/sensibilisation du personnel	30					o	o	[1]
5.6. Classement et archivage du suivi médical du personnel	30					o	S/O	[1]
5.7. Classement et archivage des actions en cas de produits non conformes	30					o	S/O	[1]
5.8. Connaissance de la procédure à suivre en cas de TIAC	10					o	o	[1]
5.9. Conformité du test de traçabilité	75					o	o	[1]
5.10. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%)	75					o	S/O	[1]
5.10a. Nombre objectifs fixés lors de l'audit précédent						0	0	
5.10b. Nombre objectifs fixés atteints						0	0	
5.10c. Pourcentage de réalisation plan d'action								
5.11. Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux AB non satisfaisantes (100%)	75					o	S/O	[1]
5.12. Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux FS non satisfaisants (100%)	30					o	S/O	[1]
5.13. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'inspection des services officiels	30					o	S/O	[1]
5.15. Présence et connaissance des CCP	30					o	o	[1]

## Légende

	Valeur	Description	%
	N/E	Non évalué	
	S/O	Sans objet	
1	o	o	0
	XXX	XXX	-100
2	0	0	0
	XXX	XXX	-100
3	o	o	0
	X	X	-40
	XXX	XXX	-100

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Référence : 302774027  
Etablissement : SODXO-93P6  
Grille/Variation : 300416/9  
Audité par : Alexandra GALLATO  
Visite du : 28/06/2021

SOD ECOLE VICTOR HUGO MATER 000310  
24 RUE DE CHANZY  
93360 NEUILLY PLAISANCE

### Audit Hygiène Complet - Office Livré 30min

#### RECOMMANDATION

Ordre de priorité	Ecart constatés	Actions correctives	Fixé le	Planification		Réalisation			Vérification		
				Qui	Quand	Qui	Quand	Visa	Qui	Quand	Visa
<b>Observations:</b> <b>Remarques générales:</b> Annule et remplace la version précédente. Veuillez mettre à jour les photocopies des bons d'interventions des nuisibles. Le dernier passage date de 2019. Personne rencontrée: MME GAUDIN GOMEZ											

Légende des priorités de l'ordre  
1, Objectif critique  
2, Objectif principal  
3, objectif mineur

# RAPPORT D'AUDIT

Visite : 104412135  
Référence du rapport : 1101324-1  
Remplace le rapport : 1101324-0  
Etablissement : SODXO-93P4  
Grille-Variation : 300419/3/15  
Page : 1 / 6  
Edition : 08/06/2021  
Audité par : Alexandra GALLATO



Silliker SAS - Mérieux NutriSciences  
25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY  
95891 CERGY-PONTOISE CEDEX  
S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros 303 434 591 R.C.S Pontoise

Service relation clients : support.rd@mxns.com  
Tel: 0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax: 01 34 41 13 35

**SOD ECOLE PAUL DOUMER 000310**  
. 30 AVENUE PAUL DOUMER  
93360 NEUILLY PLAISANCE

Adresse de visite

## Audit Locaux-Matériel-circuit- Office livré - 15min

Audité le						07/06/21
Heure de début						11:36
Heure de fin						11:45

### 1. BILAN

#### 1.1. Items d'alerte

1.1.1. Présence de la déclaration d'activité du site						0
1.1.2. Mise en place d'une marche en avant dans l'espace (ou dans le temps = instructions spécifiques)						0
1.1.3. Présence et fonctionnement d'au moins un lave-mains par zone (commande non manuelle, alimentation en eau froide et chaude, distributeur de savon, de papier jetable, poubelle à commande non manuelle)						0
1.1.4. Capacité, état et fonctionnement satisfaisant de la (des) cellule(s) de refroidissement						S/O
1.1.5. Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des appareils de maintien en température (armoires chaudes, étuves, bains-marie...)						0
1.1.6. Absence d'accès direct entre les sanitaires et les locaux de conservation et de manipulation des denrées						0
1.1.7. Présence de sanitaires et vestiaires réservés au personnel de cuisine						0
IA. Nombre d'items alerte NC						0,0
R1. Nombre de récurrences (non conformités observées la visite précédente non levées)						0,0
<b>1.2. Note de l'audit (%)</b>						
1.2.1. Total audit locaux/matériel						100,0
<b>1.3. Niveau de risque locaux/matériel</b>						
1.3.1. vert, orange, rouge, noir						vert

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le					07/06/21
Heure de début					11:36
Heure de fin					11:45

## 2. IMPLANTATION/AMENAGEMENT DES LOCAUX

### 2.1. Conformité des locaux/circuits

<b>2.1.1. Présence de la déclaration d'activité du site</b>	75				o	[1]
2.1.1a. Remise à jour de la déclaration si travaux	30				S/O	[1]
2.1.2. Séparation entre secteur chaud et secteur froid	30				o	[1]
<b>2.1.3. Séparation entre secteurs propres et secteurs souillés</b>	75				o	[1]
<b>2.1.4. Mise en place d'une marche en avant dans l'espace (ou dans le temps = instructions spécifiques)</b>	75				o	[1]
2.1.5. Identification des circuits pour l'expédition des repas et pour le retour des contenants	30				S/O	[1]
2.1.6. Systèmes de ventilation/aération/extraction conformes et efficaces	30				o	[1]
2.1.7. Propreté des grilles et des filtres de ventilation/aération/extraction	30				o	[1]
<b>2.1.8. Raccordement à un réseau d'eau potable</b>	75				o	[1]
2.1.9. Identification des conduites d'eau potable/non potable si utilisation d'une eau non potable par le site	30				S/O	[1]
2.1.10. Système d'évacuation des eaux usées conforme (absence d'eau stagnante, odeur, nombre et répartition des siphons...)	30				o	[1]
2.1.11. Système de protection contre les nuisibles si ouverture à l'extérieur	30				o	[1]
2.1.12. Système d'éclairage satisfaisant	30				o	[1]
2.1.13. Etat satisfaisant des raccords sols/murs	30				o	[1]
<b>2.1.14. Etat satisfaisant des plafonds (faux plafonds et éléments suspendus inclus) et des sols</b>	20				0	[2]
2.1.14a. Nombre de zones concernées					0	
2.1.15. Etat satisfaisant des fenêtres et ouvertures	30				o	[1]
<b>2.1.16. Etat satisfaisant des portes et surfaces murales : lisses, lavables et résistantes aux chocs</b>	20				0	[2]
2.1.16a. Nombre de zones concernées					0	

### 2.2. Locaux spécifiques

<b>2.2.1. Présence d'un local spécifique pour l'élaboration des préparations froides à l'avance</b>	75				S/O	[1]
2.2.2. Présence d'une salle spécialisée pour le déconditionnement-reconditionnement en liaison froide	30				S/O	[1]
2.2.3. Présence d'un local ou emplacement spécifique pour l'allotissement des repas livrés	30				S/O	[1]
2.2.4. Présence d'une chambre froide spécifique pour les préparations à l'avance et repas livrés	30				S/O	[1]
2.2.5. Présence d'une zone de stockage des conditionnements et emballages	30				S/O	[1]

### 2.3. Equipements de nettoyage/désinfection

2.3.1. Etat satisfaisant des lave-mains (fuite, rouille...)	30				o	[1]
<b>2.3.2. Présence et fonctionnement d'au moins un lave-mains par zone (commande non manuelle, alimentation en eau froide et chaude, distributeur de savon, de papier jetable, poubelle à commande non manuelle)</b>	20				0	[2]
2.3.2a. Nombre de lave-mains concernés					0	
2.3.3. Nombre et répartition satisfaisants des postes de nettoyage/désinfection	30				o	[1]
<b>2.3.4. Etat satisfaisant et fonctionnement des postes de nettoyage/désinfection</b>	75				o	[1]
2.3.5. Alimentation en eau froide et chaude	30				o	[1]

### 2.4. Divers

2.4.1. Absence d'insecte et nuisible	30				o	[1]
--------------------------------------	----	--	--	--	---	-----

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le					07/06/21
Heure de début					11:36
Heure de fin					11:45

3. ETAT DU MATERIEL					
3.1. Etat satisfaisant des plans de travail	30				o [1]
3.2. Etat satisfaisant des planches à découper	30				o [1]
3.3. Etat satisfaisant du petit matériel	30				o [1]
3.4. Etat satisfaisant des bacs, échelles, étagères	30				o [1]
3.5. Etat satisfaisant de l'ouvre-boîte	30				o [1]
3.6. Etat satisfaisant de la parmentière	30				S/O [1]
3.7. Etat satisfaisant du trancheur	30				S/O [1]
3.8. Etat satisfaisant du batteur mélangeur	30				S/O [1]
3.9. Etat satisfaisant du trancheur à pain	30				S/O [1]
3.10. Etat satisfaisant et fonctionnement du matériel de cuisson	30				o [1]
3.11. Etat satisfaisant et fonctionnement de la friteuse (thermostat...)	30				S/O [1]
<b>3.12a. Capacité, état et fonctionnement satisfaisant de la (des) cellule(s) de refroidissement</b>	75				S/O [1]
3.14. Etat d'entratrage et de fonctionnement de la machine à laver la vaisselle	30				o [1]
3.15. Absence d'équipement en bois	30				o [1]
4. ZONE DE DISTRIBUTION					
4.1a. Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des meubles réfrigérés	75				o [1]
4.2a. Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des appareils de maintien en température (armoires chaudes, étuves, bains-marie...)	75				o [1]
4.3. Etat satisfaisant et fonctionnement des chariots de distribution (sur place)	30				o [1]
4.4. Etat satisfaisant et fonctionnement des chauffe-assiettes	30				S/O [1]
5. ZONE DE LIVRAISON					
5.1. Conformité des véhicules de transport (T°C, attestation...)	30				S/O [1]
5.2. Etat et capacité satisfaisants des conteneurs de transport des repas livrés	30				S/O [1]
6. SANITAIRES/VESTIAIRES					
6.1. Absence d'accès direct entre les sanitaires et les locaux de conservation et de manipulation des denrées	75				o [1]
6.2. Présence de sanitaires et vestiaires réservés au personnel de cuisine	75				o [1]
6.3a. Casiers vestiaires en nombre suffisant	75				o [1]
6.4a. Moyens adaptés pour le rangement du linge propre	30				o [1]
6.5a. Moyens adaptés pour le stockage du linge sale	30				o [1]
6.6. Présence d'une poubelle dans les toilettes	30				o [1]
7. RESERVES					
7.1. Réserves froides (positives et négatives) et neutres de capacité suffisante	75				o [1]
7.2. Etat satisfaisant des réserves (facilité de nettoyage des étagères, absence de bois...)	30				o [1]
7.3. Présence et fonctionnement des thermomètres de contrôle des réserves froides	30				o [1]
7.4. Présence et fonctionnement des thermo-enregistreurs dans les réserves froides > 10m3	30				S/O [1]
7.5. Présence d'un emplacement réservé pour les plats témoins	30				o [1]
7.6. Stockage satisfaisant des produits d'entretien en local/armoire séparé(e) et fermé(e)	30				o [1]

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le	07/06/21
Heure de début	11:36
Heure de fin	11:45

8. TRAITEMENT DES DECHETS			
8.1. Nombre et répartition satisfaisants des poubelles en cuisine	10	o	[1]
8.2. Etat satisfaisant des poubelles	30	o	[1]
8.3. Nombre suffisant de conteneurs à déchets avec couvercle	10	o	[1]
8.4. Etat et capacité satisfaisants du local à déchets	10	o	[1]
<b>R. Nombre de récurrences (non conformités observées la visite précédente non levées)</b>		0	
9. CONTROLE DU THERMOMETRE DU SITE			
<b>9.1. Identification et précision des thermomètres</b>			
9.1.1. Identification du thermomètre du laboratoire		THC 1851	
9.1.2. Précision du thermomètre du laboratoire +/- 0,5°C		N/E	°C
9.1.3. Identification du thermomètre du site		CUISINE	
9.1.4. Précision du thermomètre du site		N/E	°C
<b>9.2. POINTS DE MESURE N°1 (environ 3°C)</b>			
9.2.1. Affichage thermomètre du laboratoire (T°C)		0,0	°C
9.2.2. Affichage thermomètre du site (T°C)		0,1	°C
9.2.3. Ecart (écart toléré +/- 1°C)		0,1	°C
<b>9.3. POINTS DE MESURE N°2 (environ 80°C)</b>			
9.3.1. Affichage thermomètre du laboratoire (T°C)		79,4	°C
9.3.2. Affichage thermomètre du site (T°C)		80,1	°C
9.3.3. Ecart (écart toléré +/- 1°C)		0,7	°C
<b>9.4. COMMENTAIRES</b>			
9.4.1. Thermomètre conforme (si les deux écarts sont inférieurs à +/- 1°C)		o	[3]

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Légende

	<i>Valeur</i>	<i>Description</i>	<i>%</i>
	N/E	Non évalué	
	S/O	Sans objet	
1	o	o	0
	XXX	XXX	-100
2	0	bon	0
	XXX	mauvais	-100
	XXX	mauvais	-200
	XXX	mauvais	-300
	XXX	mauvais	-400
	XXX	mauvais	-500
	XXX	mauvais	-600
	XXX	mauvais	-700
	XXX	mauvais	-800
	XXX	mauvais	-900
	XXX	mauvais	-1000
3	o	o	0
	X	X	-50
	XXX	XXX	-100

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

**SOD ECOLE PAUL DOUMER 000310**  
30 AVENUE PAUL DOUMER  
93360 NEUILLY PLAISANCE

Visite du 07/06/2021

**Commentaires**

**Remarques**

Annule et remplace la version précédente.

Personne rencontrée : MME PETIT

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Référence : 302754311  
Etablissement : SODXO-93P4  
Grille/Variation : 300419/3  
Audité par : Alexandra GALLATO  
Visite du : 07/06/2021

**SOD ECOLE PAUL DOUMER 000310**  
30 AVENUE PAUL DOUMER  
93360 NEUILLY PLAISANCE

**Audit Locaux-Matériel-circuit- Office livré - 15min**

**RECOMMANDATION**

Ordre de priorité	Ecart constatés	Actions correctives	Fixé le	Planification		Réalisation			Vérification			
				Qui	Quand	Qui	Quand	Visa	Qui	Quand	Visa	
<b>Observations:</b> <b>Remarques générales:</b> Annule et remplace la version précédente. Personne rencontrée: MME PETIT												

Légende des priorités de l'ordre  
1, Objectif critique  
2, Objectif principal  
3, objectif mineur

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# RAPPORT D'AUDIT

Visite : 104388579  
Référence du rapport : 1088878-0  
Établissement : SODXO-93P2  
Grille-Variation : 300419/3/15  
Page : 1 / 6  
Edition : 12/05/2021  
Audité par : Stéphane TANG



Silliker SAS - Mérieux NutriSciences  
25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY  
95891 CERGY-PONTOISE CEDEX  
S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros 303 434 591 R.C.S Pontoise

Service relation clients : support.rd@mxns.com  
Tel: 0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax: 01 34 41 13 35

**SOD ECOLE HERRIOT 000310**  
. 10 AVENUE ARISTIDE BRIAND  
93360 NEUILLY PLAISANCE

Adresse de visite

## Audit Locaux-Matériel-circuit- Office livré - 15min

Audité le						11/05/21
Heure de début						09:10
Heure de fin						10:10

### 1. BILAN

#### 1.1. Items d'alerte

1.1.1. Présence de la déclaration d'activité du site						0
1.1.2. Mise en place d'une marche en avant dans l'espace (ou dans le temps = instructions spécifiques)						XXX
1.1.3. Présence et fonctionnement d'au moins un lave-mains par zone (commande non manuelle, alimentation en eau froide et chaude, distributeur de savon, de papier jetable, poubelle à commande non manuelle)						0
1.1.4. Capacité, état et fonctionnement satisfaisant de la (des) cellule(s) de refroidissement						S/O
1.1.5. Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des appareils de maintien en température (armoires chaudes, étuves, bains-marie...)						0
1.1.6. Absence d'accès direct entre les sanitaires et les locaux de conservation et de manipulation des denrées						0
1.1.7. Présence de sanitaires et vestiaires réservés au personnel de cuisine						0
IA. Nombre d'items alerte NC						1,0
R1. Nombre de récurrences (non conformités observées la visite précédente non levées)						0,0
<b>1.2. Note de l'audit (%)</b>						
1.2.1. Total audit locaux/matériel						89,5
<b>1.3. Niveau de risque locaux/matériel</b>						
1.3.1. vert, orange, rouge, noir						vert

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le					11/05/21
Heure de début					09:10
Heure de fin					10:10

## 2. IMPLANTATION/AMENAGEMENT DES LOCAUX

### 2.1. Conformité des locaux/circuits

<b>2.1.1. Présence de la déclaration d'activité du site</b>	75				o	[1]
2.1.1a. Remise à jour de la déclaration si travaux	30				S/O	[1]
2.1.2. Séparation entre secteur chaud et secteur froid	30				XXX	[1] -30
<b>2.1.3. Séparation entre secteurs propres et secteurs souillés</b>	75				o	[1]
<b>2.1.4. Mise en place d'une marche en avant dans l'espace (ou dans le temps = instructions spécifiques)</b>	75				XXX	[1] -75
2.1.5. Identification des circuits pour l'expédition des repas et pour le retour des contenants	30				S/O	[1]
2.1.6. Systèmes de ventilation/aération/extraction conformes et efficaces	30				o	[1]
2.1.7. Propreté des grilles et des filtres de ventilation/aération/extraction	30				o	[1]
<b>2.1.8. Raccordement à un réseau d'eau potable</b>	75				o	[1]
2.1.9. Identification des conduites d'eau potable/non potable si utilisation d'une eau non potable par le site	30				N/E	[1]
2.1.10. Système d'évacuation des eaux usées conforme (absence d'eau stagnante, odeur, nombre et répartition des siphons...)	30				o	[1]
2.1.11. Système de protection contre les nuisibles si ouverture à l'extérieur	30				o	[1]
2.1.12. Système d'éclairage satisfaisant	30				o	[1]
2.1.13. Etat satisfaisant des raccords sols/murs	30				o	[1]
<b>2.1.14. Etat satisfaisant des plafonds (faux plafonds et éléments suspendus inclus) et des sols</b>	20				0	[2]
2.1.14a. Nombre de zones concernées					0	
2.1.15. Etat satisfaisant des fenêtres et ouvertures	30				o	[1]
<b>2.1.16. Etat satisfaisant des portes et surfaces murales : lisses, lavables et résistantes aux chocs</b>	20				0	[2]
2.1.16a. Nombre de zones concernées					0	

### 2.2. Locaux spécifiques

<b>2.2.1. Présence d'un local spécifique pour l'élaboration des préparations froides à l'avance</b>	75				S/O	[1]
2.2.2. Présence d'une salle spécialisée pour le déconditionnement-reconditionnement en liaison froide	30				S/O	[1]
2.2.3. Présence d'un local ou emplacement spécifique pour l'allotissement des repas livrés	30				S/O	[1]
2.2.4. Présence d'une chambre froide spécifique pour les préparations à l'avance et repas livrés	30				S/O	[1]
2.2.5. Présence d'une zone de stockage des conditionnements et emballages	30				S/O	[1]

### 2.3. Equipements de nettoyage/désinfection

2.3.1. Etat satisfaisant des lave-mains (fuite, rouille...)	30				o	[1]
<b>2.3.2. Présence et fonctionnement d'au moins un lave-mains par zone (commande non manuelle, alimentation en eau froide et chaude, distributeur de savon, de papier jetable, poubelle à commande non manuelle)</b>	20				0	[2]
2.3.2a. Nombre de lave-mains concernés					0	
2.3.3. Nombre et répartition satisfaisants des postes de nettoyage/désinfection	30				o	[1]
<b>2.3.4. Etat satisfaisant et fonctionnement des postes de nettoyage/désinfection</b>	75				o	[1]
2.3.5. Alimentation en eau froide et chaude	30				o	[1]

### 2.4. Divers

2.4.1. Absence d'insecte et nuisible	30				o	[1]
--------------------------------------	----	--	--	--	---	-----

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le					11/05/21
Heure de début					09:10
Heure de fin					10:10

3. ETAT DU MATERIEL					
3.1. Etat satisfaisant des plans de travail	30				o [1]
3.2. Etat satisfaisant des planches à découper	30				o [1]
3.3. Etat satisfaisant du petit matériel	30				o [1]
3.4. Etat satisfaisant des bacs, échelles, étagères	30				o [1]
3.5. Etat satisfaisant de l'ouvre-boîte	30				o [1]
3.6. Etat satisfaisant de la parmentière	30				S/O [1]
3.7. Etat satisfaisant du trancheur	30				S/O [1]
3.8. Etat satisfaisant du batteur mélangeur	30				S/O [1]
3.9. Etat satisfaisant du trancheur à pain	30				S/O [1]
3.10. Etat satisfaisant et fonctionnement du matériel de cuisson	30				o [1]
3.11. Etat satisfaisant et fonctionnement de la friteuse (thermostat...)	30				S/O [1]
<b>3.12a. Capacité, état et fonctionnement satisfaisant de la (des) cellule(s) de refroidissement</b>	75				S/O [1]
3.14. Etat d'entratrage et de fonctionnement de la machine à laver la vaisselle	30				o [1]
3.15. Absence d'équipement en bois	30				o [1]
4. ZONE DE DISTRIBUTION					
4.1a. Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des meubles réfrigérés	75				o [1]
4.2a. Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des appareils de maintien en température (armoires chaudes, étuves, bains-marie...)	75				o [1]
4.3. Etat satisfaisant et fonctionnement des chariots de distribution (sur place)	30				S/O [1]
4.4. Etat satisfaisant et fonctionnement des chauffe-assiettes	30				o [1]
5. ZONE DE LIVRAISON					
5.1. Conformité des véhicules de transport (T°C, attestation...)	30				S/O [1]
5.2. Etat et capacité satisfaisants des conteneurs de transport des repas livrés	30				S/O [1]
6. SANITAIRES/VESTIAIRES					
6.1. Absence d'accès direct entre les sanitaires et les locaux de conservation et de manipulation des denrées	75				o [1]
6.2. Présence de sanitaires et vestiaires réservés au personnel de cuisine	75				o [1]
6.3a. Casiers vestiaires en nombre suffisant	75				o [1]
6.4a. Moyens adaptés pour le rangement du linge propre	30				o [1]
6.5a. Moyens adaptés pour le stockage du linge sale	30				o [1]
6.6. Présence d'une poubelle dans les toilettes	30				o [1]
7. RESERVES					
7.1. Réserves froides (positives et négatives) et neutres de capacité suffisante	75				o [1]
7.2. Etat satisfaisant des réserves (facilité de nettoyage des étagères, absence de bois...)	30				o [1]
7.3. Présence et fonctionnement des thermomètres de contrôle des réserves froides	30				o [1]
7.4. Présence et fonctionnement des thermo-enregistreurs dans les réserves froides > 10m3	30				S/O [1]
7.5. Présence d'un emplacement réservé pour les plats témoins	30				o [1]
7.6. Stockage satisfaisant des produits d'entretien en local/armoire séparé(e) et fermé(e)	30				o [1]

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le	11/05/21
Heure de début	09:10
Heure de fin	10:10

## 8. TRAITEMENT DES DECHETS

8.1. Nombre et répartition satisfaisants des poubelles en cuisine	10	o	[1]
8.2. Etat satisfaisant des poubelles	30	o	[1]
8.3. Nombre suffisant de conteneurs à déchets avec couvercle	10	o	[1]
8.4. Etat et capacité satisfaisants du local à déchets	10	o	[1]

## R. Nombre de récurrences (non conformités observées la visite précédente non levées)

0

## 9. CONTROLE DU THERMOMETRE DU SITE

### 9.1. Identification et précision des thermomètres

9.1.1. Identification du thermomètre du laboratoire		THC178	
9.1.2. Précision du thermomètre du laboratoire +/- 0,5°C		0,0	°C
9.1.3. Identification du thermomètre du site		CUISINE	
9.1.4. Précision du thermomètre du site		N/E	°C

### 9.2. POINTS DE MESURE N°1 (environ 3°C)

9.2.1. Affichage thermomètre du laboratoire (T°C)		4,1	°C
9.2.2. Affichage thermomètre du site (T°C)		4,3	°C
9.2.3. Ecart (écart toléré +/- 1°C)		-0,2	°C

### 9.3. POINTS DE MESURE N°2 (environ 80°C)

9.3.1. Affichage thermomètre du laboratoire (T°C)		95,0	°C
9.3.2. Affichage thermomètre du site (T°C)		95,7	°C
9.3.3. Ecart (écart toléré +/- 1°C)		-0,7	°C

### 9.4. COMMENTAIRES

9.4.1. Thermomètre conforme (si les deux écarts sont inférieurs à +/- 1°C)		o	[3]
--	--	---	-----

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Légende

	<i>Valeur</i>	<i>Description</i>	<i>%</i>
	N/E	Non évalué	
	S/O	Sans objet	
1	o	o	0
	XXX	XXX	-100
2	0	bon	0
	XXX	mauvais	-100
	XXX	mauvais	-200
	XXX	mauvais	-300
	XXX	mauvais	-400
	XXX	mauvais	-500
	XXX	mauvais	-600
	XXX	mauvais	-700
	XXX	mauvais	-800
	XXX	mauvais	-900
	XXX	mauvais	-1000
3	o	o	0
	X	X	-50
	XXX	XXX	-100

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

**SOD ECOLE HERRIOT 000310**  
10 AVENUE ARISTIDE BRIAND  
93360 NEUILLY PLAISANCE

Visite du 11/05/2021

**Commentaires**

**Remarques**

Personne rencontrée : Mme. Guilbert Rabia

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Référence : 302733475  
Etablissement : SODXO-93P2  
Grille/Variation : 300419/3  
Audité par : Stéphane TANG  
Visite du : 11/05/2021

**SOD ECOLE HERRIOT 000310**  
10 AVENUE ARISTIDE BRIAND  
93360 NEUILLY PLAISANCE

**Audit Locaux-Matériel-circuit- Office livré - 15min**

**RECOMMANDATION**

Ordre de priorité	Ecart constatés	Actions correctives	Fixé le	Planification		Réalisation			Vérification		
				Qui	Quand	Qui	Quand	Visa	Qui	Quand	Visa
	<b>2.1.2. Séparation entre secteur chaud et secteur froid</b> Absence de séparation entre le secteur chaud et le secteur froid.										
	<b>2.1.4. Mise en place d'une marche en avant dans l'espace (ou dans le temps = instructions spécifiques)</b> Absence de marche en avant dans le temps formalisée mais effective.										

**Observations:**  
**Remarques générales:**

Personne rencontrée: Mme, Guilbert Rabia

Légende des priorités de l'ordre  
1, Objectif critique  
2, Objectif principal  
3, objectif mineur

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# RAPPORT D'AUDIT

Visite : 104412149  
Référence du rapport : 1109526-0  
Établissement : SODXO-93OV  
Grille-Variation : 300419/3/15  
Page : 1 / 6  
Edition : 22/06/2021  
Audité par : Thelma LHENORET QUERIN



Silliker SAS - Mérieux NutriSciences  
25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY  
95891 CERGY-PONTOISE CEDEX  
S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros 303 434 591 R.C.S Pontoise

Service relation clients : support.rd@mxns.com  
Tel: 0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax: 01 34 41 13 35

**SOD CRECHE CENTRE 000310**  
. 2 BIS RUE GENERAL DE GAULLE  
93360 NEUILLY PLAISANCE

Adresse de visite

## Audit Locaux-Matériel-circuit- Office livré - 15min

Audité le						21/06/21
Heure de début						09:27
Heure de fin						09:42

### 1. BILAN

#### 1.1. Items d'alerte

1.1.1. Présence de la déclaration d'activité du site						0
1.1.2. Mise en place d'une marche en avant dans l'espace (ou dans le temps = instructions spécifiques)						0
1.1.3. Présence et fonctionnement d'au moins un lave-mains par zone (commande non manuelle, alimentation en eau froide et chaude, distributeur de savon, de papier jetable, poubelle à commande non manuelle)						0
1.1.4. Capacité, état et fonctionnement satisfaisant de la (des) cellule(s) de refroidissement						0
1.1.5. Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des appareils de maintien en température (armoires chaudes, étuves, bains-marie...)						0
1.1.6. Absence d'accès direct entre les sanitaires et les locaux de conservation et de manipulation des denrées						0
1.1.7. Présence de sanitaires et vestiaires réservés au personnel de cuisine						0

IA. Nombre d'items alerte NC 0,0

R1. Nombre de récurrences (non conformités observées la visite précédente non levées) 0,0

#### 1.2. Note de l'audit (%)

1.2.1. Total audit locaux/matériel 100,0

#### 1.3. Niveau de risque locaux/matériel

1.3.1. vert, orange, rouge, noir vert

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le					21/06/21
Heure de début					09:27
Heure de fin					09:42

## 2. IMPLANTATION/AMENAGEMENT DES LOCAUX

### 2.1. Conformité des locaux/circuits

<b>2.1.1. Présence de la déclaration d'activité du site</b>	75					0	[1]
2.1.1a. Remise à jour de la déclaration si travaux	30					0	[1]
2.1.2. Séparation entre secteur chaud et secteur froid	30					0	[1]
<b>2.1.3. Séparation entre secteurs propres et secteurs souillés</b>	75					0	[1]
<b>2.1.4. Mise en place d'une marche en avant dans l'espace (ou dans le temps = instructions spécifiques)</b>	75					0	[1]
2.1.5. Identification des circuits pour l'expédition des repas et pour le retour des contenants	30					0	[1]
2.1.6. Systèmes de ventilation/aération/extraction conformes et efficaces	30					0	[1]
2.1.7. Propreté des grilles et des filtres de ventilation/aération/extraction	30					0	[1]
<b>2.1.8. Raccordement à un réseau d'eau potable</b>	75					0	[1]
2.1.9. Identification des conduites d'eau potable/non potable si utilisation d'une eau non potable par le site	30					0	[1]
2.1.10. Système d'évacuation des eaux usées conforme (absence d'eau stagnante, odeur, nombre et répartition des siphons...)	30					0	[1]
2.1.11. Système de protection contre les nuisibles si ouverture à l'extérieur	30					0	[1]
2.1.12. Système d'éclairage satisfaisant	30					0	[1]
2.1.13. Etat satisfaisant des raccords sols/murs	30					0	[1]
<b>2.1.14. Etat satisfaisant des plafonds (faux plafonds et éléments suspendus inclus) et des sols</b>	20					0	[2]
2.1.14a. Nombre de zones concernées						0	
2.1.15. Etat satisfaisant des fenêtres et ouvertures	30					0	[1]
<b>2.1.16. Etat satisfaisant des portes et surfaces murales : lisses, lavables et résistantes aux chocs</b>	20					0	[2]
2.1.16a. Nombre de zones concernées						0	

### 2.2. Locaux spécifiques

<b>2.2.1. Présence d'un local spécifique pour l'élaboration des préparations froides à l'avance</b>	75					0	[1]
2.2.2. Présence d'une salle spécialisée pour le déconditionnement-reconditionnement en liaison froide	30					0	[1]
2.2.3. Présence d'un local ou emplacement spécifique pour l'allotissement des repas livrés	30					0	[1]
2.2.4. Présence d'une chambre froide spécifique pour les préparations à l'avance et repas livrés	30					0	[1]
2.2.5. Présence d'une zone de stockage des conditionnements et emballages	30					0	[1]

### 2.3. Equipements de nettoyage/désinfection

2.3.1. Etat satisfaisant des lave-mains (fuite, rouille...)	30					0	[1]
<b>2.3.2. Présence et fonctionnement d'au moins un lave-mains par zone (commande non manuelle, alimentation en eau froide et chaude, distributeur de savon, de papier jetable, poubelle à commande non manuelle)</b>	20					0	[2]
2.3.2a. Nombre de lave-mains concernés						0	
2.3.3. Nombre et répartition satisfaisants des postes de nettoyage/désinfection	30					0	[1]
<b>2.3.4. Etat satisfaisant et fonctionnement des postes de nettoyage/désinfection</b>	75					0	[1]
2.3.5. Alimentation en eau froide et chaude	30					0	[1]

### 2.4. Divers

2.4.1. Absence d'insecte et nuisible	30					0	[1]
--------------------------------------	----	--	--	--	--	---	-----

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le					21/06/21
Heure de début					09:27
Heure de fin					09:42

3. ETAT DU MATERIEL					
3.1. Etat satisfaisant des plans de travail	30				o [1]
3.2. Etat satisfaisant des planches à découper	30				o [1]
3.3. Etat satisfaisant du petit matériel	30				o [1]
3.4. Etat satisfaisant des bacs, échelles, étagères	30				o [1]
3.5. Etat satisfaisant de l'ouvre-boîte	30				o [1]
3.6. Etat satisfaisant de la parmentière	30				S/O [1]
3.7. Etat satisfaisant du trancheur	30				S/O [1]
3.8. Etat satisfaisant du batteur mélangeur	30				S/O [1]
3.9. Etat satisfaisant du trancheur à pain	30				o [1]
3.10. Etat satisfaisant et fonctionnement du matériel de cuisson	30				o [1]
3.11. Etat satisfaisant et fonctionnement de la friteuse (thermostat...)	30				S/O [1]
<b>3.12a. Capacité, état et fonctionnement satisfaisant de la (des) cellule(s) de refroidissement</b>	75				o [1]
3.14. Etat d'entratrage et de fonctionnement de la machine à laver la vaisselle	30				o [1]
3.15. Absence d'équipement en bois	30				o [1]
4. ZONE DE DISTRIBUTION					
4.1a. Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des meubles réfrigérés	75				o [1]
4.2a. Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des appareils de maintien en température (armoires chaudes, étuves, bains-marie...)	75				o [1]
4.3. Etat satisfaisant et fonctionnement des chariots de distribution (sur place)	30				o [1]
4.4. Etat satisfaisant et fonctionnement des chauffe-assiettes	30				o [1]
5. ZONE DE LIVRAISON					
5.1. Conformité des véhicules de transport (T°C, attestation...)	30				S/O [1]
5.2. Etat et capacité satisfaisants des conteneurs de transport des repas livrés	30				S/O [1]
6. SANITAIRES/VESTIAIRES					
6.1. Absence d'accès direct entre les sanitaires et les locaux de conservation et de manipulation des denrées	75				o [1]
6.2. Présence de sanitaires et vestiaires réservés au personnel de cuisine	75				o [1]
6.3a. Casiers vestiaires en nombre suffisant	75				o [1]
6.4a. Moyens adaptés pour le rangement du linge propre	30				o [1]
6.5a. Moyens adaptés pour le stockage du linge sale	30				o [1]
6.6. Présence d'une poubelle dans les toilettes	30				o [1]
7. RESERVES					
7.1. Réserves froides (positives et négatives) et neutres de capacité suffisante	75				o [1]
7.2. Etat satisfaisant des réserves (facilité de nettoyage des étagères, absence de bois...)	30				o [1]
7.3. Présence et fonctionnement des thermomètres de contrôle des réserves froides	30				o [1]
7.4. Présence et fonctionnement des thermo-enregistreurs dans les réserves froides > 10m3	30				S/O [1]
7.5. Présence d'un emplacement réservé pour les plats témoins	30				o [1]
7.6. Stockage satisfaisant des produits d'entretien en local/armoire séparé(e) et fermé(e)	30				o [1]

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Audité le	21/06/21
Heure de début	09:27
Heure de fin	09:42

## 8. TRAITEMENT DES DECHETS

8.1. Nombre et répartition satisfaisants des poubelles en cuisine	10	o	[1]
8.2. Etat satisfaisant des poubelles	30	o	[1]
8.3. Nombre suffisant de conteneurs à déchets avec couvercle	10	o	[1]
8.4. Etat et capacité satisfaisants du local à déchets	10	o	[1]

## R. Nombre de récurrences (non conformités observées la visite précédente non levées)

N/E

## 9. CONTROLE DU THERMOMETRE DU SITE

### 9.1. Identification et précision des thermomètres

9.1.1. Identification du thermomètre du laboratoire		THC205	
9.1.2. Précision du thermomètre du laboratoire +/- 0,5°C		0,5	°C
9.1.3. Identification du thermomètre du site		TESTO 106	
9.1.4. Précision du thermomètre du site		0,5	°C

### 9.2. POINTS DE MESURE N°1 (environ 3°C)

9.2.1. Affichage thermomètre du laboratoire (T°C)		5,2	°C
9.2.2. Affichage thermomètre du site (T°C)		5,9	°C
9.2.3. Ecart (écart toléré +/- 1°C)		0,7	°C

### 9.3. POINTS DE MESURE N°2 (environ 80°C)

9.3.1. Affichage thermomètre du laboratoire (T°C)		37,0	°C
9.3.2. Affichage thermomètre du site (T°C)		37,7	°C
9.3.3. Ecart (écart toléré +/- 1°C)		0,3	°C

### 9.4. COMMENTAIRES

9.4.1. Thermomètre conforme (si les deux écarts sont inférieurs à +/- 1°C)		o	[3]
--	--	---	-----

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Légende

	<i>Valeur</i>	<i>Description</i>	<i>%</i>
	N/E	Non évalué	
	S/O	Sans objet	
1	o	o	0
	XXX	XXX	-100
2	0	bon	0
	XXX	mauvais	-100
	XXX	mauvais	-200
	XXX	mauvais	-300
	XXX	mauvais	-400
	XXX	mauvais	-500
	XXX	mauvais	-600
	XXX	mauvais	-700
	XXX	mauvais	-800
	XXX	mauvais	-900
	XXX	mauvais	-1000
3	o	o	0
	X	X	-50
	XXX	XXX	-100

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

**SOD CRECHE CENTRE 000310**  
2 BIS RUE GENERAL DE GAULLE  
93360 NEUILLY PLAISANCE

Visite du 21/06/2021

**Commentaires**

**Remarques**

Personne rencontrée : MADAME MUSSOT

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Référence : 302767750  
Etablissement : SODXO-93OV  
Grille/Variation : 300419/3  
Audité par : Thelma LHENORET QUERIN  
Visite du : 21/06/2021

**SOD CRECHE CENTRE 000310**  
2 BIS RUE GENERAL DE GAULLE  
93360 NEUILLY PLAISANCE

**Audit Locaux-Matériel-circuit- Office livré - 15min**

**RECOMMANDATION**

Ordre de priorité	Ecart constatés	Actions correctives	Fixé le	Planification		Réalisation			Vérification			
				Qui	Quand	Qui	Quand	Visa	Qui	Quand	Visa	
<b>Observations:</b> <b>Remarques générales:</b>  Personne rencontrée: MADAME MUSSOT												

Légende des priorités de l'ordre  
1, Objectif critique  
2, Objectif principal  
3, objectif mineur

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Contact Role	SODXO-01
Code établissement	SODXO-93P6
Référence rapport	19939708-0 Page 1/1
Emis le	08/12/2020

Analysé au laboratoire de Microbiologie de Merville  
 ZI du petit pacaux - Rue de l'aérodrome 59660 Merville

Service Relation Clients : support.rd@mxns.com  
 Tel:0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax:01 34 41 13 35

Adresse d'intervention : SOD ECOLE VICTOR HUGO MATER  
 000310  
 . 24 RUE DE CHANZY  
 93360 NEUILLY PLAISANCE  
 France

-  
 M. LE DIRECTEUR -  
 - -  
 - -  
 France

**Référence échantillon 24681222 / Code prélèvement 124670734**

Program Product FS / Code produit 49764 / Critère FS049

**DESCRIPTIF ECHANTILLON** Les informations en *italique* sont fournies par le client.

Nature de l'échantillon : ASSIETTE CONSOMMATEUR

Stade de prélèvement	-	Date de mise en analyse	04/12/2020 08:47
Date de prélèvement	03/12/2020	Cadre de prélèvement	AUTOCONTRÔLE
Heure de prélèvement	12:48	Lieu de prélèvement	TEMPÉRATURE AMBIANTE
Date de réception labo	04/12/2020	Date du dernier nettoyage	02/12/2020
T(°C) de réception	3,7	Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER

**COMPTE RENDU D'ESSAIS**

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<b>Bactéries Coliformes 37°C</b> Méthode interne -LABIT.256	0	ufc/10cm <sup>2</sup>	0	
<b>Micro-organismes aérobies 37°C</b> Méthode interne -LABIT.256	4	ufc/10cm <sup>2</sup>	25	

Référence : SELON CAHIER DES CHARGES INTERNE

**CONCLUSION(S) :**

Etat de surface SATISFAISANT

Résultats validés le 08/12/2020  
 Technicienne d'encadrement  
 Ludvine PORCQ



Echantillonage sur surface environnementale alimentaire :  
 Réalisé selon les dispositions contractuelles en concertation avec le client.  
 Mode opératoire : AUD.IT.007/008/010-AUD.PR.002  
 La conclusion ne tient compte que des recherches effectuées et n'intègre que les résultats par lesquels il est démontré que la référence est renseignée.  
 Les résultats de ce rapport d'essai ne concernent que l'objet soumis à l'essai.  
 La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous la forme d'un fac-similé photographique intégral.  
 Pour déclarer ou non la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu compte des incertitudes liées aux résultats.  
 Les informations fournies par le client peuvent être de nature à affecter la validité des résultats et sont de fait placées sous sa responsabilité.

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences 25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY 95891 CERGY-PONTOISE CEDEX Tel: 0820 56 20 30 (Service 0,12€/min + prix appel) Fax: 01 34 41 13 11	Accusé de réception en préfecture 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE Date de télétransmission : 16/12/2022 Date de réception préfecture : 16/12/2022
--	---

Contact Role	SODXO-01
Code établissement	SODXO-93P3
Référence rapport	19965482-0 Page 1/1
Emis le 14/12/2020	

Analysé au laboratoire de Microbiologie de Merville  
 ZI du petit pacaux - Rue de l'aérodrome 59660 Merville

Service Relation Clients : support.rd@mxns.com  
 Tel:0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax:01 34 41 13 35

Adresse d'intervention : SOD ECOLE JOFFRE 000310  
 . 16 AVENUE DE JOFFRE  
 93360 NEUILLY PLAISANCE  
 France

-  
 M. LE DIRECTEUR -  
 : -  
 : -  
 France

**Référence échantillon 24721875 / Code prélèvement 124670860**

Program Product FS / Code produit 49764 / Critère FS049

**DESCRIPTIF ECHANTILLON** Les informations en *italique* sont fournies par le client.

Nature de l'échantillon : ASSIETTE CONSOMMATEUR

<b>Stade de prélèvement</b>	-	<b>Date de mise en analyse</b>	09/12/2020 09:34
<b>Date de prélèvement</b>	08/12/2020	<b>Cadre de prélèvement</b>	AUTOCONTRÔLE
<b>Heure de prélèvement</b>	12:30	<b>Lieu de prélèvement</b>	PLONGE
<b>Date de réception labo</b>	09/12/2020	<i>Date du dernier nettoyage</i>	08/12/2020
<b>T(°C) de réception</b>	4,2	<b>Réalisation prélèvement</b>	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER

**COMPTE RENDU D'ESSAIS**

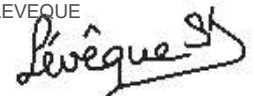
Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<b>Bactéries Coliformes 37°C</b> Méthode interne -LAB.IT.256	0	ufc/10cm <sup>2</sup>	0	
<b>Micro-organismes aérobies 37°C</b> Méthode interne -LAB.IT.256	0	ufc/10cm <sup>2</sup>	25	

Référence : SELON CAHIER DES CHARGES INTERNE

**CONCLUSION(S) :**

Etat de surface SATISFAISANT

Résultats validés le 11/12/2020  
 Technicienne d'encadrement  
 Stéphanie LEVEQUE



Echantillonnage surface environnement agroalimentaire :  
 Réalisé selon les dispositions contractuelles en concertation avec le client.  
 Mode opératoire : AUD.IT.007/008/010-AUD.PR.002  
 La conclusion ne tient compte que des recherches effectuées et n'intègre que les résultats pour lesquels une valeur de référence est renseignée.  
 Les résultats de ce rapport d'essai ne concernent que l'objet soumis à l'essai.  
 La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous la forme d'un fac-similé photographique intégral.  
 Pour déclarer ou non la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu compte des incertitudes liées aux résultats.  
 Les informations fournies par le client peuvent être de nature à affecter la validité des résultats et sont de fait placées sous sa responsabilité.

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences 25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY 95891 CERGY-PONTOISE CEDEX Tel: 0820 56 20 30 (Service 0,12€/min + prix appel) Fax: 01 34 41 13 11	Accusé de réception en préfecture 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE Date de télétransmission : 16/12/2022 Date de réception préfecture : 16/12/2022
--	---

Contact Role	SODXO-01
Code établissement	SODXO-93P2
Référence rapport	21013812-0 Page 1/1
Emis le 19/05/2021	

Analysé au laboratoire de Microbiologie  
 ZI du petit pacaux - Rue de l'aérodrome 59660 Merville

Service Relation Clients : support.rd@mxns.com  
 Tel:0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax:01 34 41 13 35

Adresse d'intervention : SOD ECOLE HERRIOT 000310  
 . 10 AVENUE ARISTIDE BRIAND  
 93360 NEUILLY PLAISANCE  
 France

-  
 M. LE DIRECTEUR -  
 : -  
 : -  
 France

**Référence échantillon 25871712 / Code prélèvement 125213276**

Program Product FS / Code produit 49759 / Critère FS049

**DESCRIPTIF ECHANTILLON**

Nature de l'échantillon : FROTTIS DE SURFACE - PLANCHE A DECOUPER BLANCHE (FS)

Stade de prélèvement	-	Date de mise en analyse	12/05/2021 08:14
Date de prélèvement	11/05/2021	Cadre de prélèvement	AUTOCONTRÔLE
Heure de prélèvement	09:45	Lieu de prélèvement	ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE
Date de réception labo	12/05/2021	Date du dernier nettoyage	10/05/2021
T(°C) de réception	3,3	Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER

**COMPTE RENDU D'ESSAIS**

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<b>Bactéries Coliformes 37°C</b> Méthode interne -LAB.IT.256	0	ufc/10cm <sup>2</sup>	0	
<b>Micro-organismes aérobies 37°C</b> Méthode interne -LAB.IT.256	0	ufc/10cm <sup>2</sup>	25	

Référence : SELON CAHIER DES CHARGES INTERNE

**CONCLUSION(S) :**

Etat de surface SATISFAISANT

Résultats validés le 15/05/2021  
 Technicienne d'encadrement  
 Ludvine PORCQ



Echantillonnage surface environnement agroalimentaire :  
 Réalisé selon les dispositions contractuelles en concertation avec le client.  
 Référentiel : NF EN ISO 18593  
 La conclusion ne tient compte que des recherches effectuées et n'intègre que les résultats pour lesquels une valeur de référence est renseignée.  
 Les résultats de ce rapport d'essai ne concernent que l'objet soumis à l'essai.  
 La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous la forme d'un fac-similé photographique intégral.  
 Pour déclarer ou non la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu compte des incertitudes liées aux résultats.

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences 25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY 95891 CERGY-PONTOISE CEDEX Tel: 0820 56 20 30 (Service 0,12€/min + prix appel) Fax: 01 34 41 13 11	Accusé de réception en préfecture 500 Euros 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE Date de télétransmission : 16/12/2022 Date de réception préfecture : 16/12/2022
--	---

Contact Role	SODXO-01
Code établissement	SODXO-93P5
Référence rapport	20224624-0 Page 1/1
Emis le 29/01/2021	

ACCREDITATION n°  
1-2030



Portée disponible sur  
www.cofrac.fr



Analysé au laboratoire de Microbiologie de Merville  
ZI du petit pacaux - Rue de l'aérodrome 59660 Merville

Service Relation Clients : support.rd@mxns.com  
Tel:0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax:01 34 41 13 35

-  
M. LE DIRECTEUR -  
- -  
- -  
France

Adresse d'intervention : SOD ECOLE PAUL LETOMBE 000310  
. 40 AVENUE DES FAUVETTES  
93360 NEUILLY PLAISANCE  
France

Référence échantillon 25012279 / Code prélèvement 120510228

Program Product BS / Code produit 25680 / Critère W9C

**DESCRIPTIF ECHANTILLON** Les informations en italique sont fournies par le client.

Nature de l'échantillon : *PLANCHE À DÉCOUPER PRELEVEMENT DE SURFACE LISTERIA MONO*

Précisions complémentaires : *Couteau de cuisine*

Stade de prélèvement	-	Date de mise en analyse	20/01/2021 20:33
Date de prélèvement	19/01/2021	Cadre de prélèvement	AUTOCONTRÔLE
Heure de prélèvement	12:45	Lieu de prélèvement	ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE
Date de réception labo	20/01/2021	Date du dernier nettoyage	19/01/2021
T(°C) de réception	2,3	Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER

**COMPTE RENDU D'ESSAIS**

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<input checked="" type="checkbox"/> Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> AES 10/03-09/00	Non Détecté	/surface	Non Détecté	

Référence : SELON CAHIER DES CHARGES CLIENT

**CONCLUSION(S) :**

Etat de surface SATISFAISANT

Résultats validés le 23/01/2021  
Technicienne d'encadrement  
Ludivine PORCQ

L'accréditation COFRAC section LABORATOIRE atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation et identifiés par le symbole ☑.

Echantillonnage surface environnement agroalimentaire :

Réalisé selon les dispositions contractuelles en concertation avec le client.

Référentiel : NF EN ISO 18593

La conclusion ne tient compte que des recherches effectuées et n'intègre que les résultats pour lesquels une valeur de référence est renseignée.

La conclusion est couverte par l'accréditation et identifiée par le symbole ☑ lorsque tous les essais rattachés à cette conclusion sont rendus sous couvert de l'accréditation.

Les résultats de ce rapport d'essai ne concernent que l'objet soumis à l'essai.

La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous la forme d'un fac-similé photographique intégral.

Pour déclarer ou non la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu compte des incertitudes liées aux résultats.

Tous les prélèvements/échantillonnages (à l'exception des prélèvements sur carcasse et pièces congelées en pain) sont réalisés sous accréditation dès lors qu'ils sont prélevés par les équipes SILLIKER.

Les informations fournies par le client peuvent être de nature à affecter la validité des résultats et sont de fait placées sous sa responsabilité.

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences 25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY 95891 CERGY-PONTOISE CEDEX Tel: 0820 56 20 30 (Service 0,12€/min + prix appel) Fax: 01 34 41 13 11	Accusé de réception en préfecture 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE Date de télétransmission : 16/12/2022 Date de réception préfecture : 16/12/2022
--	---

Contact Role	SODXO-01
Code établissement	SODXO-93P0
Référence rapport	21337229-0 Page 1/1
Emis le 03/07/2021	

Analysé au laboratoire de Microbiologie  
 ZI du petit pacaux - Rue de l'aérodrome 59660 Merville

Service Relation Clients : support.rd@mxns.com  
 Tel:0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax:01 34 41 13 35

Adresse d'intervention : SOD ECOLE FOCH 000310  
 . 93 AVENUE DU MARECHAL FOCH  
 93360 NEUILLY PLAISANCE  
 France

-  
 M. LE DIRECTEUR -  
 : -  
 : -  
 France

**Référence échantillon 26241153 / Code prélèvement 123845552**

Program Product FS / Code produit 49761 / Critère FS049

**DESCRIPTIF ECHANTILLON**

Nature de l'échantillon : FROTTIS DE SURFACE - PETIT USTENSILE (FS) - COUTEAU A PAIN

Stade de prélèvement	-	Date de mise en analyse	29/06/2021 09:41
Date de prélèvement	28/06/2021	Cadre de prélèvement	AUTOCONTRÔLE
Heure de prélèvement	12:23	Lieu de prélèvement	CUISINE CHAUDE
Date de réception labo	29/06/2021	Date du dernier nettoyage	28/06/2021
T(°C) de réception	4,4	Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER

**COMPTE RENDU D'ESSAIS**

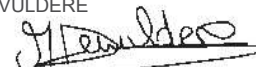
Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<b>Bactéries Coliformes 37°C</b> Méthode interne -LAB.IT.256	<b>0</b>	<b>ufc/10cm<sup>2</sup></b>	0	
<b>Micro-organismes aérobies 37°C</b> Méthode interne -LAB.IT.256	<b>3</b>	<b>ufc/10cm<sup>2</sup></b>	25	

Référence : SELON CAHIER DES CHARGES INTERNE

**CONCLUSION(S) :**

Etat de surface SATISFAISANT

Résultats validés le 02/07/2021  
 Technicienne d'encadrement  
 Mélanie DEVULDERE



Echantillonnage surface environnement agroalimentaire :  
 Réalisé selon les dispositions contractuelles en concertation avec le client.  
 Référentiel : NF EN ISO 18593  
 La conclusion ne tient compte que des recherches effectuées et n'intègre que les résultats pour lesquels une valeur de référence est renseignée.  
 Les résultats de ce rapport d'essai ne concernent que l'objet soumis à l'essai.  
 La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous la forme d'un fac-similé photographique intégral.  
 Pour déclarer ou non la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu compte des incertitudes liées aux résultats.

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences 25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY 95891 CERGY-PONTOISE CEDEX Tel: 0820 56 20 30 (Service 0,12€/min + prix appel) Fax: 01 34 41 13 11	Accusé de réception en préfecture 500 Euros 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE Date de télétransmission : 16/12/2022 Date de réception préfecture : 16/12/2022
--	---

## 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 CPF (Compte personnel de 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.



# Compte-rendu Qualité / Développement Durable

## 3.4. Formations agents d'offices

Les actions de formation sur la période 2020-2021 pour les agents d'offices :

Date	Thème	Personnes formées	Formateur
Mois de mars 2021: Le 10/03 et 31/03	HACCP le plan de maitrise sanitaire	Les agents des crèches. Le personnel des offices de la ville, Les nouveaux agents recrutés sur la ville.	Mme LEFLOCH Juliette Formatrice Sodexo

# Compte-rendu Qualité / Développement Durable

## 4. Actions en matière de développement durable

Les citoyens français étant de plus en plus conscients et engagés pour l'écologie et le respect des hommes, ils attendent de votre ville une attitude exemplaire, surtout en termes de restauration des jeunes convives. En réponse, notre politique de Responsabilité Sociétale des Entreprises se déploie selon 3 axes :

### Pourquoi Sodexo s'engage ?



### Nos 3 impacts

<b>Nos 3 rôles</b>	En tant qu'employeur	Améliorer la qualité de vie de nos collaborateurs	Promouvoir une culture de diversité et d'inclusion	Favoriser une culture de la responsabilité environnementale
	En tant que prestataire de service	Proposer à nos consommateurs des choix de vie sains	Promouvoir le développement local	S'approvisionner de façon responsable en réduisant les émissions de carbone
	En tant qu'entreprise citoyenne	Lutter contre la faim et la malnutrition	Prôner la diversité et l'inclusion comme catalyseurs d'une évolution sociétale	Lutter contre le gaspillage

**3 rôles x 3 impacts = 9 ENGAGEMENTS**



## 4.1. Nutrition, Santé & Bien-être

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

## 4.2. Développement des communautés locales

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

## 4.3. Environnement / Achats Durables

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

## 4.3. Environnement / Achats Durables (suite)

Enjeu	Actions
<b>Empreinte carbone et consommation d'eau</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• <b>Sur la cuisine et sur les restaurants, les équipes sont formées aux bonnes pratiques environnementales</b> à l'aide :<ul style="list-style-type: none"><li>- de guides de bonnes pratiques environnementales, d'affiches de sensibilisation à la préservation des ressources et de mémos thématiques consultables à tout moment,</li><li>- d'équipements hydro-économiques (limitateurs de débit sur les robinets).</li></ul></li><li>• Nous mettons en place des <b>actions de sensibilisation sur la préservation des ressources en eau auprès des enfants</b> (ateliers interactifs...).</li><li>• Un plat végétarien est servi tous les deux mois afin de réduire l'empreinte carbone.</li><li>• 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.</li></ul>

# Compte-rendu technique

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# SOMMAIRE

- |  |        |
|--|--------|
| 1. Liste des contrats  | p. 125 |
| 2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués | p. 126 |

# Compte-rendu technique

## 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. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués

Travaux de maintenance effectués sur la cuisine

Fournisseurs	Fonction	Montant
3C COMPETENCE CUISINE COLLECTIVITE	Installation et Maintenance	26 244
LEASE PLAN	Entretien Matériel d'exploitation	1 311
AUTRES		1 236
<b>TOTAL ENTRETIEN ET REPARATION</b>		<b>28 791</b>

# Compte-rendu Financier

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# SOMMAIRE

1. Fréquentation	p.129
1.1. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie	p.129
1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p.131
2. Compte de résultat	p.134
2.1. Chiffre d'affaires	p.136
2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire	p.138
2.3. Effectifs et frais de personnel	p.138
2.4. Achats non stockés	p.142
2.5. Impôts et taxes	p.145
2.6. Conclusion	p.147
3. Tarification et encaissements	p.149
3.1. Prix de vente contractuels	p.149
3.2. Fonctionnement de la facturation	p.151
3.3. Encaissements	p.152
3.4. Etat des impayés	p.153

# Compte-rendu Financier

## 1. Fréquentation

### 1.1. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie

**EFFECTIFS 2020/2021**

	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 6/75 Mois	Repas crèches 15 Mois/3,5 ans	TOTAL
septembre-20	8 718	17 468	1 212	75	937	561	1 012	1 253	385	155	342	1 049	33 167
octobre-20	5 440	10 578	734	74	991	584	1 787	2 042	705	329	554	1 400	25 218
novembre-20	8 837	16 951	1 282	112	1 010	559	630	726	228	210	636	1 404	32 585
décembre-20	5 876	11 261	839	115	968	577	1 384	1 465	513	162	472	1 234	24 866
janvier-21	8 443	16 043	1 188	126	925	461	836	879	308	222	549	1 614	31 594
février-21	4 140	7 950	598	128	991	455	1 695	1 577	731	159	465	1 328	20 217
mars-21	9 247	16 756	1 292	149	996	486	1 080	1 055	370	194	449	1 807	33 881
avril-21	3 120	5 251	441	43	963	507	198	478	181	70	184	637	12 073
mai-21	7 315	13 660	1 005	54	985	454	913	868	302	128	442	1 561	27 687
juin-21	8 822	16 814	1 250	96	922	481	1 263	1 204	382	110	513	2 074	33 931
juillet-21	1 876	3 041	301	62	951	434	2 563	2 489	981	74	344	1 598	14 714
août-21	-	-	-	66	867	424	1 563	1 476	601	27	172	357	5 553
<b>TOTAL</b>	<b>71 834</b>	<b>135 773</b>	<b>10 142</b>	<b>1 100</b>	<b>11 506</b>	<b>5 983</b>	<b>14 924</b>	<b>15 512</b>	<b>5 687</b>	<b>1 840</b>	<b>5 122</b>	<b>16 063</b>	<b>295 486</b>

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# Compte-rendu Financier

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

# EVOLUTION DE LA FREQUENTATION // N-1

Comparatif par rapport au nombre de repas de référence :

	Référence contrat*	Effectifs N	Ecart en masse	Ecart en %
<b>TOTAL</b>	327 000	295 486	-31 514	-10%

\* l'effectif de référence tient compte des repas crèches

	Effectifs N	Effectifs N-1	Evolution en masse	Evolution en %
Repas Maternelle	71 834	54 898	16 936	31%
Repas Primaire	135 773	103 334	32 439	31%
Repas Adultes	10 142	8 011	2 131	27%
Repas personnel communal portage	1 100	1 395	-295	-21%
Repas personnes âgées portage	11 506	12 576	-1 070	-9%
Repas personnes âgées en résidence	5 983	8 497	-2 514	-30%
CL Maternelle	14 924	13 025	1 899	15%
CL primaire	15 512	13 839	1 673	12%
CL adultes	5 687	4 884	803	16%
Repas crèches	23 025	18 312	4 713	26%
<b>TOTAL</b>	<b>295 486</b>	<b>238 771</b>	<b>56 715</b>	<b>24%</b>

### VIII.2 Prix repas-référentiel

Le nombre de repas annuel servant de référence est de 327 000 repas. La segmentation des convives est présentée en Chapitre III.

Le candidat fera OBLIGATOIREMENT une offre de prix pour chacune des catégories de convives suivantes :

- Crèches
- Maternelle
- Elémentaire
- Adultes
- Repas municipaux
- Portage
- Résidence personnes âgées

### II.5.2 Nombre de repas

Une estimation du nombre de repas basée sur la fréquentation relevée du 1<sup>er</sup> septembre au 31 août

Pour l'exercice 2015-2016 :

- Crèches :  
Enfants 23 173 repas
  - Scolaires :  
Enfants 240 461 repas
  - Centres de loisirs :  
Enfants 17 448 repas
  - Adultes encadrants  
Scolaire : 16 878 repas  
Centre de loisirs : 3651 repas
  - Personnel communal :  
2 644 repas
  - Seniors :  
23 778 repas
- Soit un total de 328 033 repas annuels*

Pour l'exercice 2016-2017 :

- Crèches :  
Enfants 24 119 repas
- Scolaires :  
Enfants 241 091 repas
- Centres de loisirs :  
Enfants 17 682 repas
- Adultes encadrants  
Scolaire : 16 201 repas  
Centre de loisirs : 3 528 repas
- Personnel communal :  
2 683 repas
- Seniors :  
22 544 repas

---

Ville de Neuilly Plaisance

*Soit un total de 327 848 repas annuels*

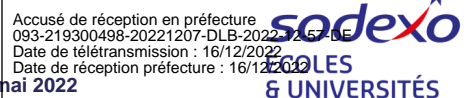
Ce chiffre est donné à titre indicatif. Pour mémoire, la ville est en semaine de 4 jours depuis la rentrée de septembre 2017.

# Compte-rendu Financier

## 2. Compte de résultat



CRA 2021\_Ville de Neully-Plaisance\_31 mai 2022



# COMPTE DE RESULTAT

1er septembre 2020 - 31 août 2021

1er septembre 2019 - 31 août 2020

	Exercice N	Exercice N-1	Impact au repas	% CA	Evolution en masse	Evolution en %
<b>NOMBRE DE REPAS</b>	295 486	238 771			56 715	24%
Chiffre d'Affaires repas principaux	1 036 519	838 604	3,508	97,60%	197 915	24%
Autres prestations	25 447	36 707	0,086	2,40%	-11 259	-31%
<b>TOTAL CHIFFRE D'AFFAIRES</b>	<b>1 061 966</b>	<b>875 310</b>	<b>3,594</b>	<b>100,00%</b>	<b>186 656</b>	<b>21%</b>
Consommation denrées	-607 247	-510 062	-2,055	-57,18%	-97 185	19%
Consommation jetables et produits d'entretien	-52 724	-37 570	-0,178	-4,96%	-15 153	40%
Personnel de production	-305 256	-195 325	-1,033	-28,74%	-109 930	56%
Personnel gestion et services	-101 307	-97 024	-0,343	-9,54%	-4 283	4%
Amortissement et leasing	-10 453	-9 699	-0,035	-0,98%	-754	8%
Maintenance	-28 791	-34 466	-0,097	-2,71%	5 675	-16%
Impôts et taxes	-18 617	-19 005	-0,063	-1,75%	388	-2%
Gestion et fonctionnement	-200 816	-208 252	-0,680	-18,91%	7 436	-4%
Facturation	-38 686	-29 573	-0,131	-3,64%	-9 113	31%
Provisions créances	-1 748	-4 868	-0,006	-0,16%	3 120	-64%
<b>TOTAL CHARGES</b>	<b>-1 365 645</b>	<b>-1 145 845</b>	<b>-4,622</b>	<b>-128,60%</b>	<b>-219 800</b>	<b>19%</b>
<b>STRUCTURE ET REMUNERATION</b>	<b>-303 679</b>	<b>-270 535</b>	<b>-1,028</b>	<b>-28,60%</b>	<b>-33 144</b>	

# Compte-rendu Financier

## 2.1. Chiffre d'affaires



## Chiffre d'affaires Repas principaux

	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
septembre-20	28 002	61 435	5 209	319	4 396	2 482	3 251	4 407	1 655	446	1 050	3 369	116 021
octobre-20	17 473	37 203	3 155	315	4 650	2 584	5 740	7 182	3 030	947	1 701	4 497	88 475
novembre-20	28 384	59 617	5 510	476	4 739	2 474	2 024	2 553	980	604	1 953	4 510	113 823
décembre-20	18 874	39 605	3 606	489	4 542	2 553	4 445	5 152	2 205	466	1 449	3 964	87 350
janvier-21	27 119	56 423	5 106	536	4 340	2 040	2 685	3 091	1 324	639	1 685	5 184	110 173
février-21	13 298	27 960	2 570	544	4 650	2 013	5 444	5 546	3 142	457	1 428	4 266	71 318
mars-21	29 701	58 931	5 553	633	4 673	2 151	3 469	3 710	1 590	558	1 378	5 804	118 153
avril-21	10 021	18 468	1 895	183	4 518	2 243	636	1 681	778	201	565	2 046	43 237
mai-21	23 496	48 042	4 319	230	4 622	2 009	2 933	3 053	1 298	368	1 357	5 014	96 740
juin-21	28 336	59 135	5 373	408	4 326	2 128	4 057	4 234	1 642	316	1 575	6 662	118 192
juillet-21	6 026	10 695	1 294	264	4 462	1 920	8 232	8 754	4 216	213	1 056	5 133	52 265
août-21	0	0	0	281	4 068	1 876	5 020	5 191	2 583	78	528	1 147	20 772

## Chiffre d'affaires Autres

	Montant
Prestations annexes	4 286
Denrées	8 050
Matériel	13 112
<b>TOTAL CA AUTRES</b>	<b>25 447</b>

# Compte-rendu Financier

## 2.1.1 Autre chiffre d'affaire

Chiffre d'affaires Autres

	Montant
Prestations annexes	4 286
Denrées	8 050
Matériel	13 112
<b>TOTAL CA AUTRES</b>	<b>25 447</b>

## 2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire

Achats stockés MP

	Exercice N	Exercice N-1
<b>Consommation</b>	607 247	510 062
<b>Nombre de repas</b>	295 486	238 771

<b>Part Alimentaire</b>	2,055	2,136
-------------------------	-------	-------

## Nouveaux tarifs appliqués

**Numéro compte client :** 0270002311

16 juillet 2020

**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	1,951	3,212	3,389
Scolaires - accueils de loisirs Déjeuner élémentaires	3,450	3,640	1,951	3,517	3,710
Scolaires - accueils de loisirs Déjeuner adultes encadrants	4,216	4,448	1,951	4,298	4,534
Scolaires - accueils de loisirs Pique-niques maternelles	3,151	3,324	1,951	3,212	3,389
Scolaires - accueils de loisirs Pique-niques élémentaires	3,450	3,640	1,951	3,517	3,710
Scolaires - accueils de loisirs Pique-niques adultes	4,216	4,448	1,951	4,298	4,534
Scolaires - accueils de loisirs Gouters	0,680	0,717	1,951	0,693	0,731
Petite enfance Déjeuner petite enfance Petits	2,822	2,977	1,951	2,877	3,035
Petite enfance Déjeuner petite enfance Moyens	3,011	3,177	1,951	3,070	3,239
Petite enfance Déjeuner petite enfance Grands	3,151	3,324	1,951	3,212	3,389
Petite enfance Gouters	0,510	0,538	1,951	0,520	0,549
Seniors Restaurant municipal	4,170	4,399	1,951	4,251	4,485
Seniors Portage à domicile	4,602	4,855	1,951	4,692	4,950
Seniors Résidence personnes âgées	4,340	4,579	1,951	4,425	4,668
Prestations exceptionnelles Petit déjeuner	1,397	1,474	1,951	1,424	1,502
Prestations exceptionnelles pause cafe	0,880	0,928	1,951	0,897	0,946
Prestations exceptionnelles collation	1,012	1,068	1,951	1,032	1,089
Prestations exceptionnelles buffets	3,421	3,609	1,951	3,476	3,680

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Application de la formule contractuelle

Numéro compte client : 0270002311

16 juillet 2020

Nom client : MAIRIE DE NEUILLY PLAISANCE

### Frais variables

$$P = P_o(0.150 + 0.850(\text{INDICE1}/\text{INDICE1o}))$$

P : Prix actualisé

Po : Prix origine

INDICE 1 : Valeur du dernier indice 1 765 066 Indice annuel des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France - Nomenclature Coicop : 11.1.2.0.1 - Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire connue à la date de révision soit décembre 2019 : 106.940

INDICE 1o: Valeur initiale soit déc. 2017 : 104.540

Soit un taux calculé de 1.951 % (coefficient: 1.0195) au 16 juillet 2020

**Le taux de révision appliqué est de 1.951 %**

### VIII.4 Révision des prix

Les prix seront révisés annuellement à date anniversaire. La première révision de prix interviendra en juillet 2019.

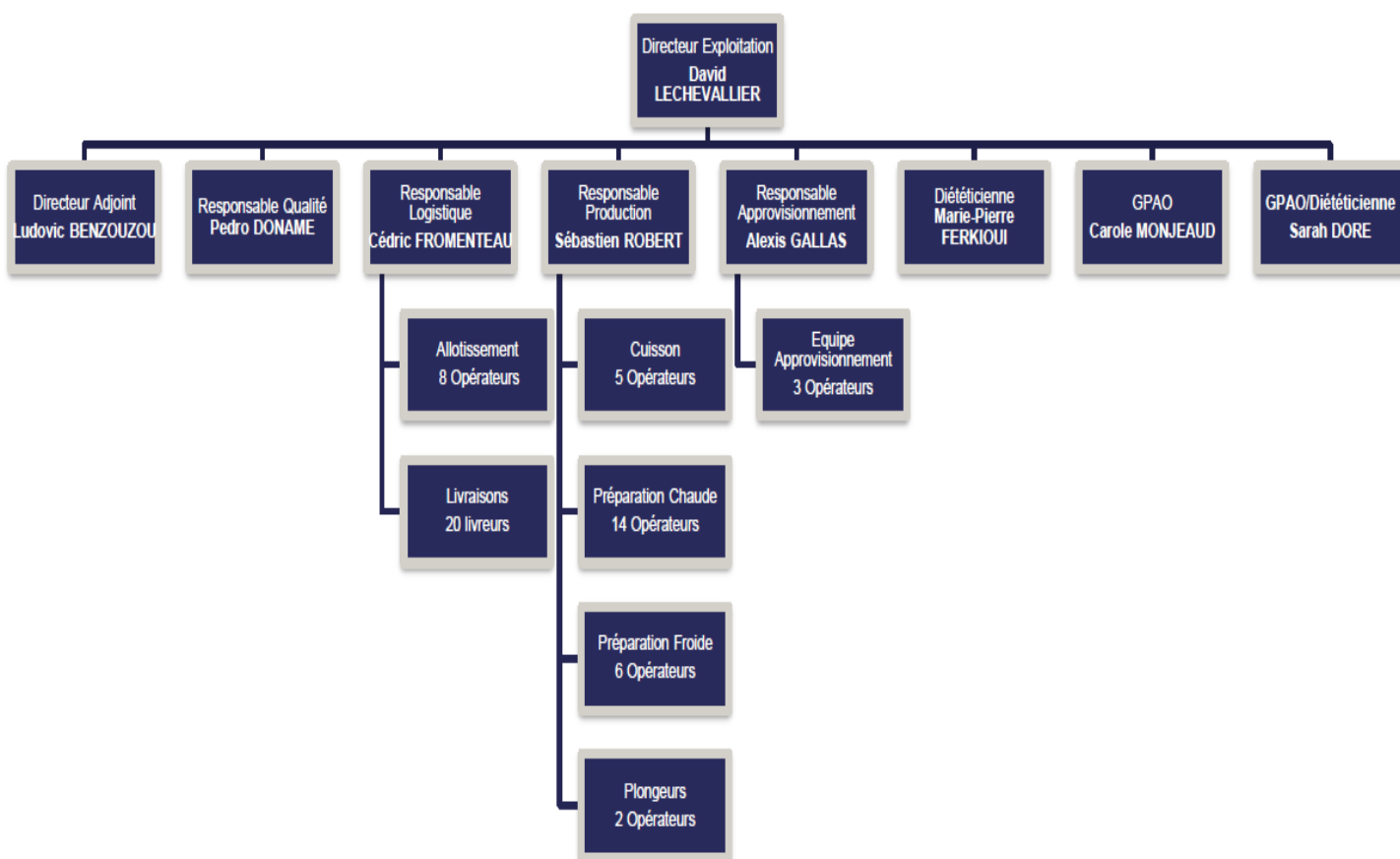
Les nouveaux prix s'appliqueront aux prestations effectuées du 1er septembre au 31 août de l'année suivante.

Le délégataire informe par lettre la Ville des nouveaux tarifs à appliquer (dans le cadre contractuel fixé au présent chapitre).

# Compte-rendu Financier

## 2.3. Effectifs et frais de personnel

Organigramme de la cuisine centrale



Statuts / Horaires effectifs  
Sodexo Neuilly-Plaisance

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

# Compte-rendu Financier

## 2.4. Achats non stockés

## Achats non stockés

	Exercice N	Exercice N-1	Evolution en masse	Evolution (%)
Location matériel d'exploitation + matériel de transport	1 574	1 621	-47	-3%
Publicité, cadeaux et dons	-6 550	270	-6 820	-2526%
Analyse bactériologique	3 073	2 102	971	46%
Animation	3 290	3 950	-660	-17%
Blanchissage	16 277	15 355	922	6%
Petit matériel d'exploitation	13 761	0	13 761	
Déplacements, missions et carburant	1 180	1 110	71	6%
Autres frais d'exploitation	1 441	2 605	-1 164	-45%
Cession cuisine centrale	130 503	143 547	-13 044	-9%
Sous-traitance	36 267	37 693	-1 426	-4%
<b>Total Gestion et fonctionnement</b>	<b>200 816</b>	<b>208 252</b>	<b>-7 436</b>	<b>-4%</b>

## Frais de facturation

	Exercice N	Exercice N-1	Evolution en masse	Evolution (%)
Télécom et affranchissement	1 933	1 737	196	11%
Honoraires de recouvrement	29 431	21 930	7 501	34%
Informatique	7 322	5 906	1 416	24%
<b>TOTAL frais de facturation</b>	<b>38 686</b>	<b>29 573</b>	<b>9 113</b>	<b>31%</b>

# Compte-rendu Financier

## 2.5. Impôts et taxes



## IMPOTS, TAXES ET ASSURANCES

	Exercice N	Exercice N-1
Cotisations SNRC	221	223
Taxes formation	2 057	2 026
CFE/CVEA	12 061	12 170
Assurances	2 102	2 102
Taxe effort construction	291	287
Autres taxes	1 885	2 197
<b>TOTAL</b>	<b>18 617</b>	<b>19 005</b>

# Compte-rendu Financier

## 2.6. Conclusion

# COMPTE DE RESULTAT

1er septembre 2020 - 31 août 2021

1er septembre 2019 - 31 août 2020

	Exercice N	Exercice N-1	Impact au repas	% CA	Evolution en masse	Evolution en %
<b>NOMBRE DE REPAS</b>	295 486	238 771			56 715	24%
Chiffre d'Affaires repas principaux	1 036 519	838 604	3,508	97,60%	197 915	24%
Autres prestations	25 447	36 707	0,086	2,40%	-11 259	-31%
<b>TOTAL CHIFFRE D'AFFAIRES</b>	<b>1 061 966</b>	<b>875 310</b>	<b>3,594</b>	<b>100,00%</b>	<b>186 656</b>	<b>21%</b>
Consommation denrées	-607 247	-510 062	-2,055	-57,18%	-97 185	19%
Consommation jetables et produits d'entretien	-52 724	-37 570	-0,178	-4,96%	-15 153	40%
Personnel de production	-305 256	-195 325	-1,033	-28,74%	-109 930	56%
Personnel gestion et services	-101 307	-97 024	-0,343	-9,54%	-4 283	4%
Amortissement et leasing	-10 453	-9 699	-0,035	-0,98%	-754	8%
Maintenance	-28 791	-34 466	-0,097	-2,71%	5 675	-16%
Impôts et taxes	-18 617	-19 005	-0,063	-1,75%	388	-2%
Gestion et fonctionnement	-200 816	-208 252	-0,680	-18,91%	7 436	-4%
Facturation	-38 686	-29 573	-0,131	-3,64%	-9 113	31%
Provisions créances	-1 748	-4 868	-0,006	-0,16%	3 120	-64%
<b>TOTAL CHARGES</b>	<b>-1 365 645</b>	<b>-1 145 845</b>	<b>-4,622</b>	<b>-128,60%</b>	<b>-219 800</b>	<b>19%</b>
<b>STRUCTURE ET REMUNERATION</b>	<b>-303 679</b>	<b>-270 535</b>	<b>-1,028</b>	<b>-28,60%</b>	<b>-33 144</b>	

# Compte-rendu Financier

## 3. Tarification et encaissements

### 3.1. Prix de vente contractuels

#### Nouveaux tarifs appliqués

Numéro compte client : 0270002311

16 juillet 2020

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	1,951	3,212	3,389
Scolaires - accueils de loisirs Déjeuner élémentaires	3,450	3,640	1,951	3,517	3,710
Scolaires - accueils de loisirs Déjeuner adultes encadrants	4,216	4,448	1,951	4,298	4,534
Scolaires - accueils de loisirs Pique-niques maternelles	3,151	3,324	1,951	3,212	3,389
Scolaires - accueils de loisirs Pique-niques élémentaires	3,450	3,640	1,951	3,517	3,710
Scolaires - accueils de loisirs Pique-niques adultes	4,216	4,448	1,951	4,298	4,534
Scolaires - accueils de loisirs Gouters	0,680	0,717	1,951	0,693	0,731
Petite enfance Déjeuner petite enfance Petits	2,822	2,977	1,951	2,877	3,035
Petite enfance Déjeuner petite enfance Moyens	3,011	3,177	1,951	3,070	3,239
Petite enfance Déjeuner petite enfance Grands	3,151	3,324	1,951	3,212	3,389
Petite enfance Gouters	0,510	0,538	1,951	0,520	0,549
Seniors Restaurant municipal	4,170	4,399	1,951	4,251	4,485
Seniors Portage à domicile	4,602	4,855	1,951	4,692	4,950
Seniors Résidence personnes âgées	4,340	4,579	1,951	4,425	4,668
Prestations exceptionnelles Petit déjeuner	1,397	1,474	1,951	1,424	1,502
Prestations exceptionnelles pause café	0,880	0,928	1,951	0,897	0,946
Prestations exceptionnelles collation	1,012	1,068	1,951	1,032	1,089
Prestations exceptionnelles buffets	3,421	3,609	1,951	3,488	3,680

## Frais de facturation

	Exercice N	Exercice N-1	Evolution en masse	Evolution (%)
Télécom et affranchissement	1 933	1 737	196	11%
Honoraires de recouvrement	29 431	21 930	7 501	34%
Informatique	7 322	5 906	1 416	24%
<b>TOTAL frais de facturation</b>	<b>38 686</b>	<b>29 573</b>	<b>9 113</b>	<b>31%</b>

## 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 So Happy
- Prélèvement automatique.
- Espèces.
- Chèques bancaires ou postaux.
- Virement.

# Compte-rendu Financier

## 3.3. Encaissements

### Grille des tarifs

	Tarif en euros HT année 2020-2021
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

# Compte-rendu Financier

## 3.4. Etat des impayés

Montant total des impayés relevées par notre service de facturation sur l'année : 12017,74 euros

### IMPAYES DE SEPTEMBRE 2020 / AOUT 2021

MOIS	ENFANTS	ADULTES	TOTAL
Sept-2020	1016,76		
Oct-2020	572,96		
Nov-2020	831,91		
Dec-2020	798,62		
Janv-2021	1079,13	36	
Fev-2021	613,71	72	
Mars-2021	1665,83	51,19	
Avr-2021	447,76	7,20	
Mai-2021	1691,85	25,20	
Juin-2021	2927,62	82,80	
Juil-2021		97,20	
Aout-2021			
	<b>11646,15</b>	<b>371,59</b>	<b>12017,74</b>

# Annexes

# SOMMAIRE

ANNEXES	p. 154
Annexe 1 : Liste du matériel	p. 156
Annexe 2 : Menus après commissions	p. 216

## Annexe 1 : Liste du matériel

NUMERO DE DOSSIER PREVENTIF : 300300  
TYPE DE CONTRAT : SR3  
DATE D'OUVERTURE DU DOSSIER 28/06/2021

# RAPPORT PREVENTIF

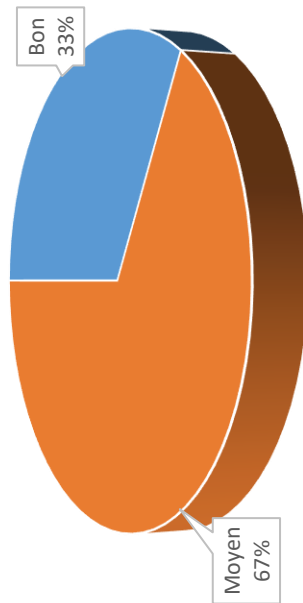
FR000310 - CRECHE ABBE PIERRE  
FR000310 - CRECHE DU CENTRE  
FR000310 - HALTE JEUX DES RENOUILLERES  
FR000310 - BIBLIOTHEQUE  
FR000310 - CRECHE PIROUETTE  
FR000310 - ECOLE BEL AIR  
FR000310 - ECOLE CAHOULETTES  
FR000310 - ECOLE DU CENTRE  
FR000310 - ECOLE FERDINAND FOCH  
FR000310 - ECOLE HERRIOT  
FR000310 - ECOLE JOFFRE  
FR000310 - ECOLE LEON FRAPIE  
FR000310 - ECOLE PAUL DOUMER  
FR000310 - ECOLE PAUL LETOMBE  
FR000310 - ECOLE ROLLAND GARROS  
FR000310 - PRIMAIRE VICTOR HUGO  
FR000310 - RESIDENCE LES PINS  
FR000310 - SALLE DES FETES  
FR000310-ECOLE MATER VICTOR HUGO

v9b

# ETAT DU PARC

## FR000310-ECOLE MATER VICTOR HUGO

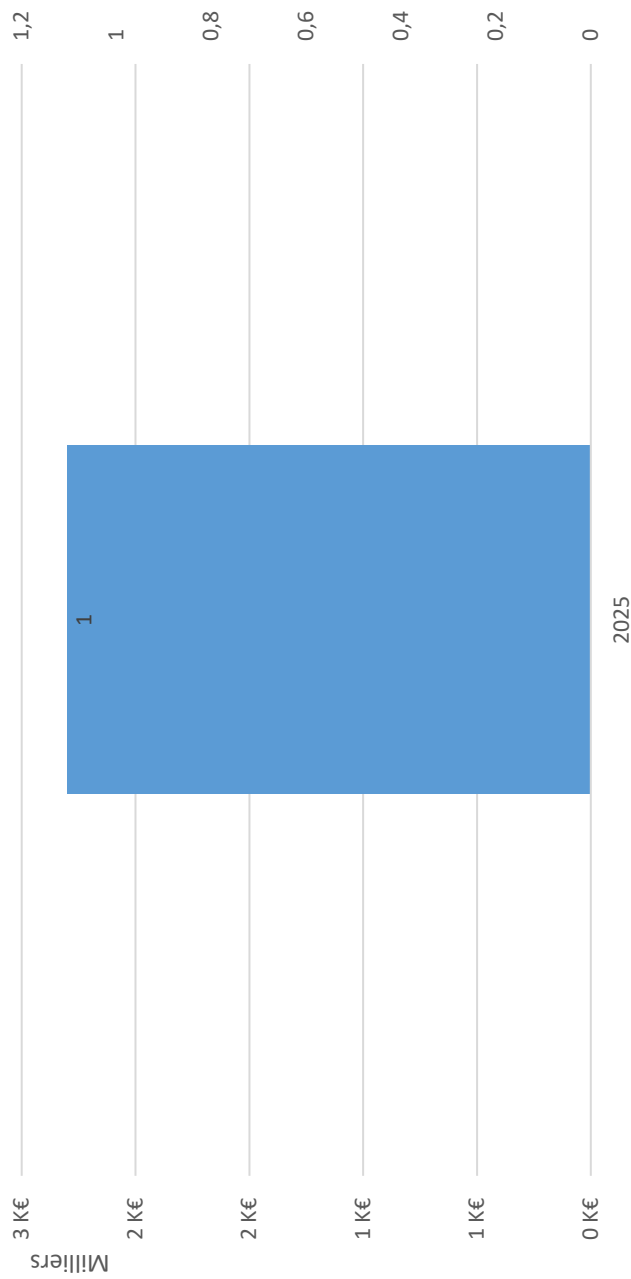
Répartition par état des équipements



■ Bon ■ Moyen

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Répartition par année de renouvellement préconisés des valeurs et Quantités de matériels



■ Somme des valeurs de renouvellement ■ Nombre d' Equipements

# PLAN PLURIANNUEL



Compétence  
Cuisine  
Collective

Code Client : 10005741  
FR000310-ECOLE MATER VICTOR HUGO  
36 AVENUE VICTOR HUGO

NEUILLY PLAISANCE

\* Valeurs de renouvellements notées à titre indicatif et sans installation

Localisation	Désignation	Numero de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellemen t *
CUISINE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L Prévisionnel 2025		168616	Moyen	2 300,00 € 2 300,00 €

Date de réalisation  
Nom des techniciens  
N° intervention

oct-21  
Hassan MAACH  
432549

Nom du site  
1.0005741

FR000310-ECOLE MATER VICTOR HUGO  
36 AVENUE VICTOR HUGO  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT

scm@cuisine3c.com  
01.30.100.700  
scm@cuisine3c.com



Compétence  
Cuisine  
Collective

## RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

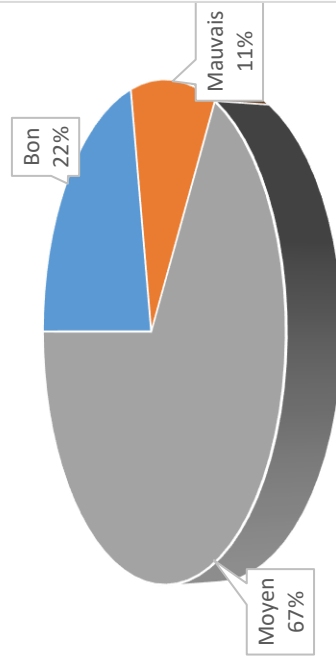
Matricule 3C	Designation	Marque	Numero de série	Date de contrôle	Localisation	Etat materiel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance			
								Montant des réparations en cours depuis 1 an	Montant des réparations en suite à l'acte préventive	Montant des réparations en cours depuis 1 an (peut en Cours / Valeur Théorique) *	sous contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique	
160951	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (DROITE)	BOURGEOIS	P81858333	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct					6 400,00 €		
168616	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	ELECTROLUX	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct				65,60 €	2 300,00 €		
							Nombre de ligne etat Moyen = 2					65,60 €	0,00 €	0,00 €
							TOTAUX :					0,00 €	0,00 €	0,00 €

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# ETAT DU PARC

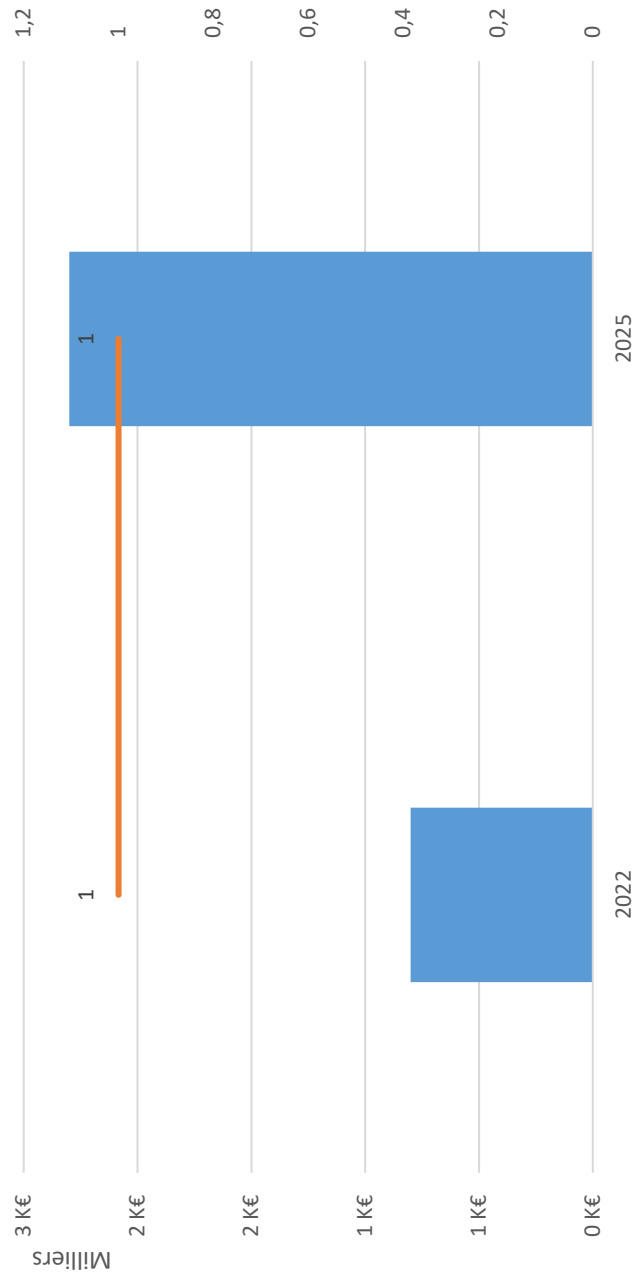
## FR000310 - ECOLE JOFFRE

Répartition par état des équipements



■ Bon ■ Mauvais ■ Moyen

Répartition par année de renouvellement préconisés des valeurs et Quantités de matériels



■ Somme des valeurs de renouvellement ■ Nombre d' Equipements

# PLAN PLURIANNUEL



Code Client : 10012304  
FR000310 - ECOLE JOFFRE  
16 AVENUE JOFFRE

NEUILLY PLAISANCE

\* Valeurs de renouvellements notées à titre indicatif et sans installation

Localisation	Designation	Numero de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellemen t *
DISTRIBUTION	CONGELATEUR COFFRE Prévisionnel 2022		168626	Mauvais	800,00 € 800,00 €
DISTRIBUTION	ARMOIRE POSITIVE 600L BONTAMI Prévisionnel 2025		160975	Moyen	2 300,00 € 2 300,00 €

Date de réalisation  
Nom des techniciens  
N° intervention

oct-21  
Hessan MAACH  
432546

Nom du site  
10012304

FR000310 - ECOLE JOFFRE  
16 AVENUE JOFFRE  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT

scm@cuisine3c.com  
01.30.100.700  
scm@cuisine3c.com



Compétence  
Cuisine  
Collective

## RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

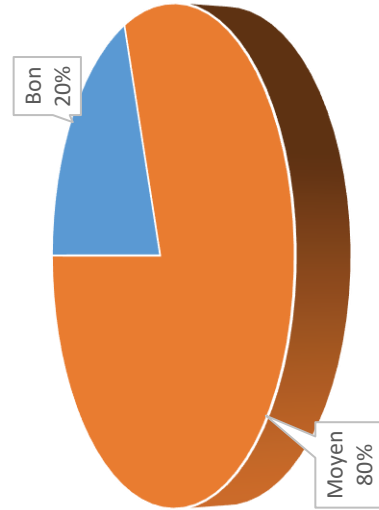
Matricule 3C	Désignation	Marque	Numero de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance		
								Montant devis préventive	Reparations en cours depuis 1 an	(Date en Cours / Valeur Théorique) * 100	sous contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique
160974	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1300L ODIC	LIEBBHER	20018 2	09/07/2021	CUISINE	Bon	OK		92,41 €			3 900,00 €	
168627	ADOUCCISSEUR > 8 litres	CTA	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Bon	OK					1 200,00 €	
160872	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BOURGEAT	PG163808	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Nombre de ligne etat Bon = 2 Contrôle effectué Fonctionnement correct					7 200,00 €	
160973	LAVE VAISSELLE FRONTALE	COMENDA	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct					6 200,00 €	
160975	ARMOIRE POSITIVE 600L BONTAMI	ODIC	INACCESSIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct		118,50 €			2 300,00 €	
160976	BAIN MARIÉ SUR ETUVE	VALICONSANT	INACCESSIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct					7 600,00 €	
160977	MEUBLE FROID	ABS	INACCESSIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	Moyen	Inaccessible					8 200,00 €	
160978	CHAUFFE ASSIETTES	BLANCO	590045	09/07/2021	MOBILE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct					1 200,00 €	
168626	CONGELATEUR COFFRE	LIEBHERR	INACCESSIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	Mauvais	Nombre de ligne etat Moyen = 6 Pas en service					800,00 €	
							Nombre de ligne etat Mauvais = 1						
							TOTAUX :	0,00 €	0,00 €	210,91 €	0,00 €	0,00 €	

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# ETAT DU PARC

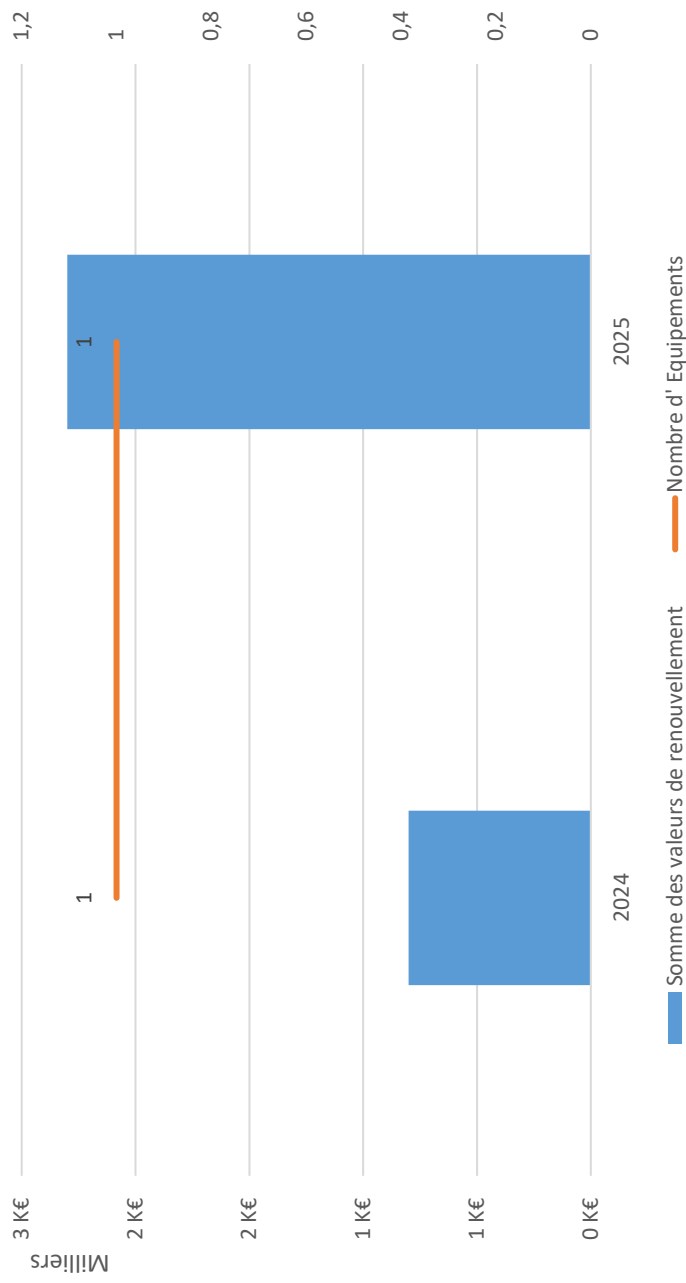
## FR000310 - ECOLE PAUL LETOMBE

Répartition par état des équipements



■ Bon ■ Moyen

Répartition par année de renouvellement préconisés des valeurs et Quantités de matériels



# PLAN PLURIANNUEL



Code Client : 10012306  
FR000310 - ECOLE PAUL LETOMBE  
40 AVE DES FAUVETTES

NEUILLY PLAISANCE

\* Valeurs de renouvellements notées à titre indicatif et sans installation

Localisation	Designation	Numero de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellemen t *
OFFICE	CONGELATEUR COFFRE Prévisionnel 2024		162739	Moyen	800,00 € 800,00 €
OFFICE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 650L ODIC Prévisionnel 2025	1	168623	Moyen	2 300,00 € 2 300,00 €

Date de réalisation  
Nom des techniciens  
N° intervention

oct-21  
Hassan MAACH  
432553

Nom du site  
1.0012306

FR000310 - ECOLE PAUL LETOMBE  
40 AVE DES FAUVETTES  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT  
scm@cuisine3c.com  
01.30.100.700  
scm@cuisine3c.com



Compétence  
Cuisine  
Collective

## RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

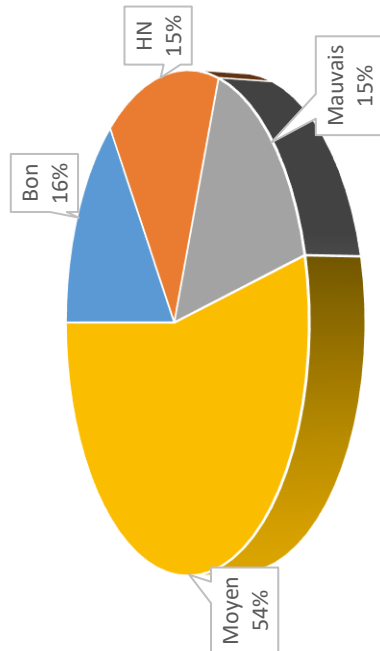
Matricule 3C	Designation	Marque	Numero de série	Date de contrôle	Localisation	Etat materiel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance		
								Montant de la visite préventive	Montant de réparations en cours depuis 1 an	(Peut en Cours / Valeur Théorique) * 100	sous contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique
168622	ADOUCCISSEUR < 8 li	CTA	INACCESSIBLE	09/07/2021	OFFICE	Bon	Pas en service						800,00 €
162736	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BOURGEOIS	QB163959	09/07/2021	OFFICE	Moyen	Nombre de ligne etat Bon = 1 Contrôle effectué Fonctionnement correct						6 400,00 €
162737	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA	INACCESSIBLE	09/07/2021	OFFICE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct			159,30 €			6 200,00 €
162739	CONGELATEUR COFFRE	LIEBBHER	INACCESSIBLE	09/07/2021	OFFICE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct						800,00 €
168623	ARMOIRE FROIDE POSITIVE	ODIC	1	09/07/2021	OFFICE	Moyen	Absent						2 300,00 €
							<b>Nombre de ligne etat Moyen = 4</b>	0,00 €	0,00 €	159,30 €	0,00 €	0,00 €	
							TOTAUX :	0,00 €	0,00 €	159,30 €	0,00 €	0,00 €	

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# ETAT DU PARC

## FR000310 - ECOLE BEL AIR

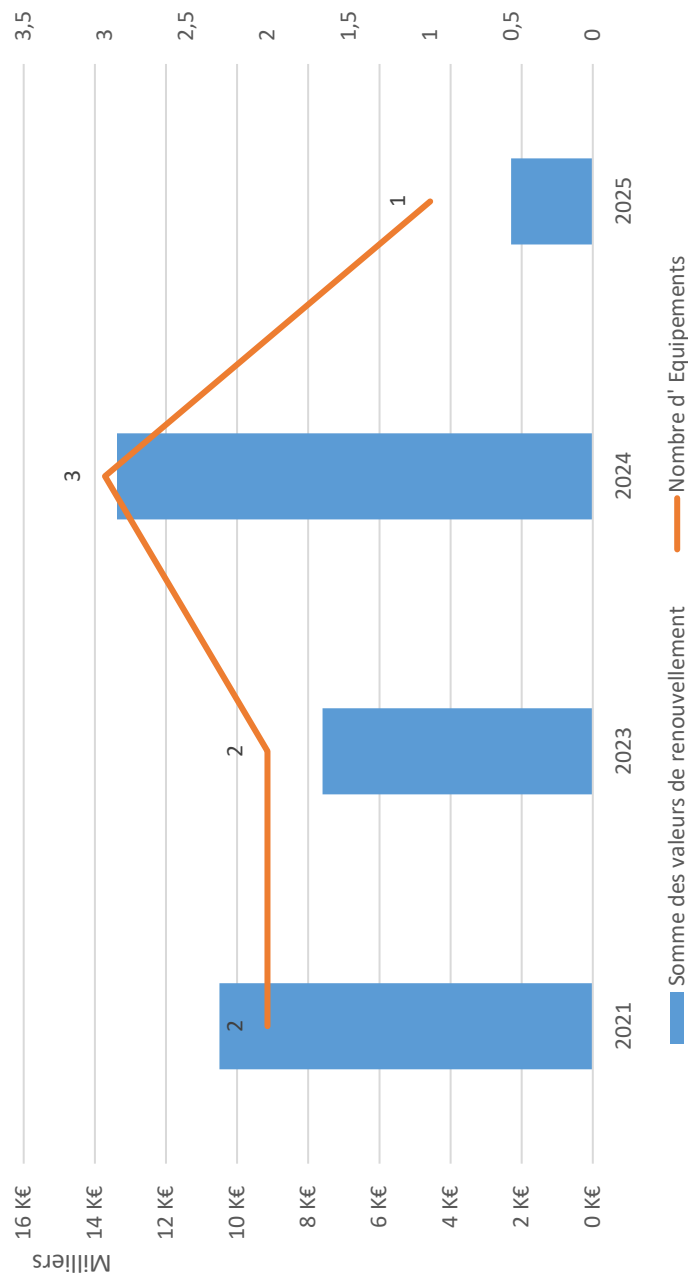
Répartition par état des équipements



■ Bon ■ HN ■ Mauvais ■ Moyen

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Répartition par année de renouvellement préconisés des valeurs et Quantités de matériels



# PLAN PLURIANNUEL



Code Client : 10012307  
FR000310 - ECOLE BEL AIR  
28 RUE DU BEL AIR

NEUILLY PLAISANCE

\*Valeurs de renouvellements notées à titre indicatif et sans installation

Localisation	Désignation	Numero de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellemen t *
CUISINE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	GKS 6520 INDEX 10	160944	HN	2 300,00 €
DISTRIBUTION	MEUBLE FROID Prévisionnel 2021		160947	HN	8 200,00 €
CUISINE	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (DROITE)		160942	Mauvais	6 400,00 €
DISTRIBUTION	CHAUFFE ASSIETTES Prévisionnel 2023		160949	Mauvais	1 200,00 €
CUISINE	ADOUCCISSEUR		160948	Moyen	7 600,00 €
DISTRIBUTION	CONGELATEUR COFFRE		160950	Moyen	800,00 €
	Prévisionnel 2024				1 600,00 €
CUISINE	ARMOIRE POSITIVE 1300L		160945	Moyen	2 300,00 €
	Prévisionnel 2025				2 300,00 €

Date de réalisation  
Nom des techniciens  
N° intervention

oct-21  
Hassan MAACH  
432545

Nom du site  
10012307

FR000310 - ECOLE BEL AIR  
28 RUE DU BEL AIR  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT

scm@cuisine3c.com  
01.30.100.700  
scm@cuisine3c.com



Compétence  
Cuisine  
Collective

## RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

### Devis en Cours

### Coûts de Maintenance

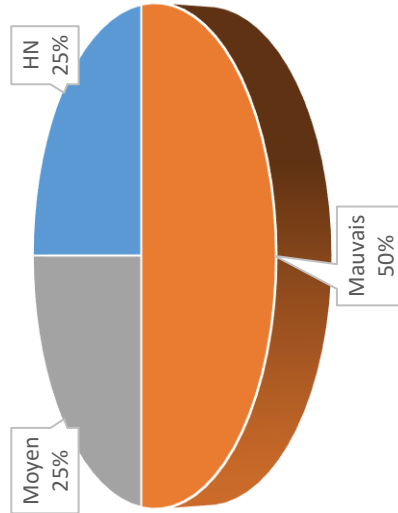
Matricule 3C	Désignation	Marque	Numero de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Montant devis			Coûts de Maintenance		
								réparations en cours depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Théorique	sous contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Théorique
								(dans les Cours / Valeur Théorique) * 100					
160943	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA		09/07/2021	CUISINE	Bon	Contrôle effectué Fonctionnement correct				6 200,00 €		
168618	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (GAUCHE)	BTR	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Bon	Contrôle effectué Fonctionnement correct				6 400,00 €		
160870	SECHE LINGE	IPSO	ILLISIBLE	09/07/2021	LIVRAISON	Moyen	Nombre de ligne etat Bon = 2 Contrôle effectué Fonctionnement correct				7 300,00 €		
160871	LAVE LINGE	MIELE	46892056	09/07/2021	LIVRAISON	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct				9 500,00 €		
160945	ARMOIRE POSITIVE 1300L	ELECTROLUX	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Nettoyage du condenseur et de l'évaporateur effectué			109,28 €	2 300,00 €		
160946	BAIN MARIE SUR ETUVE	VAUCONSANT	ILLISIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct				7 600,00 €		
160948	ADOUCCISSEUR	CTA	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct				800,00 €		
160950	CONGELATEUR COFFRE	LIEBBHER	INACCESSIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct				800,00 €		
160942	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (DROITE)	BTR	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Mauvais	Nombre de ligne etat Moyen = 6 Contrôle effectué Fonctionnement correct				6 400,00 €		
160949	CHAUFFE ASSIETTES	BLANCO	INACCESSIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	Mauvais	Contrôle effectué Fonctionnement correct				1 200,00 €		
160944	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER	GKS 6520 INDEX 10	09/07/2021	CUISINE	HN	Nombre de ligne etat Mauvais = 2 Nettoyage du condenseur et de l'évaporateur effectué			623,45 €	2 300,00 €		
160947	MEUBLE FROID	VAUCONSANT	INACCESSIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	HN	Inaccessible				8 200,00 €		
							Nombre de ligne etat HN = 2						
TOTALUX :								0,00 €	0,00 €	1 673,51 €	0,00 €		

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# ETAT DU PARC

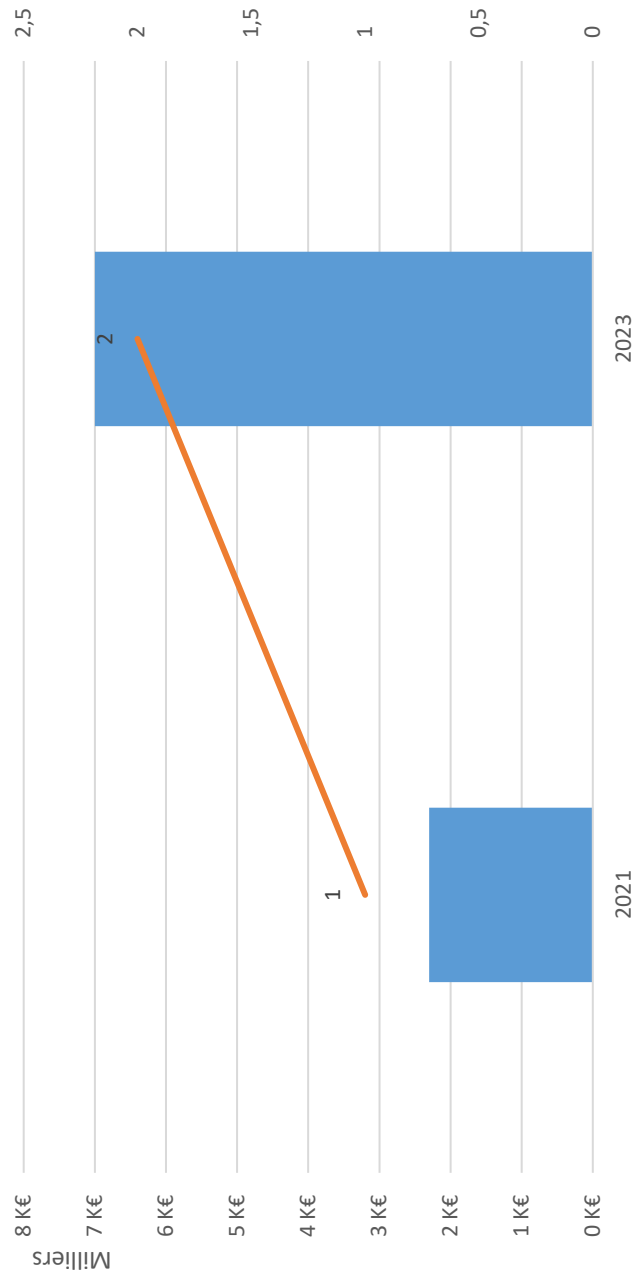
## FR000310 - ECOLE PAUL DOUMER

Répartition par état des équipements



■ HIN ■ Mauvais ■ Moyen

Répartition par année de renouvellement préconisés des valeurs et Quantités de matériels



■ Somme des valeurs de renouvellement — Nombre d' Equipements

# PLAN PLURIANNUEL



Compétence  
Cuisine  
Collective

Code Client : 10012308  
FR000310 - ECOLE PAUL DOUMER  
30 AVE PAUL DOUMER

NEUILLY PLAISANCE

\* Valeurs de renouvellements notées à titre indicatif et sans installation

Localisation	Designation	Numero de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellemen t *
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L Prévisionnel 2021		162742	HN	2 300,00 € 2 300,00 €
	LAVE VAISSELLE A CAPOT		160873	Mauvais	6 200,00 €
	ADOUCCISSEUR Prévisionnel 2023		162743	Mauvais	800,00 € 7 000,00 €

Date de réalisation  
Nom des techniciens  
N° intervention

oct-21  
Hassan MAACH  
432547

Nom du site  
1.0012308

FR000310 - ECOLE PAUL DOUMER  
30 AVE PAUL DOUMER  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT

scm@cuisine3c.com  
01.30.100.700  
scm@cuisine3c.com



Compétence  
Cuisine  
Collective

## RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

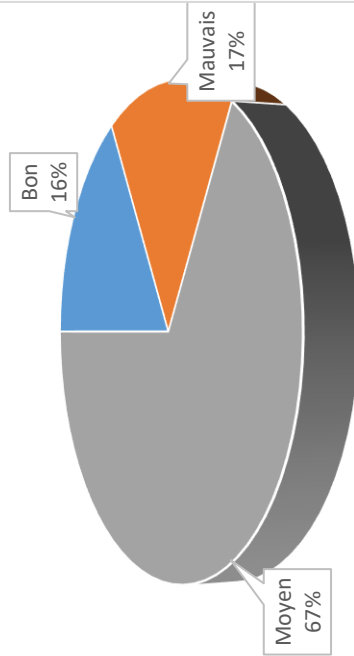
Matricule 3C	Designation	Marque	Numero de série	Date de contrôle	Localisation	Etat materiel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance			
								Montant devis préventive	reparations en cours depuis 1 an	(peut en Cours / Valeur Théorique) * 100	sous contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique	
162740	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR	601129B	09/07/2021		Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct Nombre de ligne état Moyen = 1					6 400,00 €		
160873	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA	ILLISIBLE	09/07/2021		Mauvais	Contrôle effectué Fonctionnement correct					6 200,00 €		
162743	ADOUCCISSEUR	CTA	ILLISIBLE	09/07/2021		Mauvais	Contrôle effectué Fonctionnement correct Nombre de ligne état Mauvais = 2			70,65 €		800,00 €		
162742	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER	ILLISIBLE	09/07/2021		HN	Contrôle effectué Etat très vétuste Prévoir devis remplacement Nombre de ligne état HN = 1					2 300,00 €		
							TOTAUX :	0,00 €	0,00 €	70,65 €	0,00 €	0,00 €		

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# ETAT DU PARC

## FR000310 - ECOLE FERDINAND FOCH

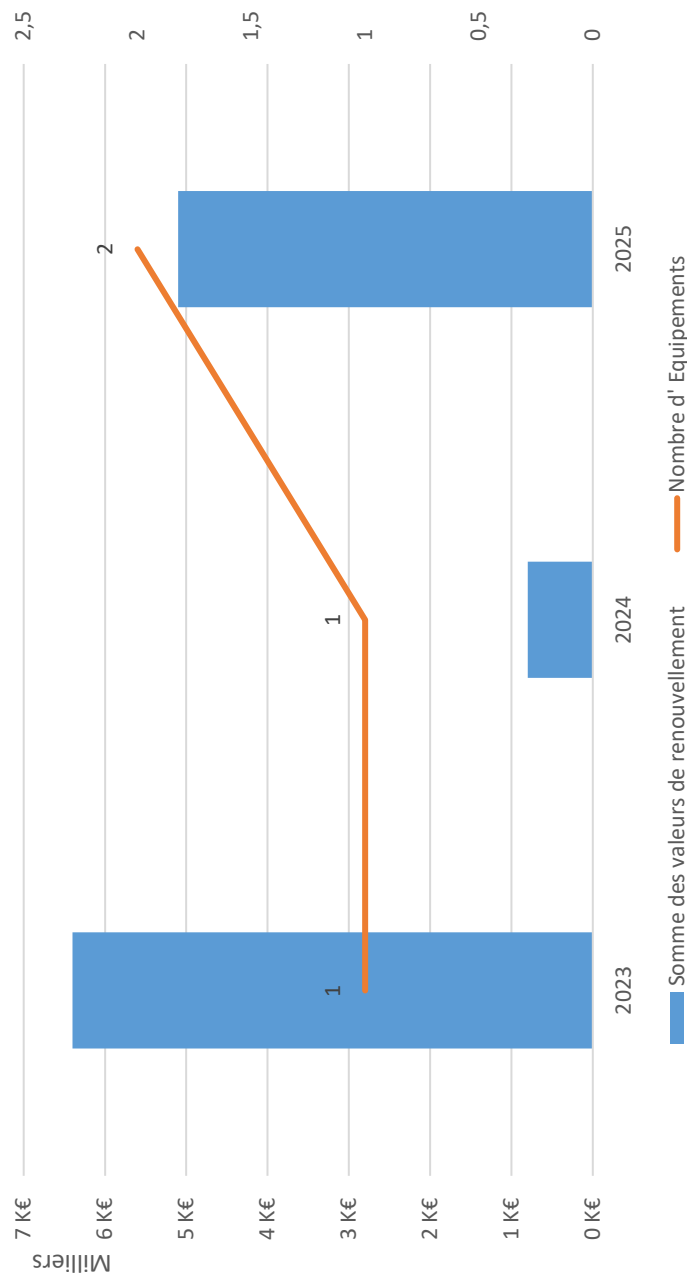
Répartition par état des équipements



■ Bon ■ Mauvais ■ Moyen

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Répartition par année de renouvellement préconisés des valeurs et Quantités de matériels



# PLAN PLURIANNUEL



Compétence  
Cuisine  
Collective

Code Client : 10012309  
FR000310 - ECOLE FERDINAND FOCH  
93 AVE DU MARECHAL FOCH

NEUILLY PLAISANCE

\* Valeurs de renouvellements notées à titre indicatif et sans installation

Localisation	Designation	Numero de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellemen t *
CUISINE	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE Prévisionnel 2023	0557601A	160938	Mauvais	6 400,00 € 6 400,00 €
CUISINE	CONGELATEUR COFFRE Prévisionnel 2024		160941	Moyen	800,00 € 800,00 €
CUISINE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1300L		168624	Moyen	3 900,00 €
CUISINE	ADOUCCISSEUR > 8 litres Prévisionnel 2025		168625	Moyen	1 200,00 € 5 100,00 €

Date de réalisation  
Nom des techniciens  
N° intervention

06/21  
Hassan MAACH  
432548

Nom du site  
1.0012309

FR00310 - ECOLE FERDINAND FOCH  
93 AVE DU MARECHAL FOCH  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT

scm@cuisine3c.com  
01.30.100.700  
scm@cuisine3c.com



Compétence  
Cuisine  
Collective

## RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

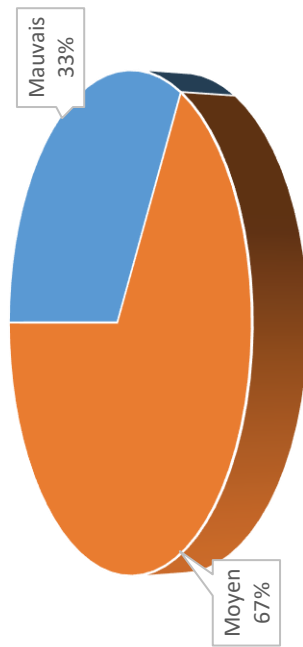
Matricule 3C	Designation	Marque	Numero de série	Date de contrôle	Localisation	Etat materiel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance			
								Montant devis préventive	reparations en cours depuis 1 an	(Peut en Cours / Valeur Théorique) * 100	sous contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique	
160939	LAVE VAISSELLE FRONTAL	COMENDA	ILLISIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct					6 200,00 €		
160941	CONGELATEUR COFFRE	LIEBBHER	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct					800,00 €		
168624	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1300L	ELECTROLUX	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Nettoyage du condenseur et de l'évaporateur effectué					3 900,00 €		
168625	ADOUCCISSEUR > 8 litres	CTA	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Nettoyage du condenseur et de l'évaporateur effectué					1 200,00 €		
160938	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	LAINOX	0557601A	09/07/2021	CUISINE	Mauvais	Chauffage mal Boutons cassés Prévoir inter					6 400,00 €		
							<b>Nombre de ligne etat Mauvais = 4</b>							
							<b>Nombre de ligne etat Mauvais = 1</b>							
							<b>TOTAUX :</b>	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# ETAT DU PARC

## FR000310 - ECOLE LEON FRAPIE

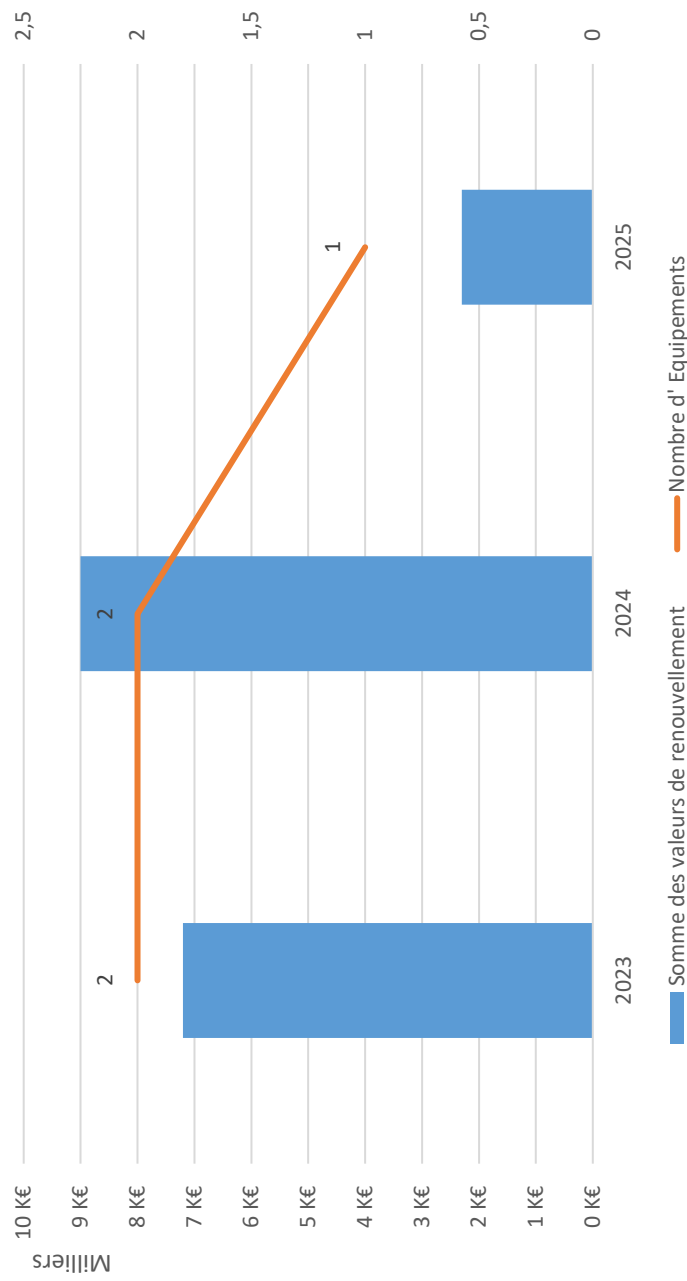
Répartition par état des équipements



■ Mauvais ■ Moyen

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Répartition par année de renouvellement préconisés des valeurs et Quantités de matériels



# PLAN PLURIANNUEL



Compétence  
Cuisine  
Collective

Code Client : 10012310  
FR00310 - ECOLE LEON FRAPIE

RUE LEON FRAPIE

NEUILLY PLAISANCE

\* Valeurs de renouvellements notées à titre indicatif et sans installation

Localisation	Designation	Numero de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellemen t *
CUISINE	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE		162744	Mauvais	6 400,00 €
CUISINE	ADOUCCISSEUR		162750	Mauvais	800,00 €
CUISINE	Prévisionnel 2023 CONGELATEUR COFFRE		162747	Moyen	7 200,00 €
DISTRIBUTION	MEUBLE FROID		162749	Moyen	8 200,00 €
CUISINE	Prévisionnel 2024 ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L		168620	Moyen	9 000,00 €
	Prévisionnel 2025				2 300,00 €
					2 300,00 €

Date de réalisation  
Nom des techniciens  
N° intervention

oct-21  
Hassan MAACH  
432555

Nom du site  
1.0012310

FR000310 - ECOLE LEON FRAPIE  
RUE LEON FRAPIE  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT  
scm@cuisine3c.com  
01.30.100.700  
scm@cuisine3c.com



## RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

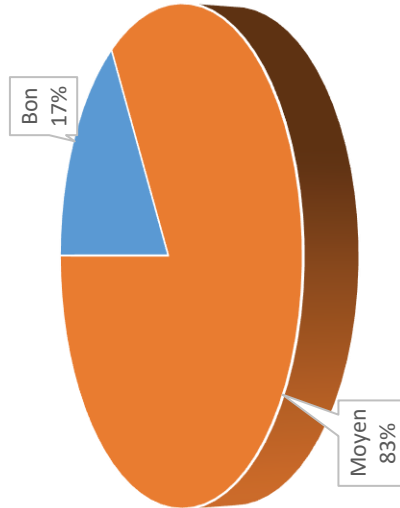
Matricule 3C	Designation	Marque	Numero de série	Date de contrôle	Localisation	Etat materiel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance		
								Montant devis préventif suite à visite	reparations en cours depuis 1 an	(devis en Cours / Valeur Théorique) * 100	sous contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique
162745	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA	D7 13307/07/99	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Devis en cours			57,95 €	6 200,00 €		
162747	CONGELATEUR COFFRE	LIEBBHER	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct				800,00 €		
162749	MEUBLE FROID	VAUCONSANT	INACCESSIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	Moyen	Hs				8 200,00 €		
168620	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	ELECTROLUX	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Nettoyage du condenseur et de l'évaporateur effectué			65,60 €	2 300,00 €		
162744	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Mauvais	Nombre de ligne etat Moyen = 4 Contrôle effectué Fonctionnement correct				6 400,00 €		
162750	ADOUCCISSEUR	ABS	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Mauvais	Contrôle effectué Fonctionnement correct				800,00 €		
							Nombre de ligne etat Mauvais = 2						
							TOTAUX :	0,00 €	0,00 €	123,55 €	0,00 €	0,00 €	

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# ETAT DU PARC

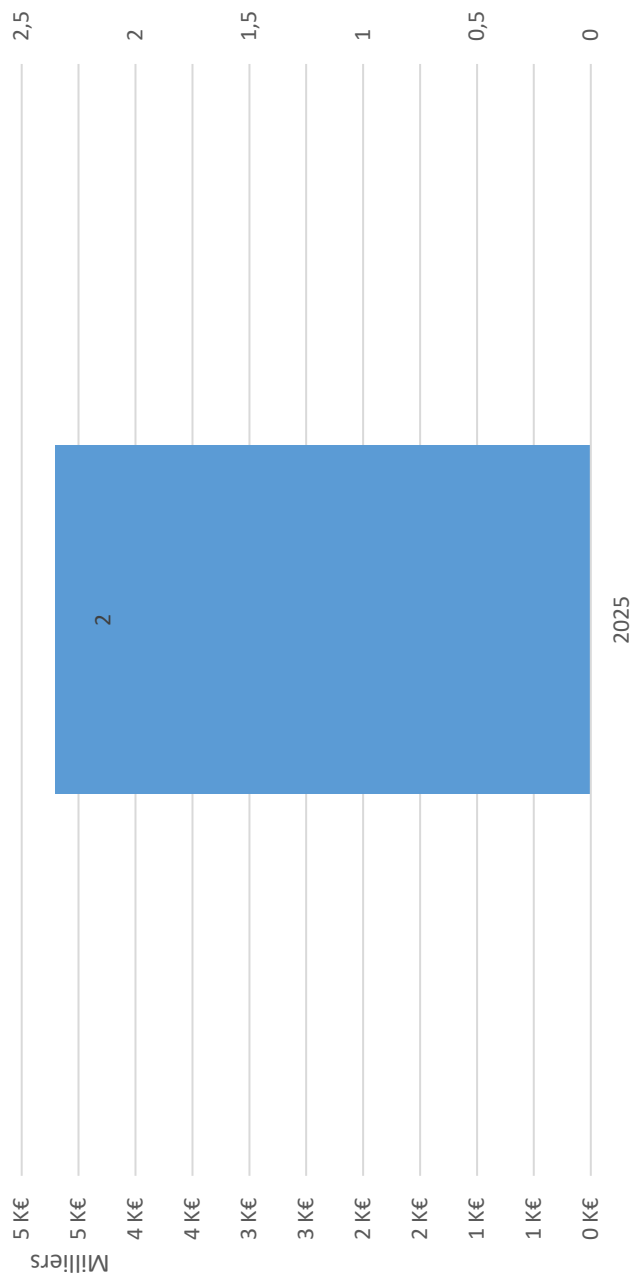
## FR000310 - ECOLE CAHOUETTES

Répartition par état des équipements



■ Bon ■ Moyen

Répartition par année de renouvellement préconisés des valeurs et Quantités de matériels



■ Somme des valeurs de renouvellement ■ Nombre d' Equipements

# PLAN PLURIANNUEL



Code Client : 10012311  
FR00310 - ECOLE CAHOULETTES  
8 RUE PAUL LETOMBE

NEUILLY PLAISANCE

\* Valeurs de renouvellements notées à titre indicatif et sans installation

Localisation	Designation	Numero de serie	Matricule 3C	Etat materiel	Valeur Renouvellemen t *
CUISINE	ADOUCCISSEUR		162754	Moyen	800,00 €
CUISINE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE ELECTROLUX		168628	Moyen	3 900,00 €
	Prévisionnel 2025				4 700,00 €

Date de réalisation : oct-21  
 Nom des techniciens : Hassan MAACH  
 N° intervention : 432556

Nom du site : 10012311

FR00310 - ECOLE CAHOUETTES  
 8 RUE PAUL LETOMBE  
 NEUILLY PLAISANCE

CONTACT : scm@cuisine3c.com  
 01.30.100.700  
 scm@cuisine3c.com



Compétence  
 Cuisine  
 Collective

## RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

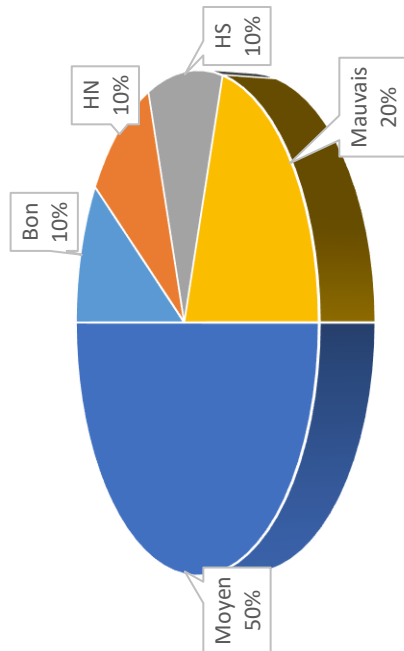
Matricule 3C	Designation	Marque	Numero de série	Date de contrôle	Localisation	Etat materiel	Observations	Devis en Cours				Coûts de Maintenance		
								Montant de la visite préventive	Montant des réparations en cours depuis 1 an	(Peut en Cours / Valeur Théorique) * 100	sous contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique	
158205	MEUBLE BAIN MARIE GUYON BMVE4S	GUYON	13960070902	09/07/2021	OFFICE	Moyen	Disjoncte au démarrage Prévoir inter	287,03 €	287,03 €	3,8%	287,03 €	7 600,00 €		
162751	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR	601143B	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct					6 400,00 €		
162754	ADOUCCISSEUR	CTA	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct					800,00 €		
168628	ARMOIRE FROIDE POSITIVE ELECTROLUX	ELECTROLUX	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué					3 900,00 €		
204802	LAVE VAISSELLE COMENDA ELEA 1600C	COMENDA	2	09/07/2021		Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct				305,42 €	4 178,00 €		
							<b>Nombre de ligne état Moyen = 5</b>							
							<b>TOTAUX :</b>	0,00 €	287,03 €		305,42 €	287,03 €		

Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022

# ETAT DU PARC

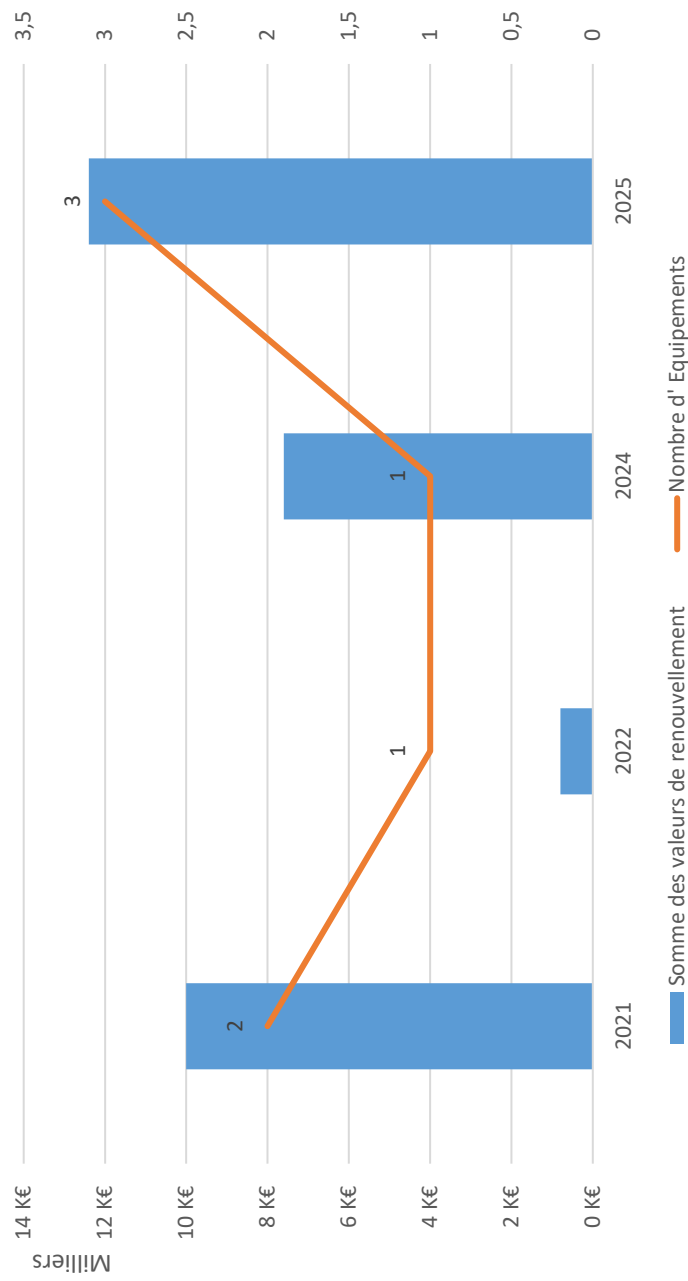
## FR000310 - ECOLE DU CENTRE

Répartition par état des équipements



Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Répartition par année de renouvellement préconisés des valeurs et Quantités de matériels



# PLAN PLURIANNUEL



Code Client : 10012312  
FR000310 - ECOLE DU CENTRE  
31 BIS RUE DU GAL LECLERC

NEUILLY PLAISANCE

\* Valeurs de renouvellements notées à titre indicatif et sans installation

Localisation	Designation	Numero de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellemen t *
DISTRIBUTION	MEUBLE FROID	NO.118 U 0504	160985	HN	8 200,00 €
OFFICE	FONTAINE REFRIGEREE		168621	HS	1 800,00 €
SELF	Prévisionnel 2021 CONGELATEUR COFFRE LIEBHERR		160987	Mauvais	10 000,00 € 800,00 €
DISTRIBUTION	Prévisionnel 2022 BAIN MARIE SUR ETUVE		160984	Mauvais	800,00 € 7 600,00 €
LAVERIE	Prévisionnel 2024 LAVE VAISSELLE HOBART	866053488	160981	Moyen	7 600,00 € 6 200,00 €
CUISINE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE LIEBHERR	0916747-05	160982	Moyen	2 300,00 €
CUISINE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE INOMAK	1368308	160983	Moyen	3 900,00 €
	Prévisionnel 2025				12 400,00 €

Date de réalisation  
Nom des techniciens  
N° intervention

06t-21  
Hassan MAACH  
432552

Nom du site  
1.0012312

FR000310 - ECOLE DU CENTRE  
31 BIS RUE DU GAL LECLERC  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT  
scm@cuisine3c.com  
01.30.100.700  
scm@cuisine3c.com



Compétence  
Cuisine  
Collective

## RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

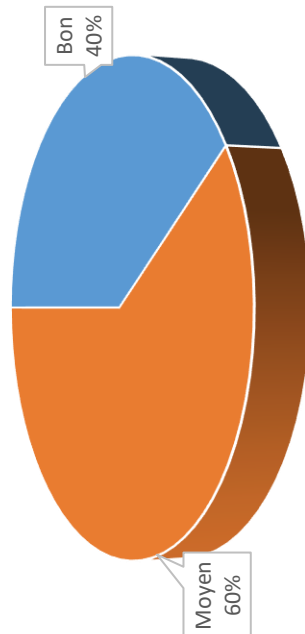
Matricule 3C	Designation	Marque	Numero de série	Date de contrôle	Localisation	Etat materiel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance		
								Montant des réparations en site à la vue préventive	(Peut en Cours / Valeur Théorique) *	hors contrat depuis 1 an	sous contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique
160988	ADOUCCISEUR	CTA	INACCESSIBLE	09/07/2021	LAVERIE	Bon	Contrôle effectué Fonctionnement correct Nombre de ligne etat Bon = 1						800,00 €
160980	FOUR DE REMISE EN T° BOURGEAT	BOURGEAT	OG163485	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct						6 400,00 €
160981	LAVE VAISSELLE HOBART	HOBART	866053488	09/07/2021	LAVERIE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct						6 200,00 €
160982	ARMOIRE FROIDE POSITIVE LIEBHERR	LIEBHERR	0916747-05	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Devis en cours	854,49 €	37,2%	65,60 €			2 300,00 €
160983	ARMOIRE FROIDE POSITIVE INOMAK	NC	1368308	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct						3 900,00 €
160986	CHAUFFE ASSIETTES	BLANCO	ILLISIBLE	09/07/2021	MOBILE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct						1 200,00 €
160984	BAIN MARIE SUR ETUVE	ABS	INACCESSIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	Mauvais	Nombre de ligne etat Moyen = 5 Contrôle effectué Fonctionnement correct						7 600,00 €
160987	CONGELATEUR COFFRE LIEBHERR	LIEBHERR	INACCESSIBLE	09/07/2021	SELF	Mauvais	Contrôle effectué Fonctionnement correct						800,00 €
168621	FONTAINE REFRIGEREE	ABS	INACCESSIBLE	09/07/2021	OFFICE	HS	Aucune						1 800,00 €
160985	MEUBLE FROID	ABS	NO.118 U 0504	09/07/2021	DISTRIBUTION	HN	Inaccessible						8 200,00 €
							TOTAUX :	0,00 €	854,49 €	65,60 €	0,00 €	0,00 €	

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# ETAT DU PARC

## FR000310 - PRIMAIRE VICTOR HUGO

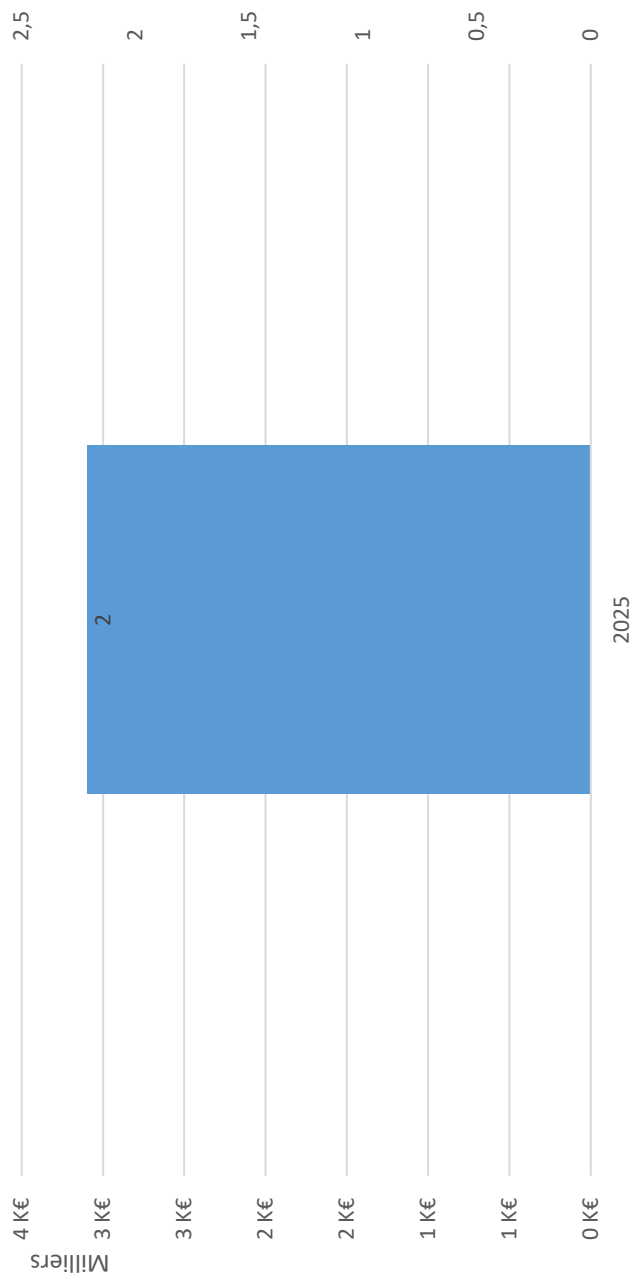
Répartition par état des équipements



■ Bon ■ Moyen

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Répartition par année de renouvellement préconisés des valeurs et Quantités de matériels



■ Somme des valeurs de renouvellement ■ Nombre d' Equipements

# PLAN PLURIANNUEL



Compétence  
Cuisine  
Collective

Code Client : 10012314  
FR000310 - PRIMAIRE VICTOR HUGO

24 RUE DU CHANZY

NEUILLY PLAISANCE

\* Valeurs de renouvellements notées à titre indicatif et sans installation

Localisation	Designation	Numero de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellemen t *
DISTRIBUTION	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L		160958	Moyen	2 300,00 €
CUISINE	ADOUICISSEUR		160962	Moyen	800,00 €
	Prévisionnel 2025				3 100,00 €

Date de réalisation  
Nom des techniciens  
N° intervention

oct-21  
Hassan MAACH  
432550

Nom du site  
10012314

FR009310 - PRIMAIRE VICTOR HUGO  
24 RUE DU CHANZY  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT  
scm@cuisine3c.com  
01.30.100.700  
scm@cuisine3c.com

Compétence  
Cuisine  
Collective



## RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

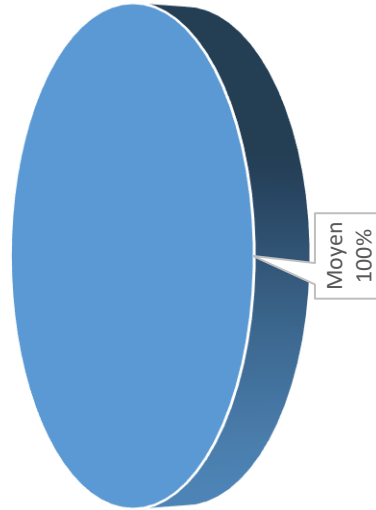
Matricule 3C	Désignation	Marque	Numero de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance		
								Montant devis réparations en cours depuis 1 an	Valeur (theorique) * 100	sous contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Theorique	
160960	MEUBLE FROID CHAUD	VAUCONSANT	INACCESSIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	Bon	OK					7 600,00 €	
172056	LAVE VAISSELLE HOBART AMXT-10A	HOBART	866056514	09/07/2021	CUISINE	Bon	Contrôle effectué Fonctionnement correct					6 200,00 €	
160956	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (GAUCHE)	BOURGEOIS	PG163804	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Nombre de ligne état Bon = 2 Contrôle effectué Fonctionnement correct					6 400,00 €	
160958	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	ODIC	INACCESSIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct			267,86 €		2 300,00 €	
160962	ADOUCCISSEUR	CTA	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct					800,00 €	
							Nombre de ligne état Moyen = 3 TOTAUX :	0,00 €	0,00 €	267,86 €	0,00 €	0,00 €	

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# ETAT DU PARC

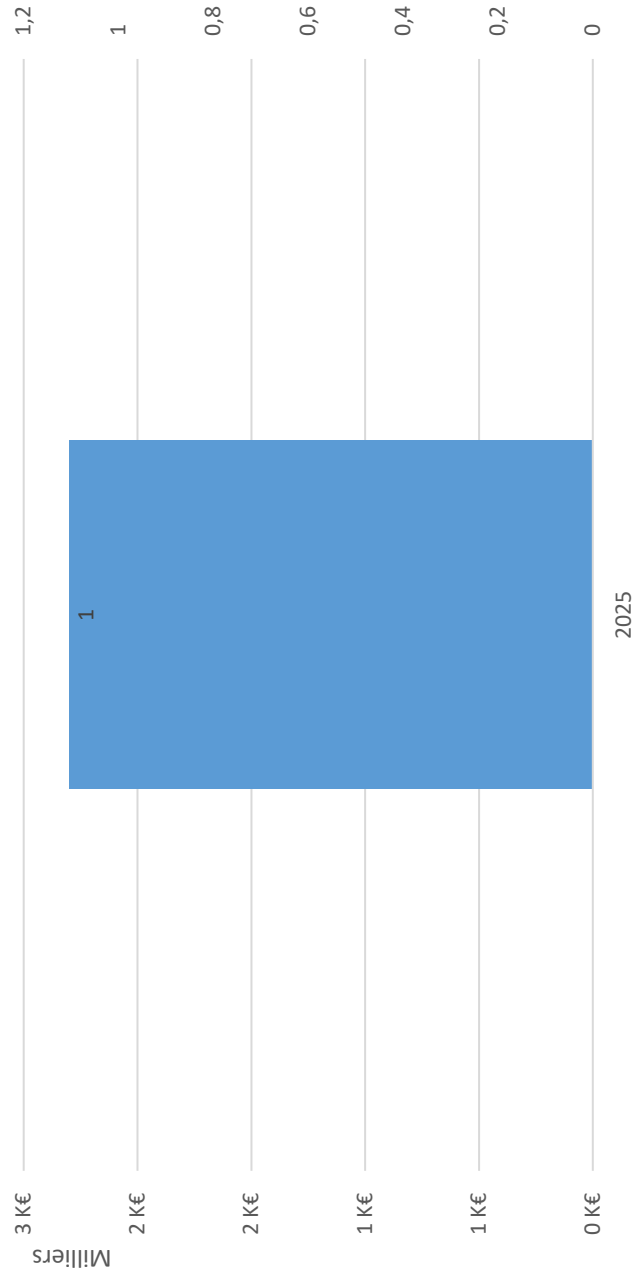
## FR000310 - RESIDENCE LES PINS

Répartition par état des équipements



■ Moyen

Répartition par année de renouvellement préconisés des valeurs et Quantités de matériels



■ Somme des valeurs de renouvellement

■ Nombre d' Equipements

# PLAN PLURIANNUEL



Code Client : 10012316  
FR00310 - RESIDENCE LES PINS  
64 AVE DU MARECHAL FOCH

Compétence  
Cuisine  
Collective

NEUILLY PLAISANCE

\* Valeurs de renouvellements notées à titre indicatif et sans installation

Localisation	Désignation	Numero de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur renouvellemen t *
CUISINE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L Prévisionnel 2025	E535876	168634	Moyen	2 300,00 € 2 300,00 €

Date de réalisation  
Nom des techniciens  
N° intervention

06/21  
Hassan MAACH  
432551

Nom du site  
1.0012316

FR00310 - RESIDENCE LES PINS  
64 AVE DU MARECHAL FOCH  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT  
scm@cuisine3c.com  
01.30.100.700  
scm@cuisine3c.com



Compétence  
Cuisine  
Collective

## RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

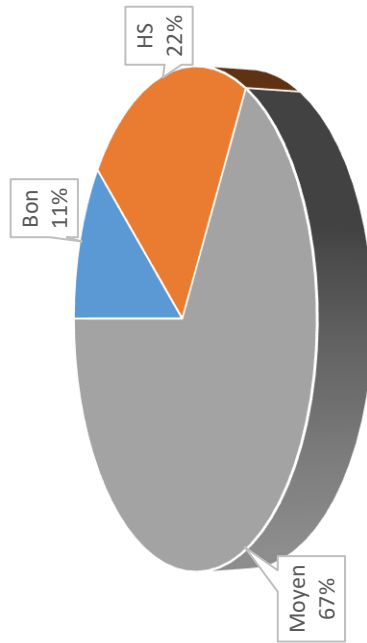
Matricule 3C	Designation	Marque	Numero de série	Date de contrôle	Localisation	Etat materiel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance		
								Montant des réparations en cours depuis 1 an	(Peut en Cours / Valeur Théorique) * 100	sous contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique	
160964	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct				6 400,00 €		
168634	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	FOSTER	E535876	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Nettoyage du condenseur et de l'évaporateur effectué			50,80 €	2 300,00 €		
							Nombre de ligne etat Moyen = 2						
							TOTAUX :	0,00 €	0,00 €	50,80 €	0,00 €		

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# ETAT DU PARC

## FR000310 - CRECHE DU CENTRE

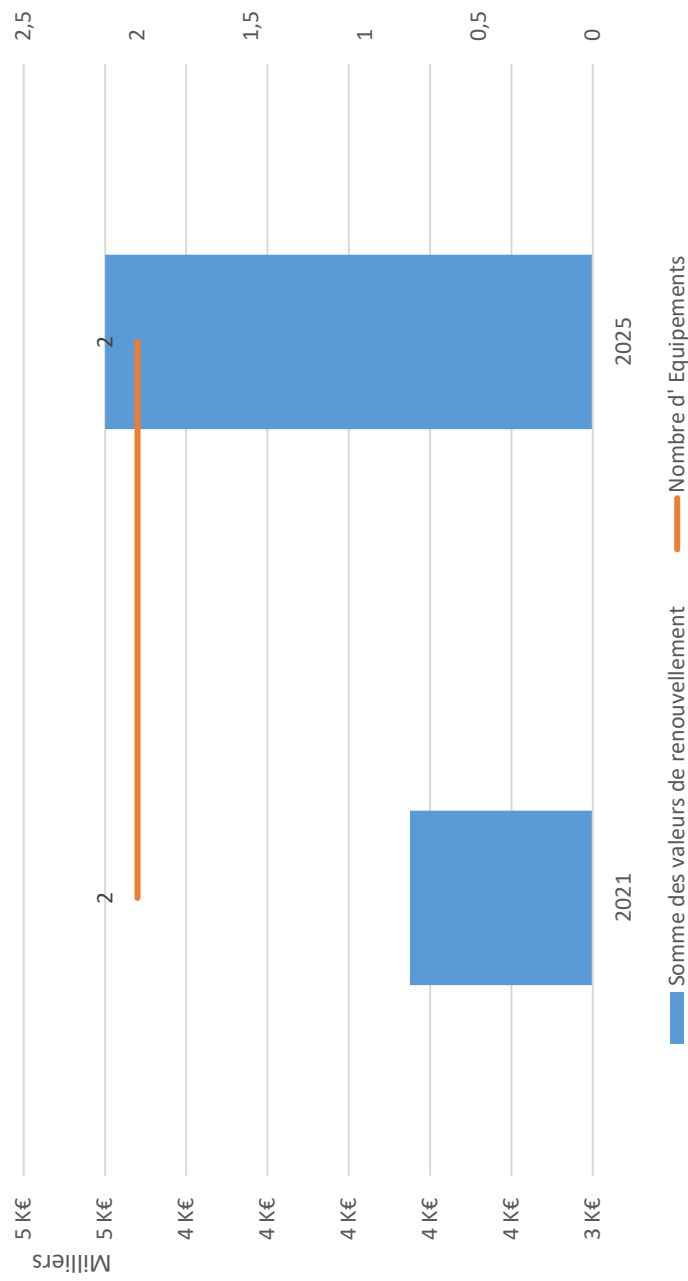
Répartition par état des équipements



■ Bon ■ HS ■ Moyen

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Répartition par année de renouvellement préconisés des valeurs et Quantités de matériels



# PLAN PLURIANNUEL



Code Client : 10012317  
FR000310 - CRECHE DU CENTRE  
2 BIS RUE DU GAL DE GAULLE

Compétence  
Cuisine  
Collective

NEUILLY PLAISANCE

\*Valeurs de renouvellements notées à titre indicatif et sans installation

Localisation	Désignation	Numero de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellemen t *
CAVE	LAVE LINGE	07899160 2013	162759	HS	3 400,00 €
CUISINE	BAIN MARIE DE TABLE	C011512205867101	168633	HS	450,00 €
	Prévisionnel 2021				3 850,00 €
CUISINE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	FKVSI 2610	162758	Moyen	2 300,00 €
CUISINE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	838777440	168632	Moyen	2 300,00 €
	Prévisionnel 2025				4 600,00 €

Date de réalisation  
Nom des techniciens  
N° intervention

oct-21  
Hassan MAACH  
432557

Nom du site  
1.0012317

FR000310 - GRECHE DU CENTRE  
2 BIS RUE DU GAL DE GAULLE  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT

scm@cuisine3c.com  
01.30.100.700  
scm@cuisine3c.com



Compétence  
Cuisine  
Collective

## RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

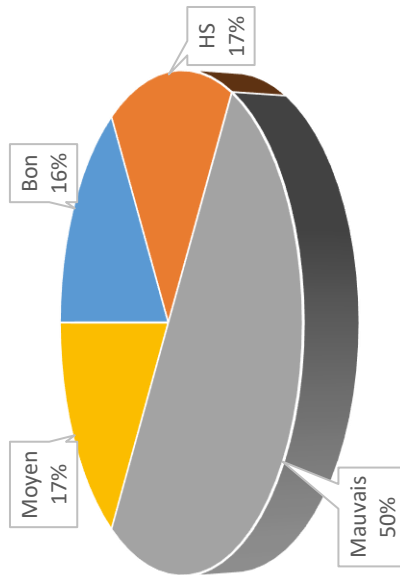
Matricule 3C	Designation	Marque	Numero de série	Date de contrôle	Localisation	Etat materiel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance		
								Montant des réparations en cours depuis 1 an	(Peut en Cours / Valeur Théorique) * 100	sous contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique	
172809	FRIGO TOP LIEBHERR	LIEBHERR	842009445	09/07/2021		Bon	Contrôle effectué Fonctionnement correct Nombre de ligne etat Bon = 1					900,00 €	
162757	LAVE VAISSELLE A CAPOT	ABS	ILLISIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	OK		387,37 €			6 200,00 €	
162758	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBHERR	FKVSI 2610	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct					2 300,00 €	
162760	SECHE LINGE	ELECTROLUX	ILLISIBLE	09/07/2021	CAVE	Moyen	OK					2 400,00 €	
168629	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (DROITE)	LAINOX	043980A	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct					6 400,00 €	
168631	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (GAUCHE)	LAINOX	0439802	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct					6 400,00 €	
168632	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBHERR	838777440	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct Nombre de ligne etat Moyen = 6					2 300,00 €	
162759	LAVE LINGE	MIELE	07899160 2013	09/07/2021	CAVE	HS	Absent					3 400,00 €	
168633	BAIN MARIE DE TABLE	BOURGEAT	C011512205867 101	09/07/2021	CUISINE	HS	Aucune					450,00 €	
TOTAUX :								0,00 €	0,00 €	387,37 €	0,00 €		

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# ETAT DU PARC

## FR000310 - CRECHE ABBE PIERRE

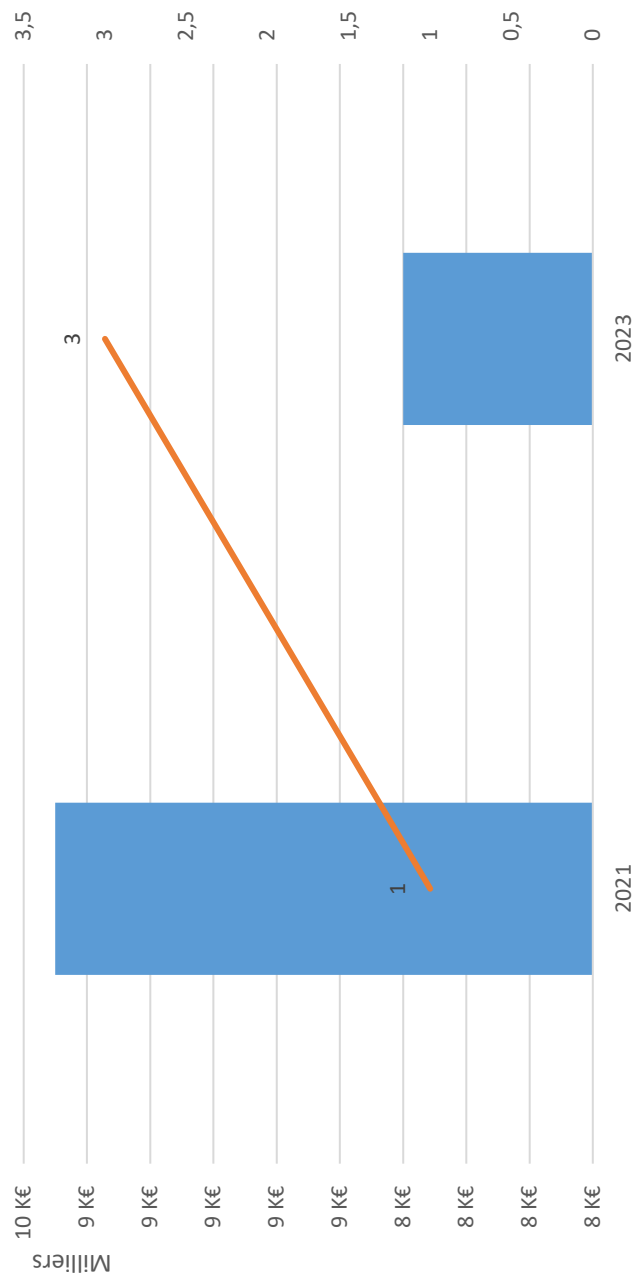
Répartition par état des équipements



■ Bon ■ HS ■ Mauvais ■ Moyen

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Répartition par année de renouvellement préconisés des valeurs et Quantités de matériels



■ Somme des valeurs de renouvellement — Nombre d' Equipements

# PLAN PLURIANNUEL



Compétence  
Cuisine  
Collective

Code Client : 10012318  
FR000310 - CRECHE ABBE PIERRE

6 AVE MICHEL DEBRE

NEUILLY PLAISANCE

\* Valeurs de renouvellements notées à titre indicatif et sans installation

Localisation	Designation	Numero de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellemen t *
BUANDERIE	LAVE LINGE > 5 kgs Prévisionnel 2021		168635	HS	9 500,00 € 9 500,00 €
CUISINE	LAVE VAISSELLE PORTE FRONTALE	CO008060/06/07	160934	Mauvais	3 800,00 €
RESERVE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	FK vsl 3610 INDEX 20	160935	Mauvais	2 300,00 €
RESERVE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L Prévisionnel 2023		160936	Mauvais	2 300,00 € 8 400,00 €

Date de réalisation  
Nom des techniciens  
N° intervention

oct-21  
Hassan MAACH  
432544

Nom du site  
1.0012318

FR000310 - CRECHE ABBE PIERRE  
6 AVE MICHEL DEBRE  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT  
scm@cuisine3c.com  
01.30.100.700  
scm@cuisine3c.com



Compétence  
Cuisine  
Collective

## RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

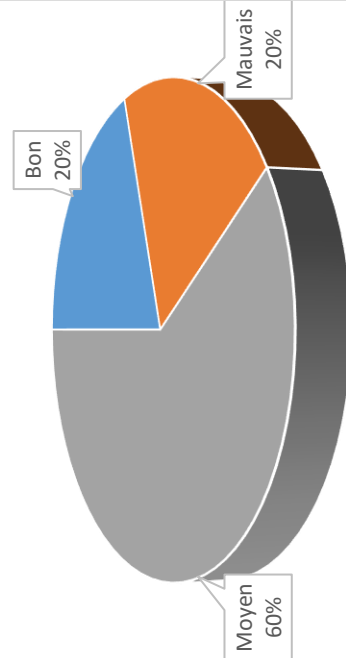
Matricule 3C	Designation	Marque	Numero de série	Date de contrôle	Localisation	Etat materiel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance			
								Montant devis préventive	reparations en cours depuis 1 an	(Peut en Cours / Valeur Théorique) * 100	sous contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique	
160937	LAVE LINGE	IPSO	1802021794	09/07/2021	BUANDERIE	Bon	OK			290,50 €		3 400,00 €		
160933	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	LAINOX	07057201A	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Nombre de ligne etat Bon = 1 Contrôle effectué Fonctionnement correct					6 400,00 €		
160934	LAVE VAISSELLE PORTE FRONTALE	COMENDA	COO08060/06/07	09/07/2021	CUISINE	Mauvais	Nombre de ligne etat Moyen = 1 Problème de rinçage. Prévoir inter Etat vétuste					3 800,00 €		
160935	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER	FK vs1 3610 INDEX 20	09/07/2021	RESERVE	Mauvais	Contrôle effectué Etat très vétuste			118,50 €		2 300,00 €		
160936	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	ABS	INACCESSIBLE	09/07/2021	RESERVE	Mauvais	Contrôle effectué Etat très vétuste					2 300,00 €		
168635	LAVE LINGE > 5 kgs	ABS	ILLISIBLE	09/07/2021	BUANDERIE	HS	Nombre de ligne etat Mauvais = 3 Absent					9 500,00 €		
TOTALUX :								0,00 €	0,00 €	409,00 €	0,00 €	0,00 €		

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# ETAT DU PARC

## FR000310 - CRECHE PIROUETTE

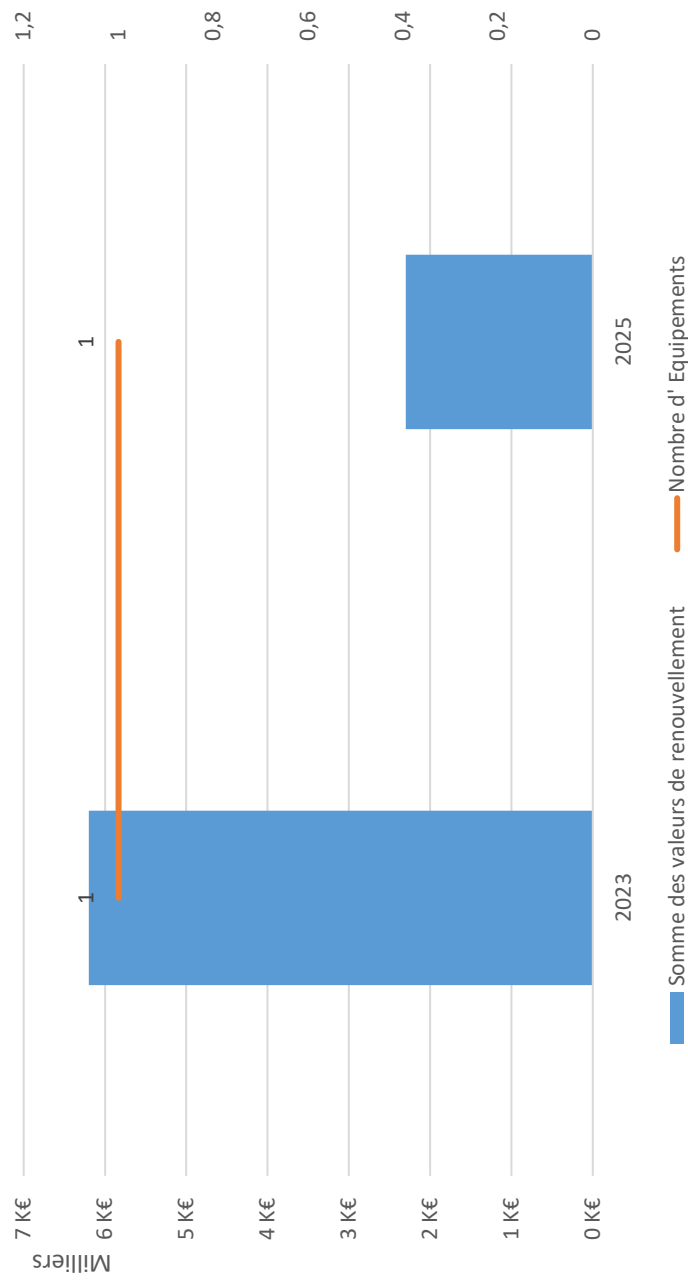
Répartition par état des équipements



■ Bon ■ Mauvais ■ Moyen

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Répartition par année de renouvellement préconisés des valeurs et Quantités de matériels



# PLAN PLURIANNUEL



Code Client : 10012319  
 FRO00310 - CRECHE PIROUETTE  
 30 RUE DES CAHOUETTES

NEUILLY PLAISANCE

\* Valeurs de renouvellements notées à titre indicatif et sans installation

Localisation	Designation	Numero de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellemen t *
CUISINE	LAVE VAISSELLE FRONTAL DIAMOND Prévisionnel 2023	2781202	162741	Mauvais	6 200,00 € 6 200,00 €
CUISINE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L Prévisionnel 2025		162764	Moyen	2 300,00 € 2 300,00 €

Date de réalisation  
Nom des techniciens  
N° intervention

oct-21  
Hassan MAACH  
432554

Nom du site  
1.0012319

FR000310 - CRECHE PIROUETTE  
30 RUE DES CAHOUIETTES  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT

scm@cuisine3c.com  
01.30.100.700  
scm@cuisine3c.com



Compétence  
Cuisine  
Collective

## RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

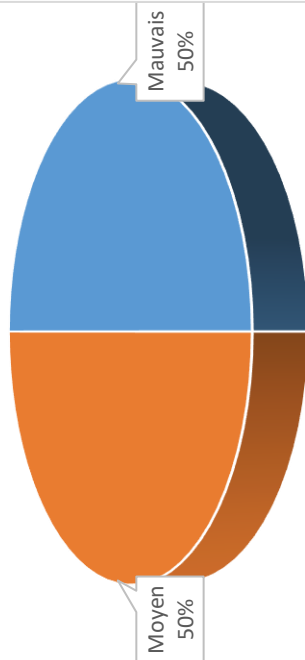
Matricule 3C	Designation	Marque	Numero de série	Date de contrôle	Localisation	Etat materiel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance			
								Montant des réparations en cours depuis 1 an	Montant des réparations préventive	Montant des réparations en cours depuis 1 an (peut en Cours / 100 (peut en Cours / 100	sous contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique	
162762	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	ABS	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct					6 400,00 €		
162764	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER	ILLISIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct					2 300,00 €		
162766	SECHE LINGE	MIELE	58/124716743	09/07/2021	BUANDERIE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct			61,68 €		2 400,00 €		
162741	LAVE VAISSELLE FRONTAL DIAMOND	NC	2781202	09/07/2021	CUISINE	Mauvais	Contrôle effectué Fonctionnement correct					6 200,00 €		
							Nombre de ligne etat Moyen = 3							
							Nombre de ligne etat Mauvais = 1							
							TOTAUX :	0,00 €	0,00 €	61,68 €	0,00 €	0,00 €		

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# ETAT DU PARC

## FR000310 - SALLE DES FETES

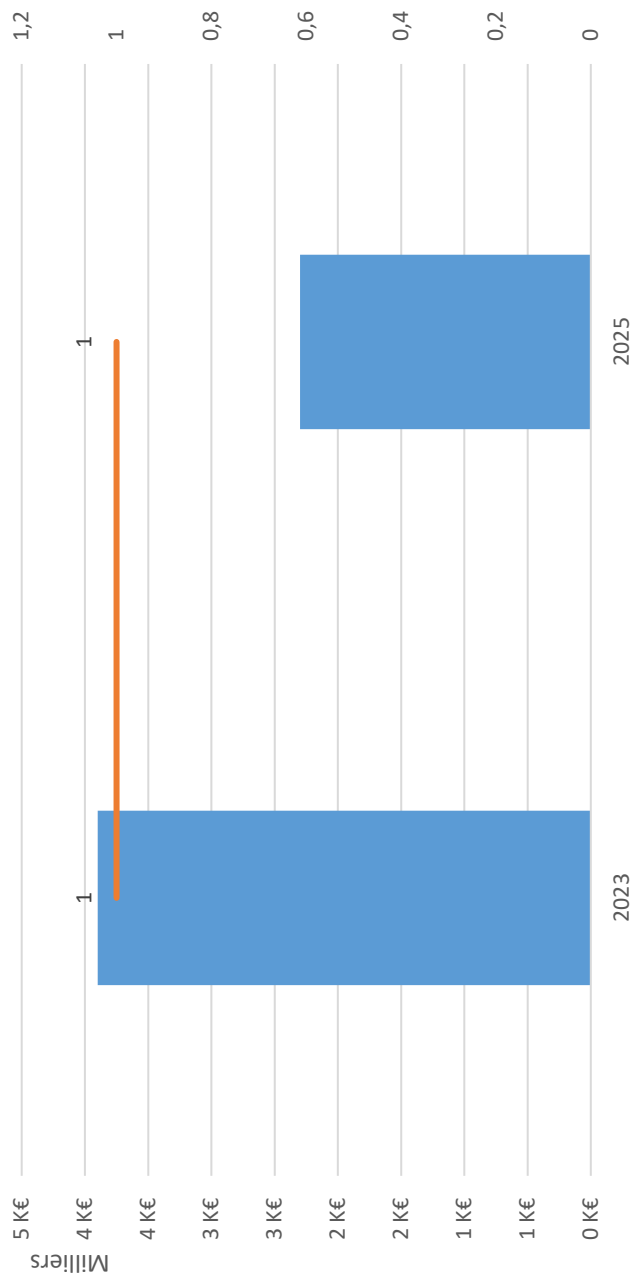
Répartition par état des équipements



■ Mauvais ■ Moyen

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Répartition par année de renouvellement préconisés des valeurs et Quantités de matériels



■ Somme des valeurs de renouvellement ■ Nombre d' Equipements

# PLAN PLURIANNUEL



Compétence  
Cuisine  
Collective

Code Client : 10012320  
FR00310 - SALLE DES FETES  
11 AVE DU MARECHAL FOCH

NEUILLY PLAISANCE

\*Valeurs de renouvellements notées à titre indicatif et sans installation

Localisation	Designation	Numero de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellemen t *
CUISINE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1300L Prévisionnel 2023		162770	Mauvais	3 900,00 € 3 900,00 €
CUISINE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L Prévisionnel 2025	45110063	162769	Moyen	2 300,00 € 2 300,00 €

Date de réalisation  
Nom des techniciens  
N° intervention

06/21  
Hassan MAACH  
432559

Nom du site  
1.0012320

FR000310 - SALLE DES FETES  
11 AVE DU MARECHAL FOCH  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT  
scm@cuisine3c.com  
01.30.100.700  
scm@cuisine3c.com



Compétence  
Cuisine  
Collective

## RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

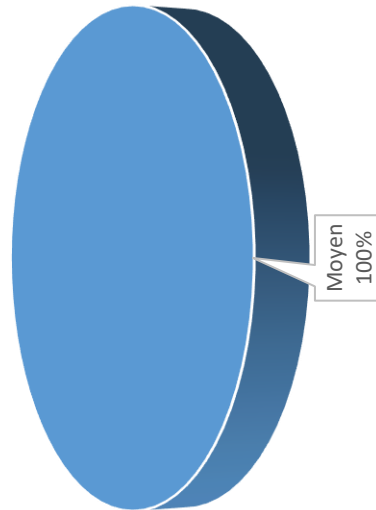
Matricule 3C	Designation	Marque	Numero de série	Date de contrôle	Localisation	Etat materiel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance			
								Montant de la visite préventive	réparations en cours depuis 1 an	(peut en Cours / Valeur Théorique) * 100	sous contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique	
162769	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	ELECTROLUX	45110063	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct						2 300,00 €	
162770	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1300L	CORECO	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Mauvais	Nombre de ligne etat Moyen = 1 Nettoyage du condenseur et de l'évaporateur effectué						3 900,00 €	
							Nombre de ligne etat Mauvais = 1	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €		
							TOTAUX :	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €		

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

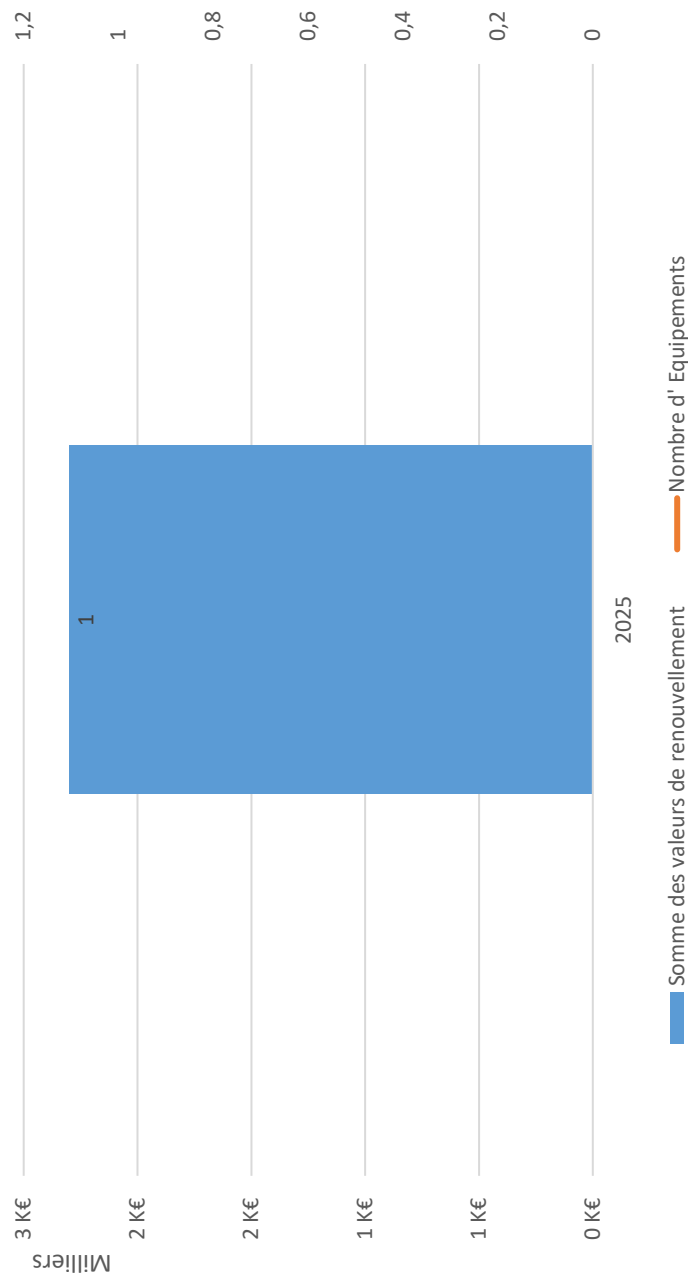
# ETAT DU PARC

## FR000310 - BIBLIOTHEQUE

Répartition par état des équipements



Répartition par année de renouvellement préconisés des valeurs et Quantités de matériels



# PLAN PLURIANNUEL



Code Client : 10012321  
FR000310 - BIBLIOTHEQUE  
11 RUE DU GAL DE GAULLE

Compétence  
Cuisine  
Collective

NEUILLY PLAISANCE

\* Valeurs de renouvellements notées à titre indicatif et sans installation

Localisation	Désignation	Numero de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellemen t *
SOUS SOL	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L Prévisionnel 2025		162767	Moyen	2 300,00 € 2 300,00 €

Date de réalisation  
Nom des techniciens  
N° intervention

oct-21  
Hassan MAACH  
432558

Nom du site  
1.0012321

FR00310 - BIBLIOTHEQUE  
11 RUE DU GAL DE GAULLE  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT  
scm@cuisine3c.com  
01.30.100.700  
scm@cuisine3c.com



Compétence  
Cuisine  
Collective

## RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

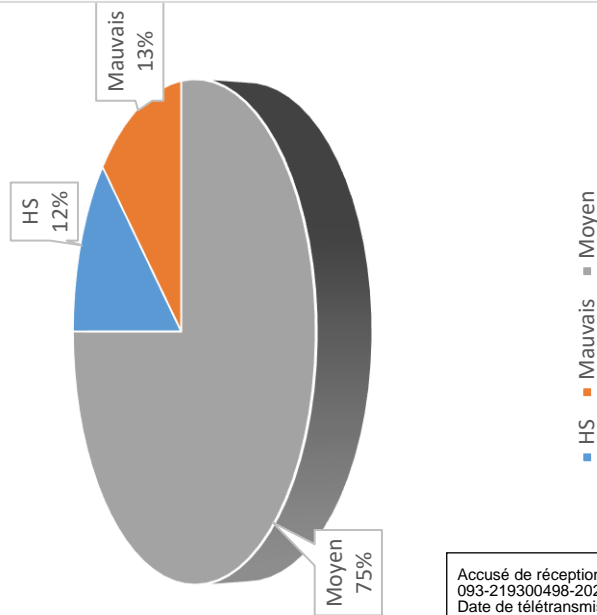
Matricule 3C	Designation	Marque	Numero de série	Date de contrôle	Localisation	Etat materiel	Observations	Devis en Cours				Coûts de Maintenance		
								Montant de la visite préventive	Montant de réparations en cours depuis 1 an	(Peut en Cours / Valeur Théorique) * 100	sous contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique	
162767	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	ODIC	INACCESSIBLE	09/07/2021	SOUS SOL	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct Nombre de ligne etat Moyen = 1	0,00 €	0,00 €	0,00 €	2 300,00 €	0,00 €	0,00 €	
TOTAUX :								0,00 €	0,00 €	0,00 €	2 300,00 €	0,00 €	0,00 €	

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# ETAT DU PARC

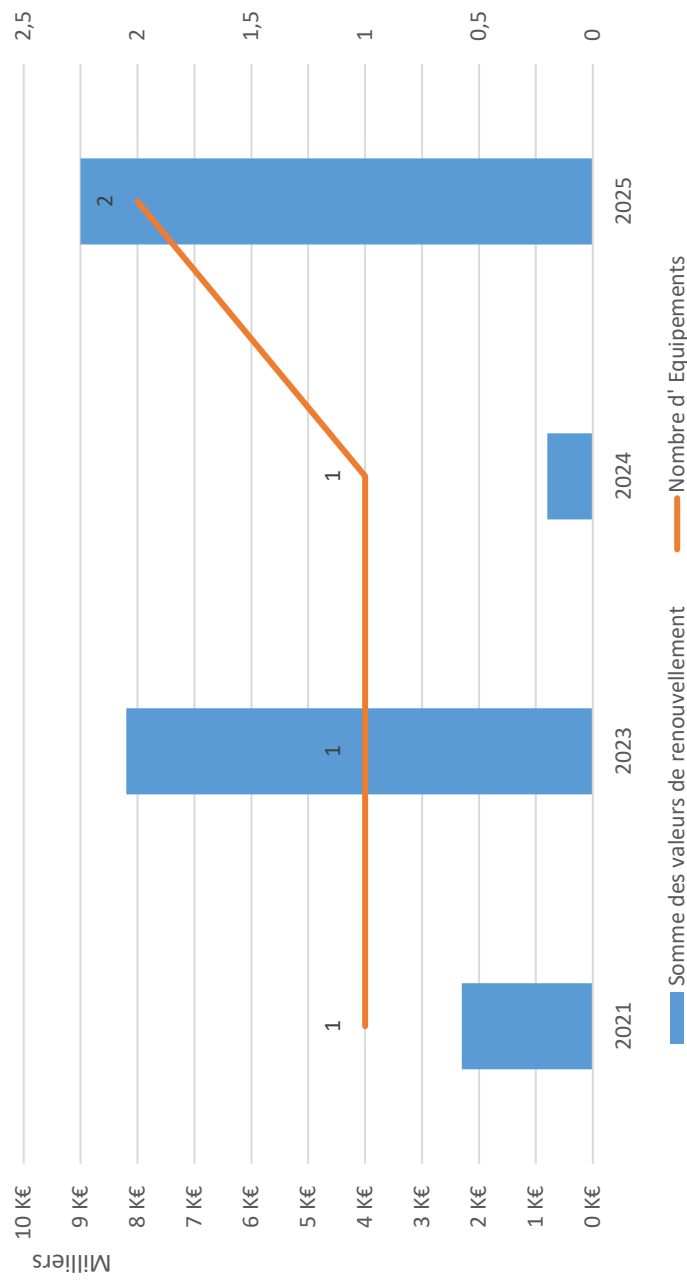
## FR000310 - ECOLE HERRIOT

Répartition par état des équipements



Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Répartition par année de renouvellement préconisés des valeurs et Quantités de matériels



# PLAN PLURIANNUEL



Compétence  
Cuisine  
Collective

Code Client : 10012324  
FR000310 - ECOLE HERRIOT  
10 RUE ARISTIDE BRIAND

NEUILLY PLAISANCE

\* Valeurs de renouvellements notées à titre indicatif et sans installation

Localisation	Designation	Numero de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur renouvellemen t *
CUISINE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L Prévisionnel 2021	54210006	168615	HS	2 300,00 €
DISTRIBUTION	MEUBLE FROID Prévisionnel 2023		160970	Mauvais	8 200,00 €
CUISINE	CONGELATEUR COFFRE Prévisionnel 2024		160968	Moyen	800,00 €
CUISINE droite	FOUR MIXTE	RTB09 N°A3004083	160966	Moyen	8 200,00 €
LAVERIE	ADOUCCISSEUR Prévisionnel 2025		160971	Moyen	800,00 €
					9 000,00 €

Date de réalisation  
Nom des techniciens  
N° intervention

0ct-21  
Hassan MAACH  
432543

Nom du site  
1.0012324

FR000310 - ECOLE HERRIOT  
10 RUE ARISTIDE BRIAND  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT

scm@cuisine3c.com  
01.30.100.700  
scm@cuisine3c.com



Compétence  
Cuisine  
Collective

## RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

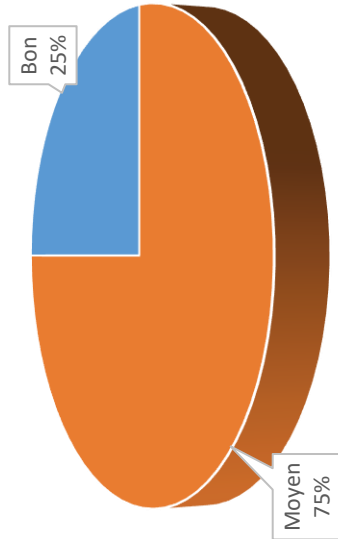
Matricule 3C	Designation	Marque	Numero de série	Date de contrôle	Localisation	Etat materiel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance		
								Montant de la visite préventive	reparations en cours depuis 1 an	(Peut en Cours / Valeur Théorique) * 100	sous contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique
160928	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA	DXB079600915	09/07/2021	LAVERIE	Moyen	Doublon COMENDA B1600C Série D9B091150917 Contrôle effectué Fonctionnement correct		561,76 €		3 800,00 €		
160965	FOUR DE REMISE EN T°	BTR	TS2P 1.2 E . N° 601141	09/07/2021	CUISINE gauche	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct		180,00 €		6 400,00 €		
160966	FOUR MIXTE	BTR	RTB09 N° A3004083	09/07/2021	CUISINE droite	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct				8 200,00 €		
160968	CONGELATEUR COFFRE	LIEBBHER	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct				800,00 €		
160969	BAIN MARIE SUR ETUVE	BLANCO	ILLISIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct				7 600,00 €		
160971	ADOUCCISSEUR	CTA	INACCESSIBLE	09/07/2021	LAVERIE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct				800,00 €		
160970	MEUBLE FROID	ABS	INACCESSIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	Mauvais	Nombre de ligne etat Moyen = 6 Inaccessible				8 200,00 €		
168615	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	ELECTROLUX	54210006	09/07/2021	CUISINE	HS	Nombre de ligne etat Mauvais = 1 Absent		195,58 €		2 300,00 €		
TOTAUX :								0,00 €	0,00 €	757,34 €	180,00 €		

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# ETAT DU PARC

## FR000310 - HALTE JEUX DES RENOUILLERES

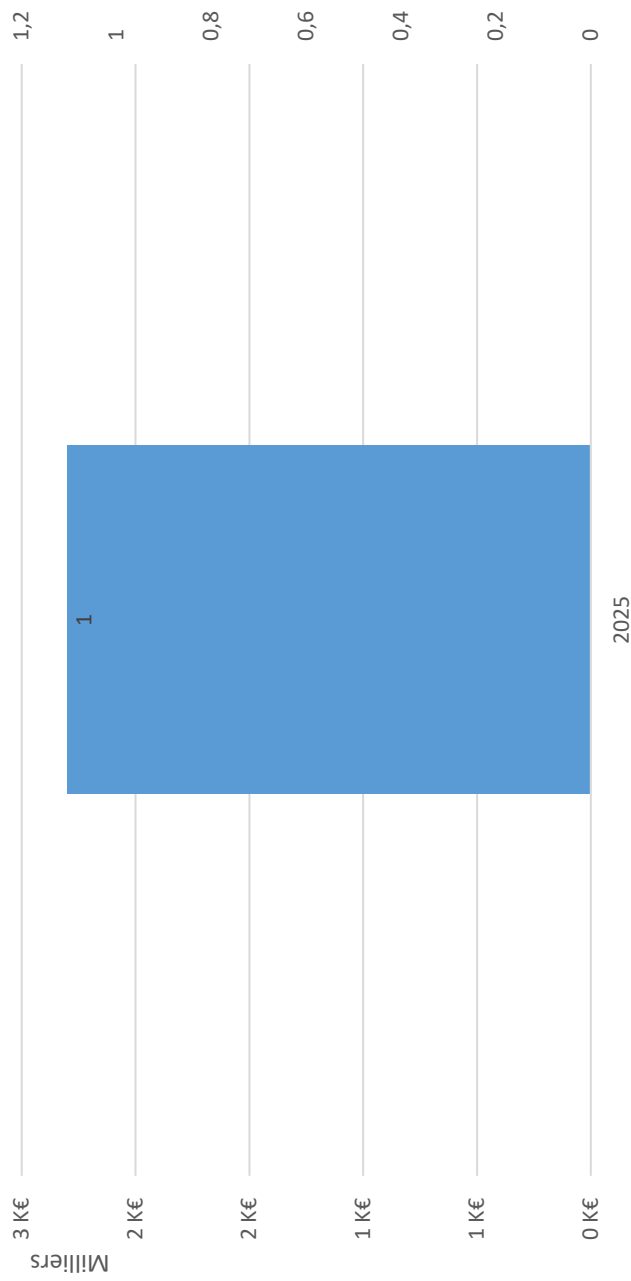
Répartition par état des équipements



■ Bon ■ Moyen

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Répartition par année de renouvellement préconisés des valeurs et Quantités de matériels



■ Somme des valeurs de renouvellement ■ Nombre d' Equipements

# PLAN PLURIANNUEL



Compétence  
Cuisine  
Collective

Code Client : 10012578  
FR000310 - HALTE JEUX DES RENOUILLERES  
9/11 RUE DES RENOUILLERES

NEUILLY PLAISANCE

\* Valeurs de renouvellements notées à titre indicatif et sans installation

Localisation	Désignation	Numero de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellemen t *
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L		177510	Moyen	2 300,00 €
	Prévisionnel 2025				2 300,00 €

Date de réalisation  
Nom des techniciens  
N° intervention

06/21  
Hassan MAACH  
432561

Nom du site  
1.0012578

FR000310 - HALTE JEUX DES RENOUILLERES  
9/11 RUE DES RENOUILLERES  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT  
scm@cuisine3c.com  
01.30.100.700  
scm@cuisine3c.com



Compétence  
Cuisine  
Collective

## RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

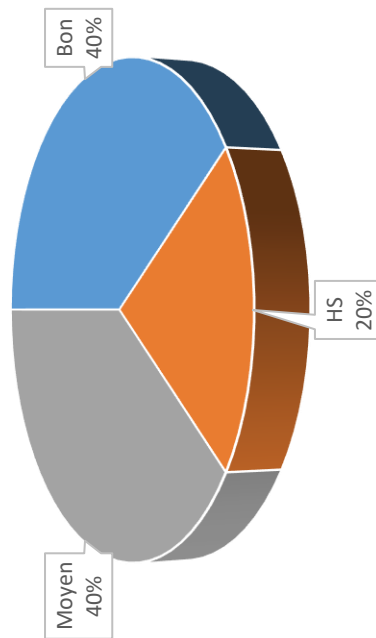
Matricule 3C	Designation	Marque	Numero de série	Date de contrôle	Localisation	Etat materiel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance			
								Montant de la visite préventive	réparations en cours depuis 1 an	(peut en Cours / Valeur Théorique) * 100	sous contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique	
177508	LAVE VAISSELLE PORTE FRONTALE	COMENDA	ILLISIBLE	09/07/2021		Bon	OK							3 800,00 €
177510	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	NC	ILLISIBLE	09/07/2021		Moyen	Nombre de ligne etat Bon = 1					185,09 €		2 300,00 €
205958	SECHE LINGE	ELECTROLUX	ILLISIBLE	09/07/2021		Moyen	OK			175,54 €				5 970,00 €
224968	LAVE LINGE	ELECTROLUX	916097621	09/07/2021		Moyen	OK		230,56 €		3,9%			5 970,00 €
							Nombre de ligne etat Moyen = 3		230,56 €			175,54 €	185,09 €	
							TOTAUX :	0,00 €	230,56 €			175,54 €	185,09 €	

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# ETAT DU PARC

## FR000310 - ECOLE ROLLAND GARROS

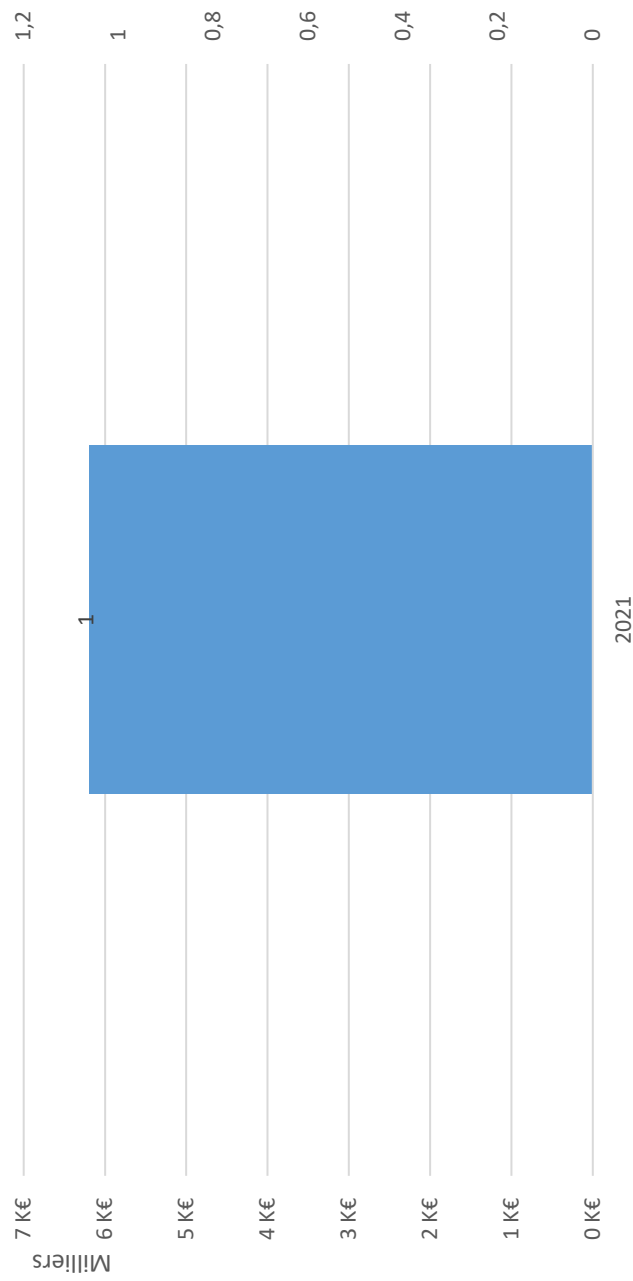
Répartition par état des équipements



■ Bon ■ HS ■ Moyen

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Répartition par année de renouvellement préconisés des valeurs et Quantités de matériels



# PLAN PLURIANNUEL



Compétence  
Cuisine  
Collective

Code Client : 10013001  
FR000310 - ECOLE ROLLAND GARROS  
2-4 ALLEE ROLLAND GARROS

NEUILLY PLAISANCE

\* Valeurs de renouvellements notées à titre indicatif et sans installation

Localisation	Designation	Numero de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellemen t *
Office restauration	LAVE VAISSELLE A CAPOT Prévisionnel 2021		198169	HS	6 200,00 € 6 200,00 €

Date de réalisation  
Nom des techniciens  
N° intervention

oct-21  
Hassan MAACH  
432560

Nom du site  
1.001.3001

FR000310 - ECOLE ROLLAND GARROS  
2-4 ALLEE ROLLAND GARROS  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT

scm@cuisine3c.com  
01.30.100.700  
scm@cuisine3c.com



Compétence  
Cuisine  
Collective

## RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Designation	Marque	Numero de série	Date de contrôle	Localisation	Etat materiel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance		
								Montant de la visite préventive	Montant de réparations en cours depuis 1 an	(Peut en Cours / Valeur Théorique) * 100	sous contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique
173469	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE	NC	ILLISIBLE	09/07/2021		Moyen	Nettoyage du condenseur et de l'évaporateur effectué			180,47 €	16 000,00 €		
203729	CHAMBRE FROIDE POSITIVE	NC	ILLISIBLE	09/07/2021		Moyen	Nettoyage du condenseur et de l'évaporateur effectué			343,14 €	11 800,00 €		
198169	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA	ILLISIBLE C155	09/07/2021	Office restauration	HS	Nombre de ligne etat Moyen = 2 Absent						6 200,00 €
							TOTAUX :	0,00 €	0,00 €	523,61 €	0,00 €		

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## DETAIL DES DEVIS EN COURS DEPUIS LA DATE DU DOSSIER - 1 AN

n° Devis      Nom Client      matricule3c      Designation      Marque Article      Etat  
2982714      HALTE JEUX DES RENOILLERES      224968      LAVE LINGE      ELECTROLUX      Moyen

codearticle	designation	quantite	Montant Vente
EGC-LF5215970	CHARNIERE DE PORTE GAUCHE TC12HW	1,00	88,56
MODEP	MAIN D'OEUVRE SCM	1,00	72,00
DEP_SCM	DEPLACEMENT SCM	1,00	70,00

n° Devis      Nom Client      matricule3c      Designation      Marque Article      Etat  
2982982      FR000310 - ECOLE CAHOULETTES      158205      MEUBLE BAIN MARIE GUYON BMVE4S      GUYON      Moyen

codearticle	designation	quantite	Montant Vente
W01-37120001	RESISTANCE MVE	3,00	287,03

n° Devis      Nom Client      matricule3c      Designation      Marque Article      Etat  
2986625      FR000310 - ECOLE DU CENTRE      160982      ARMOIRE FROIDE POSITIVE LIEBHERR      LIEBHERR      Moyen

codearticle	designation	quantite	Montant Vente
LVF-60040004	POINTES FEUTRE THERMOGRAPHE (PAR 5)	1,00	61,98
DEY-PIL	PILE LR6 1.5V POUR JRI	1,00	6,09
LVF-13042211	THERMOGRAPHE POSITIF -35°+15° JRI A DISQ	1,00	786,42

n° Devis      Nom Client      matricule3c      Designation      Marque Article      Etat  
2994799      FR000310 - PRIMAIRE VICTOR HUGO      160957      LAVE VAISSELLE A CAPOT      COMENDA      Mauvais

codearticle	designation	quantite	Montant Vente
CCC-ARGON	FORFAIT PETITE SOUDURE ARGON	1,00	180,00

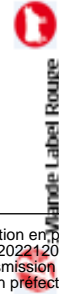
## Annexe 2 : Menus Scolaire/PAD/Foyer/Crèches

# Menus Septembre Octobre 2020

## Neuilly Plaisance

lundi 31 août 2020	mardi 1 septembre 2020	mercredi 2 septembre 2020	jeudi 3 septembre 2020	vendredi 4 septembre 2020
Pas de repas	<b>Menu Végétarien</b> Salade iceberg et noix *** Omelette *** Coquillettes *** Froidou *** Mousse au chocolat au lait ***	Rillettes de sardine céleri *** Sauté de veau marenqo *** Courgettes et semoule *** Saint Nectaire prédécoupé *** Fruit de saison ***	<b>Menu de Bienvenue</b> <i>Grenadine à l'eau</i> Tomate au basilic *** Steak hâché de bœuf sauce tomate *** Pommes smile *** Carré *** Purée de pomme ***	Carottes râpées *** Dés de poisson sauce citron *** Haricots verts *** Yaourt nature et sucre *** Gaufre poudrée ***

Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022



Label Rouge : Bœuf de race à viande Charolais



: Poisson Issu d'une pêche durable



: Produit Issu de l'agriculture biologique



: Produit local



: Fromage AOP



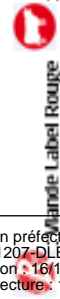
: Préparé en cuisine

# Menus Septembre Octobre 2020

## Neuilly Plaisance

lundi 7 septembre 2020	mardi 8 septembre 2020	mercredi 9 septembre 2020	jeudi 10 septembre 2020	vendredi 11 septembre 2020
<p>Salade verte et croûtons</p> <p>***</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce aux herbes</p> <p>***</p> <p>Farfalles</p> <p>***</p> <p>Vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Flan vanille nappé au caramel</p> <p>***</p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Salade texane (Haricots rouges maïs et tomate)</p> <p>***</p> <p>Crispidor au fromage</p> <p>***</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Fromage blanc et sucre CE</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Filet de hoki sauce basilic</p> <p>***</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Emmental coupé</p> <p>***</p> <p>Cube de pêche au sirop</p>	<p>Betteraves rouges et maïs</p> <p>***</p> <p>Burger de veau sauce forestière</p> <p>***</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>***</p> <p>Camembert individuel</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Bœuf mode</p> <p>***</p> <p>Carottes persil</p> <p>***</p> <p>Petit filou</p> <p>***</p> <p>Gâteau au yaourt (farine locale)</p>

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Label Rouge : Bœuf de race à viande Charolais



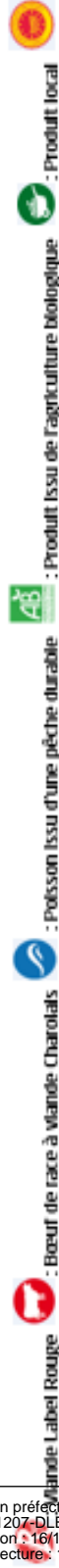
Poisson issu d'une pêche durable



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

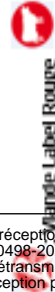


Fromage AOP : Préparé en cuisine

# Menus Septembre Octobre 2020

## Neuilly Plaisance

lundi 14 septembre 2020	mardi 15 septembre 2020	mercredi 16 septembre 2020	jeudi 17 septembre 2020	vendredi 18 septembre 2020
<p>Radis et beurre ***</p> <p>Merlu sauce provençale ***</p> <p>Boulgour épicé ***</p> <p>Petit moulé ***</p> <p>Compote de pomme et framboise ***</p>	<p>Salade de pommes de terre ***</p> <p>Braisé de dinde au romarin ***</p> <p>Petits pois ***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Fruit de saison ***</p>	<p>Carottes râpées ***</p> <p>Rôti de bœuf froid ***</p> <p>Purée de courgettes et huile d'olive ***</p> <p>Cantal ***</p> <p>Choux à la crème ***</p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Pastèque ***</p> <p>Curry d'épinards pois chiches ***</p> <p>Riz ***</p> <p>Camembert ***</p> <p>Gélifié vanille ***</p>	<p>Macédoine mayonnaise ***</p> <p>Filet de poisson meunière et citron ***</p> <p>Macaronis ***</p> <p>Fromage frais aromatisé ***</p> <p>Fruit de saison ***</p>



: Bœuf de race à viande Charolais



: Poisson issu d'une pêche durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit local



: Fromage AOP



: Préparé en cuisine

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# Menus Septembre Octobre 2020

## Neuilly Plaisance

lundi 21 septembre 2020	mardi 22 septembre 2020	mercredi 23 septembre 2020	jeudi 24 septembre 2020	vendredi 25 septembre 2020
<p>Taboulé</p> <p>***</p> <p>Carbonade de bœuf</p> <p>***</p> <p>Haricots beurre</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>***</p>	<p>Tomate</p> <p>***</p> <p>Fricassée de thon sauce armoricaine</p> <p>***</p> <p>Pommes persillées</p> <p>***</p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Compote de pomme</p> <p>***</p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Tartine houmous</p> <p>***</p> <p>Clafoutis courgettes quinoa fromage de brebis</p> <p>***</p> <p>Salade iceberg</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>***</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>***</p> <p>Fusilli</p> <p>***</p> <p>Croûte noire coupée</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>***</p>	<p>Concombre tzatziki</p> <p>***</p> <p>Jambon blanc</p> <p>***</p> <p>Chou fleur béchamel</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Cake au citron</p> <p>***</p>

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Viande Label Rouge : Bœuf de race à viande Charolais



Poisson Issu d'une pêche durable



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local



Fromage AOP : Préparé en cuisine

# Menus Septembre Octobre 2020

## Neuilly Plaisance

lundi 28 septembre 2020	mardi 29 septembre 2020	mercredi 30 septembre 2020	jeudi 1 octobre 2020	vendredi 2 octobre 2020
<p>Salade iceberg</p> <p>***</p> <p>Dés de saumon sauce crème aneth</p> <p>***</p> <p>Courgette et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu</p> <p>***</p> <p>Crème au chocolat au lait</p> <p>***</p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Mais et tomate vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Gnocchetti et brocolis sauce blanche cheddar et mozzarella</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>***</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde froid et ketchup</p> <p>***</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Fromage rond</p> <p>***</p> <p>Poire</p> <p>***</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf au parika</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé vanille</p> <p>***</p> <p>Compote de pomme et abricot</p> <p>***</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Burger de veau sauce forestière</p> <p>***</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Fromy</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>***</p>

Accusé de réception en préfecture  
093119300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

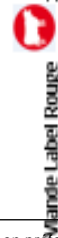
: Bœuf de race à viande Charolais : Poisson Issu d'une pêche durable : Produit Issu de l'agriculture biologique : Produit local : Fromage AOP : Préparé en cuisine

# Menus Septembre Octobre 2020

## Neuilly Plaisance

lundi 5 octobre 2020	mardi 6 octobre 2020	mercredi 7 octobre 2020	jeudi 8 octobre 2020	vendredi 9 octobre 2020
<b>Menu Végétarien</b> Haricots verts vinaigrette *** Légumes à l'orientale *** Semoule *** Vache qui rit *** Fruit de saison ***	Salade verte et maïs *** Daube de bœuf provençale *** Duo de courgettes ail et persil et pommes de terre *** Petit fromage frais sucré *** Eclair au chocolat ***	Salade coleslaw *** Merlu sauce crème *** Purée d'épinards *** Saint Paulin précoupé *** Ile Flottante nappage caramel ***	Rillettes de canard *** Echine de porc au jus *** Haricots blancs coco sauce tomate *** Yaourt vanillé *** Fruit de saison ***	Concombre vinaigrette *** Cordon bleu de volaille *** Penne et crème de betteraves *** Camembert individuel *** Smoothie poire, pomme et ananas ***

Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022



: Bœuf de race à viande Charolais



: Poisson issu d'une pêche durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit local



: Fromage AOP



: Préparé en cuisine

# Menus Septembre Octobre 2020

## Neuilly Plaisance

lundi 12 octobre 2020	mardi 13 octobre 2020	mercredi 14 octobre 2020	jeudi 15 octobre 2020	vendredi 16 octobre 2020
<b>Auvergne - Rhône Alpes</b> Lentilles vinaigrette échalote *** Chipolatas de porc *** Légumes potée Auvergnate *** Tartare *** Fruit de saison ***	<b>Hauts de France</b> Betteraves rouges et mâches vinaigrette *** Aiguillettes de poulet sauce au maroilles *** Pommes noisette *** Fraidou *** Compote de pomme et spéculos concassé ***	<b>Normandie</b> Œuf dur sauce fromage blanc ciboulette *** Quiche au camembert et pommes de terre *** Salade verte *** Yaourt nature et sucre *** Moelleux aux pommes ***	<b>Nouvelle Aquitaine</b> Salade de pommes de terre moutarde à l'ancienne *** Axoa de veau *** Haricots verts persil *** Montcadi croûte noire *** Fruit de saison ***	<b>Ile de France</b> Carottes râpées vinaigrette *** Steak hâché de bœuf sauce miroton *** Petits pois fermière *** Fromy *** Gâteau financier (farine locale) ***

Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022



: Bœuf de race à viande Charolais



: Poisson issu d'une pêche durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit local



: Fromage AOP




: Préparé en cuisine

# Menus Septembre Octobre 2020

## Neuilly Plaisance

lundi 19 octobre 2020	mardi 20 octobre 2020	mercredi 21 octobre 2020	jeudi 22 octobre 2020	vendredi 23 octobre 2020
Tomate	Taboulé	<b>Menu Végétarien</b> Concombre vinaigrette au chèvre	Potage du géant (épinard, haricot vert et pommes de terre) et ses croûtons	Batavia vinaigrette
*** Poisson pané et citron	*** Bœuf Stroganoff	*** Omelette	*** Rôti de dinde froide et ketchup	*** Paupiette de veau au jus
*** Coquillettes et sauce tomate	*** Carottes au jus	*** Ratatouille et pommes persillées	*** Lentilles mijotées	*** Riz
*** Chanteneige	Yaourt à la pulpe de fruits	Mimolette	Petit fromage frais sucré	*** Saint Nectaire
*** Purée de pomme	Pomme	Tarte normande aux pommes	Fruit de saison	*** Liégeois chocolat

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception en préfecture : 16/12/2022

 : Bœuf de race à viande Charolais

 : Poisson issu d'une pêche durable

 : Produit issu de l'agriculture biologique

 : Produit local

 : Fromage AOP

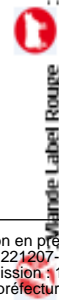
 : Préparé en cuisine

# Menus Septembre Octobre 2020

## Neuilly Plaisance

lundi 26 octobre 2020	mardi 27 octobre 2020	mercredi 28 octobre 2020	jeudi 29 octobre 2020	vendredi 30 octobre 2020
<b>Menu Végétarien</b> Potage de légumes *** Pizza poivrons mozzarella *** Salade verte *** Fromage nature et sucre *** Fruit de saison ***	Salade de mâches et noix vinaigrette *** Sauté de dinde Esterel *** Haricots verts et pommes de terre *** Gouda *** Flan vanille nappé au caramel ***	Salade piémontaise *** Rôti de bœuf froid et ketchup *** Gratin de chou fleur *** Yaourt nature et sucre *** Poire ***	Betteraves rouges vinaigrette *** Pavé de merlu sauce agrume *** Tagliatelles *** Camembert *** Fruit de saison ***	<b>Menu Orange et noir</b> Carottes râpées vinaigrette à l'orange *** Boulettes de mouton sauce catalane *** Purée de potiron *** Mimolette coupée *** Brownie au chocolat (farine locale) ***

Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022



Label Rouge : Bœuf de race à viande Charolais



Charolais : Poisson issu d'une pêche durable



AB : Produit issu de l'agriculture biologique



Local : Produit local



Fromage AOP : Préparé en cuisine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Batavia vinaigrette ***	Haricots verts vinaigrette ***	Pâté de volaille et cornichon ***	<b>Menu végétarien</b> Céleri rémoulade ***	<b>VENDEE GLOBE</b> Tartinade de haricots blancs ***
Aiguillettes de poulet sauce basquaise ***	Gardiane de boeuf ***	Poisson meunière et citron ***	Légumes à l'orientale ***	Parmentier de poisson à la carotte ***
Petits pois ***	Pommes noisette ***	Courgette, huile d'olive, tomate et penne ***	Semoule ***	Salade verte ***
Fromy ***	Edam coupé ***	Yaourt nature (ferme de Sigy) et sucre ***	Mimolette ***	Fromage frais aromatisé ***
Purée de pomme et abricot ***	Fruit de saison ***	Fruit de saison ***	Mousse au chocolat au lait ***	Gâteau vendéen (farine locale) ***

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus du 09/11/2020 au 13/11/2020

## Neuilly Plaisance



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de pois chiches vinaigrette à la mangue </p> <p>***</p> <p>Sauté de porc sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Haricots verts et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Petit filou</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade iceberg</p> <p>***</p> <p>Portion de merlu sauce armoricaine</p> <p>***</p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Lacté au chocolat</p>	<p>FERIE</p>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Omelette </p> <p>***</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>***</p> <p>Rôti de boeuf froid et son jus chaud </p> <p>***</p> <p>Coquillettes </p> <p>***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>***</p> <p>Compote de pomme et ananas individuel</p>

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# Menus du 16/11/2020 au 20/11/2020

## Neuilly Plaisance



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade et betteraves rouges *** Bœuf Bourguignon *** Carottes au jus et pommes de terre *** Camembert *** Pâte à vanille nappé caramel	Cœur de palmier et tomate *** Chipolatas de volaille *** Lentilles mijotées *** Fromage blanc et sucre CE *** Fruit de saison	Radis et beurre *** Rôti de dinde sauce curry *** Riz *** Emmental coupé *** Cocktail de fruit	Taboulé *** Colin sauce citron *** Chou fleur et pommes de terre sauce blanche en gratin *** Tartare nature *** Fruit de saison	Menu végétarien Achard de légumes (carotte, chou blanc, haricot vert) *** Nuggets de blé *** Purée de courgettes huile d'olive *** Yaourt aromatisé *** Cake coco et chocolat (farine locale) et crème fouettée

A été utilisé de réception en préfecture  
 06-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Haricots verts vinaigrette huile d'olive ***</p> <p>Dés de poisson sauce tajine orientale ***</p> <p>Semoule ***</p> <p>Cantal individuel ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade et noix ***</p> <p>Sauté de boeuf forestière ***</p> <p>Petits pois ***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Beignet au pomme</p>	<p>Carottes râpées ***</p> <p>Poulet hâché sauce aigre douce ***</p> <p>Purée de butternut ***</p> <p>Saint Paulin ***</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Oeuf dur mayonnaise ***</p> <p>Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette ***</p> <p>Fromage frais aromatisé ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge, thon vinaigrette au cidre ***</p> <p>Filet de hoki sauce potiron ***</p> <p>Macaronis ***</p> <p>Petit moulé ***</p> <p>Purée de pomme</p>

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits






# Menus du 30/11/2020 au 04/12/2020



## Neuilly Plaisance

Nœl et Papille

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pamplemousse et sucre ***	<b>Menu végétarien</b> Macédoine vinaigrette *** Fusilli  potiron, carotte mozzarella	Salade de blé *** Rôti de veau marengo *** Haricots beurre *** Saint Morêt *** Fruit de saison	Carottes râpées *** Steak hâché de bœuf au jus *** Purée de patate douce *** Petit fromage frais sucré *** Moelleux chocolat betteraves (farine locale)	Rillettes de canard et <b>cornichon</b> *** Fricassée de thon sauce armoricaine *** Riz  *** Camembert ind. *** Fruit de saison
Brocoli sauce blanche et pommes de terre *** Fromage fondu  *** Mimolette coupée *** Purée de pomme ind.				
Crème dessert vanille				

Accusé de réception en préfecture  
092219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Commerce  
équitable



Viande  
française



Charolais



Plat du chef



Produit Local



Label rouge



Agriculture  
Biologique



Appellation  
d'Origine Protégée



Pêche durable



Marée fraîche



sodexo



Découvrir, plus mieux grandir.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pommes de terre vinaigrette ciboulette ***</p> <p>Boeuf aux oignons ***</p> <p>Petits pois carottes ***</p> <p>Gouda coupé ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pousse d'épinards ***</p> <p>Poisson pané et citron ***</p> <p>Ratatouille et blé ***</p> <p>Fromage blanc et sucre CE ***</p> <p>Muffin vanille ***</p>	<p><i>Menu végétarien</i> Coeur de palmier et maïs vinaigrette ***</p> <p>Quiche au maroilles ***</p> <p>Salade verte ***</p> <p>Yaourt nature (ferme de Sigy) et sucre ***</p> <p>Cube de pêche au sirop ***</p>	<p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Echine de porc au jus ***</p> <p>Lentilles mijotées ***</p> <p>Fromy ***</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Quinoa façon taboulé, carotte, mimolette vinaigrette au citron ***</p> <p>Burger de veau sauce tomate ***</p> <p>Purée de potiron ***</p> <p>Saint Nectaire individuel ***</p> <p>Fruit de saison ***</p>

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# Menus du 14/12/2020 au 18/12/2020



## Neuilly Plaisance



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Menu végétarien</b> Batavia vinaigrette et noix *** Omelette *** Coquillettes sauce tomate *** Bûchette *** Lacté chocolat	Lentilles vinaigrette *** Aiguillette de poulet sauce moutarde *** Haricots verts et pommes de terre *** Yaourt aromatisé *** Fruit de saison	Crêpe au fromage *** Rôti de bœuf froid et son jus chaud *** Purée de courgettes, huile d'olive *** Petit fromage frais sucré *** Fruit de saison	<b>Repas de fin d'année</b> Tartinade de potiron au fromage frais et pain polaire *** Sauté de canard sauce aux marrons *** Pommes de terre Smile *** P'tit Louis *** Carré vanille	Carottes râpées *** Paëlla de poisson *** Riz safrané *** Fraidou *** Smoothie ananas, passion, pomme, banane, orange

Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus du 21/12/2020 au 25/12/2020

## Neuilly Plaisance



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Menu végétarien</b> Betteraves rouges et maïs *** Crozi raclette *** Fromage blanc et sucre CE *** Fruit de saison ***	Salade iceberg *** Braisé de dinde vallée d'auge *** Carotte et blé *** Fromage rond *** Purée de pomme et banane ***	Tartine de thon et ciboulette *** Paupiette de veau au jus *** Petits pois *** Yaourt nature et sucre *** Fruit de saison ***	<b>Repas de fêtes</b> Salade coleslaw *** Filet de poisson frais sauce ti légume *** Pommes pins *** Fol épi *** Cake chocolat framboise (farine locale) et crème anglaise ***	<b>FERIE</b>

Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022

# Menus du 28/12/2020 au 31/12/2020

## Neuilly Plaisance



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Texane ***	Pamplemousse et sucre ***	Carottes râpées ***	Menu végétarien Oeuf dur mayonnaise ***	<b>FERIE</b>
Carbonade de boeuf ***	Escalope de dinde au jus ***	Filet de hoki sauce beurre citronné ***	Pizza tomate et fromage ***	
Haricots verts ***	Purée de pommes de terre ***	Brocoli et riz ***	Salade verte ***	
Yaourt à la pulpe de fruit ***	Camembert ind ***	Saint Nectaire ***	Petit filou ***	
Fruit de saison ***	Mousse au chocolat au lait ***	Eclair au chocolat ***	Fruit de saison ***	

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Découvrir, plus mieux grandir

# Menus du 04/01/2021 au 08/01/2021



## Neuilly Plaisance



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Radis et beurre ***</p> <p>Boeuf marengo ***</p> <p>Petits pois ***</p> <p>Fraidou ***</p> <p>Purée de pomme et boudoirs AB</p>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Potage de légumes ***</p> <p>Raviolis au tofu AB ***</p> <p>Yaourt aromatisé ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade d'endive vinaigrette au miel AB ***</p> <p>Filet de hoki sauce provençale ***</p> <p>Semoule AB ***</p> <p>Saint Paulin prédécoupé ***</p> <p>Crème dessert au chocolat LOCAL</p>	<p>Carottes râpées ***</p> <p>Aiguillettes de poulet au jus ***</p> <p>Haricots verts persillés ***</p> <p>Petit fromage frais sucré ***</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Rillettes de thon ***</p> <p>Steak hâché de boeuf au jus ***</p> <p>Blé à la tomate ***</p> <p>Fromy ***</p> <p>Fruit de saison</p>

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betterave rouge ***</p> <p>Chipolatas de volaille ***</p> <p>Haricots blancs sauce tomate ***</p> <p>Fromage blanc et sucre CE ***</p> <p>Fruit de saison ***</p>	<p>Salade verte vinaigrette ***</p> <p>Boeuf mode ***</p> <p>Carottes et pommes de terre persillées ***</p> <p>Vache picon ***</p> <p>Flan vanille nappé au caramel ***</p>	<p>Surimi mayonnaise ***</p> <p>Poulet yassa ***</p> <p>Riz ***</p> <p>Pont l'évêque ***</p> <p>Fruit de saison ***</p>	<p><b>Menu végétarien</b> Quinoa, carottes mimolette ***</p> <p>Omelette ***</p> <p>Ratatouille et macaroni ***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Fruit de saison ***</p>	<p>Carottes râpées ***</p> <p>Poisson meunière et citron ***</p> <p>Chou fleur sauce blanche ***</p> <p>Camembert individuel ***</p> <p>Gâteau pois chiches et chocolat blanc (farine locale) ***</p>

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus du 18/01/2021 au 22/01/2021



## Neuilly Plaisance



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé ***</p> <p>Sauté de boeuf façon hongroise ***</p> <p>Haricots beurre à l'ail ***</p> <p>Tartare nature ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pamplemousse et sucre ***</p> <p>Thon sauce armoricaine ***</p> <p>Pommes persillées ***</p> <p>Emmental coupé ***</p> <p>Mousse au chocolat au lait ***</p>	<p>Salade de riz arlequin ***</p> <p>Cordon bleu de volaille ***</p> <p>Gratin de courgettes ***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>CANADA</b></p> <p>Salade verte sauce caesar ***</p> <p>Emincé de dinde sauce caramel ***</p> <p>Purée de patates douces ***</p> <p>Petit fromage frais sucré ***</p> <p>Clafoutis aux myrtilles (farine locale) ***</p>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Salade coleslaw ***</p> <p>Dahl de lentilles (lentilles, carottes et lait de coco) ***</p> <p>Riz ***</p> <p>Bûchette ***</p> <p>Compote de pomme et framboise ***</p>

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus du 25/01/2021 au 29/01/2021



## Neuilly Plaisance



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade iceberg ***	<b>Menu végétarien</b> Oeuf dur mayonnaise ***	Carottes râpées vinaigrette à l'orange ***	Chou rouge vinaigrette framboise ***	Salade de pommes de terre moutarde à l'ancienne ***
Poisson pané et citron ***	Légumes à l'orientale ***	Rôti de boeuf froid et son jus chaud ***	Parmentier de poisson potiron ***	Aiguillettes de poulet sauce vallée d'auge ***
Gratin de brocolis ***	Semoule ***	Penne semi complète ***	Saint Nectaire individuel ***	Jardinière de légumes ***
Fromage frais aromatisé ***	Chanteneige ***	Camembert individuel ***	Ile flottante ***	Yaourt aromatisé ***
Muffin chocolat ***	Fruit de saison	Compote de pomme et betterave ***		Banane

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits













# Menus du 01/02/2021 au 05/02/2021



## Neuilly Plaisance



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coeur de palmier et maïs ***	<b>Menu végétarien</b> Mâche et betterave *** Fusilli  au potiron carottes et et mozzarella	Potage tomate  *** Rôti de dinde froid  *** Petits pois  *** Petit filou *** Fruit de saison 	Céleri rémoulade  *** Hâché de veau sauce forestière *** Purée de haricots verts  *** Saint Paulin prédécoupé *** Lacté chocolat	Chou chinois vinaigrette *** Merlu  sauce provençale *** Riz  *** Fromy *** Compote de pomme et abricot
Pommes noisette ***	Yaourt nature et sucre  *** Crêpe et confiture			
Saint Morêt ***				
Fruit de saison				

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus du 08/02/2021 au 12/02/2021



## Neuilley Plaisance



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Menu végétarien</b> Salade verte et noix *** Nuggets de blé *** Chou fleur en gratin *** Fromage blanc nature et sucre CE *** Beignet aux pommes	Taboulé *** Aiguillettes de poulet au jus *** Ratatouille et pommes de terre *** Fromage fondu *** Fruit de saison	Radis noir râpé vinaigrette *** Tajine d'agneau *** Semoule *** Pointe de Brie *** Mousse au chocolat au lait	Coleslaw rouge *** Dés de poisson sauce citron *** Coquillettes *** Fol Epi individuel *** Smoothie pomme, poire, ananas	Potage de légumes racines *** Rôti de porc froid *** Carottes et lentilles *** Yaourt nature (ferme de sigy) et sucre *** Fruit de saison

Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus du 15/02/2021 au 19/02/2021



## Neuilly Plaisance



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre moutarde à l'ancienne *** Daube de boeuf *** Haricots beurre *** Emmental coupé *** Fruit de saison	Pamplemousse et sucre *** Escalope cordon bleu *** Chifferi et sauce tomate *** Carré *** Purée de pomme	<b>Menu végétarien</b> Potage de lentilles corail et coco *** Fondant au fromage de brebis *** Salade verte *** Yaourt aromatisé vanille *** Fruit de saison	Carottes râpées *** Echine, saucisse de Strasbourg, saucisson à l'ail (porc) *** Choucroute et pommes de terre *** Petit filou *** Cake nature (farine locale)	Macédoine mayonnaise *** Cube de saumon sauce oseille *** Riz long semi complet *** Croc'lait *** Fruit de saison ***

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Commerce équitable
 Viande française
 Charolais
 Plat du chef
 Produit Local
 Label rouge
 Agriculture Biologique
 Appellation d'Origine Protégée
 Pêche durable
 Marée fraîche
 sodexo

















# Menus du 22/02/2021 au 26/02/2021



## Neuilly Plaisance

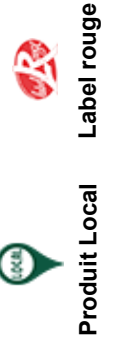


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Radis et beurre ***</p> <p>Sauté de dinde sauce normande </p> <p>Carottes et pommes de terre ***</p> <p>Cantal individuel </p> <p>Flan vanille nappé au caramel ***</p>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Merlu sauce curry </p> <p>Blé </p> <p>Fromage frais aromatisé ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade d'endives et raisins secs *** </p> <p>Bolognaise ***</p> <p>Spaghetti </p> <p>Samos ***</p> <p>Compote de pomme et fraise ***</p>	<p><b>Menu végétarien</b> </p> <p>Potage du géant ***</p> <p>Enchilada haricots rouges et maïs ***</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison ***</p>	<p>Achard de légumes ***</p> <p>Rôti de bœuf froid et son jus chaud </p> <p>Purée de courgettes huile d'olive  </p> <p>Camembert individuel ***</p> <p>Gâteau au chocolat (farine locale)  </p>

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022





Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





# Ville de Neuilly Plaisance

## Semaine du 01/03/21 au 07/03/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Fricassée de thon sauce Armoricaine</p> <p>Riz créole</p> <p>***</p> <p>Fraidou</p> <p>***</p> <p>Pomme </p>	<p>Salade batavia vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Boeuf mode </p> <p>Carottes  au jus</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre </p> <p>***</p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p>	<p>Pamplemousse et sucre</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde sauce charcutière </p> <p>Purée de brocoli et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Gouda individuel </p> <p>***</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Tartine du potager (petit pois, maïs, f. blanc et ciboulette) </p> <p>***</p> <p>Saucisse de strasbourg (porc)</p> <p>Lentilles mijotées </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw (chou blanc et carotte)</p> <p>***</p> <p>Omelette </p> <p>Coquillettes au coulis de tomate </p> <p>***</p> <p>Tomme blanche à couper</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022



# Ville de Neuilly Plaisance

## Semaine du 08/03/21 au 14/03/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre ***	Salade de blé vinaigrette ***	Oeuf dur sauce fromage blanc ciboulette ***	Carottes râpées vinaigrette ***	Rillettes de sardine tomatée à l'Espagnole ***
Sauté de veau au paprika	Aiguillette de poulet au jus	Céréales, bouillon épiceé butternut pois-chiche et amandes	Merlu sauce Provençale	Boulettes de mouton sauce brune
Pommes noisette	Petit pois	Fruit de saison	Haricots verts persillés	Purée de céleri et pommes de terre
Vache qui rit	Yaourt nature et sucre	Camembert individuel	Petit filou	Cantal individuel
Lacté au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Gateau au yaourt (Farine )	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022



# Ville de Neuilly Plaisance

## Semaine du 15/03/21 au 21/03/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Champignons vinaigrette à la tomate</p> <p>***</p> <p>Chili sin carne (haricot rouge, carotte, mais, oignon)</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade verte et oignons frits vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Filet de hoki sauce au potiron</p> <p>Chou-fleur et pommes de terre persillés</p> <p>***</p> <p>Coulommiers à couper</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Chou rouge vinaigrette à la framboise</p> <p>***</p> <p>Rôti de bœuf froid et son jus chaud</p> <p>Pennes semi-complet</p> <p>***</p> <p>Emmental à couper</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Tartine au surimi (surimi, f.blanc, paprika, citron)</p> <p>***</p> <p>Emincé de volaille façon kebab au jus</p> <p>Purée de butternut et pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Petit cotentin</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rapé sauce bulgare</p> <p>***</p> <p>Colin meunière et citron</p> <p>Courgettes à la provençale et blé</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Gâteau de quinoa aux poires et noisettes</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





# Ville de Neuilly Plaisance

## Semaine du 22/03/21 au 28/03/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'endive vinaigrette au miel ***	Betteraves vinaigrette ***	Pâté de volaille et cornichon ***	Carottes râpées vinaigrette à l'orange ***	Salade piémontaise (pomme de terre, oeuf, tomate) ***
Tajine de bœuf aux pruneaux ***	Crispidor (nuggets de fromage) ***	Colin d'Alaska sauce agrume ***	Burger de veau sauce forestière ***	Rôti de dinde sauce moutarde ***
Semoule ***	Epinards branches sauce blanche et pommes de terre ***	Riz et lentilles à l'indienne ***	Fusilli ***	Jardinière de légumes ***
Cantafrais ***	Yaourt nature et sucre ***	Saint Nectaire prédécoupé ***	Carré à couper ***	Fromage frais aromatisé ***
Flan vanille nappé au caramel ***	Fruit de saison ***	Poire ***	Purée de pomme et fraise ***	Fruit de saison ***

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022



# Ville de Neuilly Plaisance

## Semaine du 29/03/21 au 04/04/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Oeuf dur mayonnaise *** AB	Pamplemousse et sucre *** Sauté de boeuf marenngo *** AB	Concombre à la crème ail et fines herbes *** Aiguillette de poulet au jus *** AB	Taboulé (semoule AB ) *** Parmentier de poisson à la carotte *** AB	Salade verte vinaigrette *** Gnocchettis aux brocolis, mozzarella et cheddar *** AB
Ratatouille et pommes de terre *** Tartare nature *** Fruit de saison	Haricots beurre à l'ail *** Edam individuel *** Beignet à la framboise	Blé à la tomate *** Mimolette coupée *** Liégeois saveur chocolat	Yaourt aromatisé *** Fruit de saison	Camembert à couper *** Purée de pomme et pêche *** AB

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Ville de Neuilly Plaisance

## Semaine du 05/04/21 au 11/04/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>FERIE</p>	<p>Coeur de palmier et maïs vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Raviolis de tofu au basilic</p> 	<p>Radis et beurre</p> <p>***</p> <p>Escalope de dinde sauce charcutière</p>  <p>Petits pois</p>  <p>Petit roulé Fol Epi</p> <p>***</p> <p>Purée pomme fraise et boudoirs</p> <p>***</p>	<p>Tartine chèvre, poivron, basilic</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska sauce huile et citron</p> <p>Riz</p>  <p>Croc'lait</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>***</p>	<p><b>La fête du printemps</b></p> <p>Tomate vinaigrette à l'huile d'olive</p>  <p>***</p> <p>Sauté d'agneau sauce provençale</p>  <p>Duo de carottes et flageolets</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Cake aux poires et chocolat (farine ) et crème fouettée</p> <p>***</p>














Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





# Ville de Neuilly Plaisance

## Semaine du 12/04/21 au 18/04/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Fusilli  à la grecque (poivron, tomate, brebis, olive) *** Sauté de boeuf  sauce hongroise Duo de brocoli et chou-fleur *** Yaourt aromatisé *** Fruit de saison	Salade iceberg au maïs vinaigrette *** Croustillants de poisson  Courgettes  sauce blanche *** Emmental coupé *** Eclair parfum chocolat	Rillettes de thon  *** Bolognaise de boeuf  Farfalles (pâtes en forme de papillon) *** Petit filou *** Fruit de saison 	Concombre vinaigrette crémeuse ciboulette *** Légumes à l'orientale  Semoule  *** Pointe de brie à couper *** Purée de pêche	Carottes râpées vinaigrette  *** Rôti de porc au jus  Purée d'épinards  et pommes de terre  *** Vache qui rit *** Ile flottante

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Ville de Neuilley Plaisance

## Semaine du 19/04/21 au 25/04/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette au basilic ***	Pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne ***	Chou Chinois vinaigrette ***	Betteraves vinaigrette ***	Céleri rémoulade ***
Sauté de saumon sauvage sauce citron AB	Sauté de dinde sauce au romarin ***	Dahl de lentilles AB	Rôti de boeuf froid et son jus chaud ***	Merlu sauce crème aux herbes ***
Pennes AB	Haricots plats d'Espagne ***	Riz semi complet AB	Purée de pommes de terre ***	Carottes au jus AB
Saint Nectaire précoupé ***	Fromage frais aromatisé ***	Saint Paulin à couper ***	Yaourt nature de la ferme de Sigy et sucre ***	Camembert individuel ***
Purée de pomme ***	Fruit de saison AB	Crème dessert chocolat ***	Fruit de saison ***	Gâteau financier (farine) ***

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





# Ville de Neuilly Plaisance

## Semaine du 26/04/21 au 30/04/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé (semoule  ) *** Aiguillette de poulet au jus  Ratatouille et pommes de terre *** Petit fromage frais sucré *** Fruit de saison 	Radis et beurre *** Omelette nature  Coquillettes  *** Kiri *** Cocktail de fruits au sirop	Bâtonnets de carotte sauce fromage blanc à la ciboulette *** Fish burger (pain burger, poisson pané et sauce tartare)  Potatoes *** Fromy *** Mousse au chocolat au lait	Salade verte vinaigrette  *** Steak haché de boeuf au jus  Chou fleur sauce blanche *** Cantal individuel  *** Tarte flan	Macédoine mayonnaise *** Blanquette de veau  Riz  *** Yaourt aromatisé *** Pomme 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Ville de Neuilly Plaisance

## Semaine du 03/05/21 au 09/05/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Estouffade de boeuf à la Provençale </p> <p>Haricots verts et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Camembert individuel</p> <p>***</p> <p>Lacté au chocolat</p>	<p>Betteraves et maïs vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Omelette fraîche </p> <p>Pennes semi-complet </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Burger de veau sauce tomate</p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>***</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Salade iceberg aux croûtons vinaigrette</p> <p>***</p> <p> Courmentier de poisson </p> <p>(purée de courgette et pommes de terre) </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce miel et poivron </p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu </p> <p>***</p> <p> Cake au citron (farine )</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



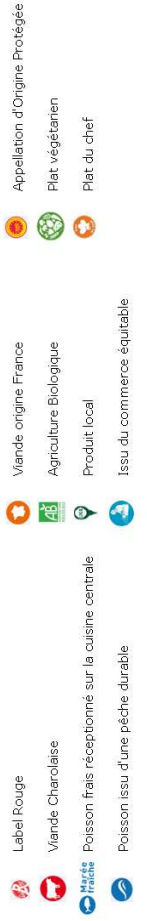


# Ville de Neuilly Plaisance

## Semaine du 10/05/21 au 16/05/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Oeuf dur et mayonnaise *** Légumes à l'orientale *** Semoule *** Yaourt aromatisé *** Fruit de saison	Salade iceberg vinaigrette *** Sauté de porc façon catalane *** Carottes et pommes de terre *** Fol Epi individuel *** Beignet à la pomme	Macédoine mayonnaise *** Rôti de boeuf froid et ketchup *** Purée de céleri et pommes de terre *** Petit filou *** Fruit de saison	*** FERIE *** *** ***	*** FERME *** *** ***

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# Ville de Neuilly Plaisance

## Semaine du 17/05/21 au 23/05/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pamplemousse et sucre	Haricots verts échalote en salade	Concombre façon tzatziki	Afrique du sud Salade arc en ciel (salade verte, carotte, maïs) vinaigrette tomate	Coeur de palmier et maïs vinaigrette
*** Boeuf marengo	*** Merlu sauce créole	*** Steak haché de bœuf au jus	*** Chakalaka (aiguillettes de poulet)	*** Crispidor (nuggets de fromage)
Petits pois	Pommes de terre persillées	Brocolis persillés et blé	Pois chiches, haricots blancs, carottes et fèves au curry	Coquillettes au coulis de tomate
*** Fromy	*** Fromage blanc et sucre	*** Edam coupé	*** Yaourt nature et sucre	*** Saint Nectaire individuel
*** Muffin chocolat aux pépites	*** Fruit de saison	*** Liégeois vanille	*** Duo de banane et mangue, barre de chocolat	*** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





# Ville de Neully Plaisance

## Semaine du 24/05/21 au 30/05/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*** FERIE	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive *** Emincé de dinde sauce normande Haricots verts *** Fraidou *** Lacté à la vanille Sablé de Retz	Betteraves vinaigrette *** Raviolis à la sauce tomate Yaourt aromatisé *** Fruit de saison	Céleri rémoulade *** Colin d'Alaska sauce aux ti'légumes Riz *** Coulommiers *** Purée de pomme	Cake épinard et pesto (farine) *** Boeuf façon bourguignon Carottes persillées *** Edam coupé *** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



# Ville de Neuilly Plaisance

## Semaine du 31/05/21 au 06/06/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Champignons vinaigrette à la tomate	Salade iceberg vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Rillettes de canard
*** Poulet rôti au jus	*** Poisson pané et citron	*** Rôti de veau sauce curry	*** Omelette fraîche	*** Emincé de thon sauce Armoricaïne
Pommes noisette	Ratatouille et boulgour	Lentilles mijotées	Epinards branches sauce blanche	Fusilli
*** Mimolette coupée	*** Fromage blanc et sucre	*** Fromage fondu	*** Camembert individuel	*** Yaourt nature et sucre
*** Mousse au chocolat au lait	*** Fruit de saison	*** Cubes de pêche au sirop	*** Cake chocolat noix de coco (farine)	*** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





# Ville de Neuilly Plaisance

## Semaine du 07/06/21 au 13/06/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé (semoule )</p> <p>***</p> <p>Gardiane de boeuf </p> <p>***</p> <p>Chou-fleur et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Petit filou</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Oeuf dur et mayonnaise </p> <p>***</p> <p>Farfalles aux légumes du sud </p> <p>***</p> <p>Tomme blanche à couper</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et pêche </p> <p>***</p>	<p>Terrine de légumes et sauce cocktail</p> <p>***</p> <p>Dés de poisson sauce paëlla (avec crustacés) </p> <p>***</p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Cantal prédecoupé </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de haricot vert vinaigrette huile d'olive</p> <p>***</p> <p>Jambon blanc (porc)</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>***</p> <p>Haché au poulet sauce aigre douce</p> <p>***</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>***</p> <p>Petit cotentin</p> <p>***</p> <p>Tarte au flan</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Ville de Neuilly Plaisance

## Semaine du 14/06/21 au 20/06/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette *** Colin Alaska meunière et citron *** Courgettes sauce blanche *** Saint Paulin précoupé *** Fondant au chocolat (Mameluk) ***	Coeur de palmier et tomate vinaigrette *** Tajine de boeuf aux pruneaux *** Semoule *** Fromage frais aromatisé *** Fruit de saison ***	Oeuf dur et mayonnaise *** Pizza aux poivrons et mozzarella *** Salade verte *** Yaourt nature et sucre *** Smoothie framboise basilic ***	Concombre vinaigrette *** Burger de veau sauce tomate *** Pennes *** Vache qui rit *** Flan vanille nappé au caramel ***	Houmous *** Emincé de volaille façon kebab au jus *** Purée Crécy (carotte et pomme de terre) *** Pointe de brie *** Fruit de saison ***

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Ville de Neuilly Plaisance

## Semaine du 21/06/21 au 27/06/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Nuggets de pois chiche</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Escalope de dinde sauce tikka massala</p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p>***</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Fusilli à la grecque (poivron, tomate, brebis, olive)</p> <p>***</p> <p>Sauté d'agneau sauce provençale</p> <p>Haricots vert</p> <p>***</p> <p>Fourme d'Ambert prédécoupé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé (semoule AB)</p> <p>***</p> <p>Merlu sauce Dieppoise</p> <p>Trio de légumes (brocoli, chou fleur et carotte)</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Repas de fin d'année</p> <p>Melon</p> <p>***</p> <p>Steak haché de boeuf au jus</p> <p>Potatoes et ketchup</p> <p>***</p> <p>Saint Môret</p> <p>***</p> <p>Moelleux à la fleur d'oranger (farine)</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





# Ville de Neuilly Plaisance

## Semaine du 28/06/21 au 02/07/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre ***	Pommes de terre moutarde à l'ancienne ***	Tomate vinaigrette ***	Carottes râpées vinaigrette ***	Tartine oeuf ciboulette ***
Emincé de saumon sauvage sauce citron	Carbonnade de boeuf ***	Couscous poulet ***	Dahl de lentilles ***	Poisson pané et citron ***
Coquillettes ***	Petit pois ***	Semoule ***	Riz ***	Purée de courgette et pommes de terre ***
Fromy ***	Gouda individuel ***	Petit filou ***	Vache picon ***	Yaourt nature et sucre ***
Purée de pomme ***	Fruit de saison ***	Gâteau basque ***	Crème dessert au caramel ***	Fruit de saison ***

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# Ville de Neuilly Plaisance

## Semaine du 05/07/21 au 11/07/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pommes de terre moutarde à l'ancienne</p> <p>***</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce tomate</p> <p>***</p>	<p>Tomates vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>***</p> <p>Merlu sauce citron</p> <p>***</p> <p>Riz semi complet</p> <p>***</p> <p>Camembert individuel</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>***</p>	<p>Taboulé (semoule)</p> <p>***</p> <p>Haché de veau au jus</p> <p>***</p> <p>Chou fleur sauce blanche</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>***</p>	<p>Pastèque</p> <p>***</p> <p>Rôti de boeuf froid et ketchup</p> <p>***</p> <p>Pommes noisette</p> <p>***</p> <p>Petit cotentin</p> <p>***</p> <p>Glace Mister Freeze</p> <p>***</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Cake à la tomate, Féta et graines de courges (Farine )</p> <p>***</p> <p>et sauce fromage blanc ciboulette</p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>***</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





# Ville de Neuilly Plaisance

## Semaine du 12/07/21 au 18/07/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon jaune ***	Salade de riz, tomate et olive vinaigrette ***		Betteraves rouges vinaigrette ***	Concombre vinaigrette ***
Poulet rôti au jus 	Boeuf mode 	FERME	Oeuf à la coque et ses mouillettes 	Poisson pané et citron 
Blé à la tomate 	Carottes et pommes de terre		Coquillettes 	Purée d'épinards
*** Cantal individuel 	*** Yaourt nature et sucre 		*** Fromy individuel	*** Fromage fondu individuel 
*** Purée de pomme et ananas	*** Fruit de saison		*** Fruit de saison	*** Pain perdu et sa sauce chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# Ville de Neuilly Plaisance

## Semaine du 19/07/21 au 25/07/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pommes de terre au thon ***</p> <p>Sauté de veau sauce provençale </p> <p>Petit pois </p> <p>Petit fromage frais sucré ***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pastèque </p> <p>Tortilla haricots rouges, maïs, emmental </p> <p>Coulommiers ***</p> <p>Glace Mister Freeze ***</p>	<p>Radis et beurre ***</p> <p>Bolognaise de boeuf </p> <p>Pennes semi-complet </p> <p>Edam coupé ***</p> <p>Fruit de saison ***</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Filet de hoki sauce crème </p> <p>Brocolis au persil </p> <p>Saint Môret individuel ***</p> <p>Cake chocolat et framboises (farine) </p>	<p>Rillettes de thon à la vache qui rit </p> <p>Jambon blanc (porc) ***</p> <p>Salade piémontaise</p> <p>Yaourt aromatisé à la fraise </p> <p>Fruit de saison ***</p>











Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





# Ville de Neuilly Plaisance

## Semaine du 26/07/21 au 01/08/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette *** Légumes à l'orientale  Semoule  *** Camembert individuel *** Flan vanille nappé au caramel	Coeur de palmier et maïs vinaigrette *** Merguez grillée  Purée Crécy (carotte et pomme de terre)  *** Saint Nectaire individuel  *** Fruit de saison	Melon Charentais *** Colin alaska meunière  Riz sauce tomate  *** Petit fromage frais sucré *** Purée de pomme et fraise	Tartine au surimi (surimi, f.blanc, paprika, citron)  *** Rôti de dinde au jus  Lentilles mijotées  *** Yaourt nature et sucre  *** Fruit de saison	Salade verte vinaigrette  *** Sauté de boeuf sauce aux olives  Haricots verts persillés *** Petit moulu individuel *** Tarte au flan

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
















Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



# Ville de Neuilly Plaisance

## Semaine du 02/08/21 au 08/08/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé (semoule  ) *** Merlu  sauce Dieppoise	Oeuf dur  mayonnaise *** Pizza aux poivrons et mozzarella  Salade iceberg vinaigrette	Tomate et maïs *** Rôti de veau sauce curry  Purée d'épinards et pommes de terre  *** Vache qui rit individuel *** Fruit de saison 	Pastèque  *** Emincé de dinde sauce aigre douce  Trio de légumes (brocoli, chou fleur et carotte) *** Fromage blanc et sucre *** Gâteau aux myrtilles (farine  )	Gaspacho tomate - concombre *** Steak haché de boeuf au jus  Fusilli  *** Cantal prédecoupé  *** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits








Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022



# Ville de Neully Plaisance

## Semaine du 09/08/21 au 15/08/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre *** Boeuf marengo  Pommis noisette et ketchup *** Fromage fondu individuel  *** Purée de pomme	Pommes de terre aux cornichons et ciboulette *** Poulet rôti au jus  Petit pois *** Yaourt nature et sucre  *** Fruit de saison	Concombre façon tzatziki  *** Sauce aux légumes du sud et fromage de brebis  Farfalles et emmental râpé *** Tomme blanche *** Beignet à la framboise	Terrine de légumes et mayonnaise *** Emincé de saumon sauvage sauce citron Riz  *** Petit filou *** Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette  *** Jambon blanc (porc) Purée de pommes de terre  *** Gouda coupé *** Ile flottante

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022



# Ville de Neuilly Plaisance

## Semaine du 16/08/21 au 22/08/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Omelette fraîche</p> <p>***</p> <p>Macaronis</p> <p>***</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>***</p>	<p>Tomate et vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>***</p> <p>Haricots verts et flageolets</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire individuel</p> <p>***</p> <p>Crème dessert au chocolat de la ferme de Sigy</p> <p>***</p>	<p>Rillettes de sardine tomate à l'Espagnole</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde sauce arrabiata</p> <p>***</p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>***</p>	<p>Melon jaune</p> <p>***</p> <p>Rôti de boeuf froid</p> <p>***</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>***</p> <p>Tartare nature individuel</p> <p>***</p> <p>Cake aux pralines roses (farine)</p> <p>***</p>	<p>Riz aux tomate et olives</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska sauce huile et citron</p> <p>***</p> <p>Carottes persillées</p> <p>***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>***</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# Ville de Neuilly Plaisance

## Semaine du 23/08/21 au 29/08/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pastèque</p> <p>***</p> <p>Sauté d'agneau sauce provençale </p> <p>Brocolis au persil </p> <p>***</p> <p>Saint Paulin précoupé</p> <p>***</p> <p>Eclair parfum chocolat</p>	<p>Coeur de palmier et maïs vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Gnocchetti à la sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade coleslaw (carotte râpée et chou blanc) </p> <p>***</p> <p>Merlu </p> <p>sauce aux légumes d'été</p> <p>Purée de courgette et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Samos individuel</p> <p>***</p> <p>Glace Mister Freeze</p>	<p>Tartine thon ciboulette </p> <p>***</p> <p>Boulettes de boeuf sauce tomate </p> <p>Semoule </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Dahl de lentilles </p> <p></p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Camembert individuel</p> <p>***</p> <p>Smoothie raisin et fruits rouges </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





# Ville de Neuilly Plaisance

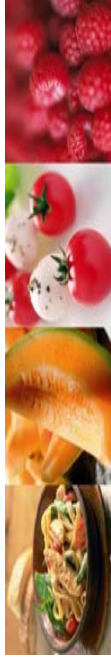
## Semaine du 30/08/21 au 03/09/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade texane (haricots rouges, maïs, vinaigrette) *** Filet de hoki sauce beurre citronnée Pommes de terre persillées *** Emmental coupé *** Fruit de saison	Melon Charentais *** Gardiane de boeuf Carottes au jus *** Fromy individuel *** Muffin chocolat aux pépites	FERME	Carottes râpées vinaigrette *** Crispidor (nuggets de fromage) Coquillettes au coulis de tomate *** Vache qui rit individuel *** Purée de pomme et fraise	Salade de blé vinaigrette *** Aiguillette de poulet au jus Duo de haricots ail et persil (H-vert et beurre) *** Yaourt nature et sucre *** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



## Menus Septembre Octobre 2020



### Portage de Neuilly Plaisance

lundi 31 août 2020	mardi 1 septembre 2020	mercredi 2 septembre 2020	jeudi 3 septembre 2020	vendredi 4 septembre 2020	samedi 5 septembre 2020	dimanche 6 septembre 2020
Salade Western ***	Betteraves rouges vinaigrette ***	Salade verte vinaigrette ***	Carottes râpées vinaigrette ***	Galantine de volaille et cornichon ***	Tarte au fromage ***	Tomate et vinaigrette ***
Sauté de bœuf sauce au romarin ***	Escalope de dinde sauce normande ***	Boulettes de mouton à l'orientale ***	Choucroute (sauce à l'ail, sauce de Strasbourg et échine) ***	Dés de poisson sauce aux fruits de mer ***	Escalope viennoise ***	Tajine de bœuf aux pruneaux ***
Courgettes persillées ***	Lentilles mijotées ***	Penne ***	Choucroute ***	Carottes au jus ***	Gratin de courgettes ***	Semoule ***
Tomme blanche ***	Camembert ***	Saint Paulin ***	Fromage blanc et sucre ***	Bûchette ***	Bleu ***	Petit suisse nature et sucre ***
Trappinois au café	Fruit de saison	Purée de pomme	Gâteau Basque	Semoule au lait	Fruit de saison	Far Breton


\* nous réserve le droit de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Menus Septembre Octobre 2020

**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 7 septembre 2020	mardi 8 septembre 2020	mercredi 9 septembre 2020	jeudi 10 septembre 2020	vendredi 11 septembre 2020	samedi 12 septembre 2020	dimanche 13 septembre 2020
<p>Taboulé ***</p> <p>Filet de lieu sauce armoricaine ***</p> <p>Epinards branches au jus  ***</p> <p>Yaourt nature et sucre (Ferme de Sigy)  ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Champignons à la grecque ***</p> <p>Carbonade de bœuf  ***</p> <p>Purée de pommes de terre  ***</p> <p>Pointe de Brie ***</p> <p>Gélatifié au chocolat</p>	<p>Melon ***</p> <p>Sauté de porc Estereel ***</p> <p>Chou fleur persillé  ***</p> <p>Fromage frais demi sel ***</p> <p>Riz au lait à la vanille</p>	<p>Salade verte vinaigrette ***</p> <p>Burger de veau sauce forestière ***</p> <p>Haricots plats ***</p> <p>Yaourt aromatisé vanille  ***</p> <p>Gâteau au yaourt (farine locale) </p>	<p>Carottes râpées ***</p> <p>Sauté de thon sauce tomate ***</p> <p>Riz  ***</p> <p>Tomme grise ***</p> <p>Purée de poire</p>	<p>Rillettes de canard du chef ***</p> <p>Omelette  ***</p> <p>Coquillettes ***</p> <p>Camembert ***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre vinaigrette ***</p> <p>Boudin blanc (volaille) ***</p> <p>Julienne de légumes ***</p> <p>Fromage blanc et sucre ***</p> <p>Tarte pomme et rhubarbe</p>











**Menu sous réserve de disponibilité de produits**

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Menus Septembre Octobre 2020

**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 14 septembre 2020	mardi 15 septembre 2020	mercredi 16 septembre 2020	jeudi 17 septembre 2020	vendredi 18 septembre 2020	samedi 19 septembre 2020	dimanche 20 septembre 2020
Betteraves vinaigrette *** 	Tarte provençale ***	Salade de riz arlequin (poivron, tomate, olive) ***	Chou rouge vinaigrette framboise  ***	Céleri rémoulade ***	Haricots verts vinaigrette échalote ***	Salade de pommes de terre au pesto ***
Bœuf bourguignon *** 	Pintade rôtie ***	Rôti de veau au jus  ***	Steak hâché de bœuf au jus  ***	Colin Alaska sauce crème ***	Aiguillette de poulet sauce moutarde ***	Saumon sauce oseille ***
Penne ***	Petits pois mijotés ***	Brocolis persillés  ***	Pommes duchesse ***	Carottes persillées  ***	Lentilles mijotées  ***	Fondue de poireaux ***
Mimolette ***	Yaourt nature et sucre  ***	Saint Nectaire AOP ***	Petit suisse nature et sucre ***	Yaourt aromatisé framboise  ***	Cantal AOP ***	Faisselle et sucre ***
Fruit de saison	Purée de pêche	Pruneaux au sirop	Ananas au sirop	Far Breton	Pomme 	Eclair au chocolat

**Merci pour votre commande et votre fidélité**

Accusé de réception en préfecture  
 0932219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022



Menus Septembre Octobre 2020

**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 21 septembre 2020	mardi 22 septembre 2020	mercredi 23 septembre 2020	jeudi 24 septembre 2020	vendredi 25 septembre 2020	samedi 26 septembre 2020	dimanche 27 septembre 2020
Champignons à la grecque ***	Tarte au fromage ***	<b>Menu normand</b> Terrine de Saint Jacques mayonnaise ***	Saucisson sec et cornichon ***	Tomate vinaigrette ***	Chou fleur sauce ravigote ***	Carottes râpées ***
Guisse de canette à l'orange ***	Saucisse fumée ***	Tripes à la mode de Caen ***	Tomate farcie (sans porc) ***	Merlu sauce provençale ***	Bœuf aux oignons ***	Poulet rôti aux herbes ***
Petits pois fermière ***	Choux de Bruxelles ***	Pommes persillées ***	Riz ***	Epinards branches au jus ***	Farfalles ***	Haricots verts ***
Rondelé ail et fines herbes ***	Emmental ***	Faisselle et sucre ***	Yaourt aromatisé ***	Bûchette ***	Munster AOP ***	Petit suisse nature et sucre ***
Acapulco	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Cake au citron et pavot (farine locale)	Compote de pomme et abricot	Gâteau Basque

**Menu sous réserve de disponibilité de produits**

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Septembre Octobre 2020



### Portage de Neuilly Plaisance

lundi 28 septembre 2020	mardi 29 septembre 2020	mercredi 30 septembre 2020	jeudi 1 octobre 2020	vendredi 2 octobre 2020	samedi 3 octobre 2020	dimanche 4 octobre 2020
Poireaux ravigote *** Filet de hoki sauce agrume ***	Cœur d'artichaut vinaigrette *** Côte de porc au jus ***	Salade verte *** Parmentier de canard ***	Rillettes de sardine, tomate à l'espagnole *** Paupiette de veau au jus ***	Céleri rémoulade Saumonette sauce tomate *** Fondue de poireaux ***	Pizza tomate et fromage *** Joue de porc au jus *** Blettes sauce blanche ***	Chou rouge vinaigrette *** Sauté d'agneau sauce provençale ***
Julienne de légumes *** Camembert *** Muffin au chocolat	 Lentilles mijotées *** Port Salut *** Purée de pomme	Purée *** Mimolette *** Liégeois chocolat	Brocolis persillés *** Edam *** Fruit de saison	Yaourt aromatisé framboise *** Tarte crumble aux fruits rouges	Fourme d'Ambert AOP *** Fruit de saison	Riz *** Yaourt nature et sucre *** Millefeuille

Menu sous réserve de disponibilité de produits

Accusé de réception en préfecture  
083-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



## Menus Septembre Octobre 2020

### **Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 5 octobre 2020	mardi 6 octobre 2020	mercredi 7 octobre 2020	jeudi 8 octobre 2020	vendredi 9 octobre 2020	samedi 10 octobre 2020	dimanche 11 octobre 2020
Salade de pommes de terre moutarde l'ancienne ***	Champignons à la grecque ***	Carottes râpées ***	Salade verte vinaigrette ***	Maccédoine mayonnaise ***	Salade de riz aux olives ***	Concombre vinaigrette ***
Sauté de bœuf sauce épiciée ***	Saumon sauce oseille ***	Rôti de dinde sauce charcutière ***	Cassoulet ***	Colin Alaska meunière ***	Omelette ***	Palette de porc à la diable ***
Haricots verts ***	Coquillettes ***	Jardinière de légumes ***	Haricots blancs sauce tomate ***	Purée de carottes ***	Epinards branche au jus ***	Salsifis ***
Pont l'évêque AOP ***	Yaourt nature et sucre ***	Port Salut ***	Petit suisse nature et sucre ***	Camembert ***	Emmental ***	Fromage blanc nature et sucre ***
Mousse au citron ***	Fruit de saison	Gaufre liégeoise	Moelleux fleur d'oranger (farine locale)	Crème dessert au caramel	Fruit de saison	Paris Brest

\* Tous les produits sont sous réserve de disponibilité de produit.

Accusé de réception en préfecture  
098-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus Septembre Octobre 2020



**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 12 octobre 2020	mardi 13 octobre 2020	mercredi 14 octobre 2020	jeudi 15 octobre 2020	vendredi 16 octobre 2020	samedi 17 octobre 2020	dimanche 18 octobre 2020
Poireaux ravigote ***	Betteraves rouges ***	Œuf dur et mayonnaise ***	Concombre vinaigrette ***	Carottes râpées ***	Crêpe au fromage ***	Tomate vinaigrette ***
Chipolatas ***	Escalope de dinde basquaise ***	Bœuf bourguignon ***	Rôti de porc au jus ***	Dés de saumon sauce crème ***	Burger de veau sauce forestière ***	Yassa de poulet ***
Potée Auvergnate ***	Penne ***	Petits pois ***	Purée de pommes de terre ***	Courgettes persillées ***	Julienne de légumes ***	Riz ***
Bûchette ***	Brie ***	Saint Nectaire AOP ***	Edam ***	Yaourt aromatisé ***	Emmental ***	Petit suisse nature et sucre ***
Fruit de saison ***	Mousse au café ***	Liégeois au caramel ***	Purée de pomme et banane ***	Gâteau financier (farine locale) ***	Poire ***	Acapulco ***

**Merci pour votre commande et sous réserve de disponibilité de produits**

Accusé de réception en préfecture  
0932219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Menus Septembre Octobre 2020

Portage de Neuilly Plaisance

lundi 19 octobre 2020	mardi 20 octobre 2020	mercredi 21 octobre 2020	jeudi 22 octobre 2020	vendredi 23 octobre 2020	samedi 24 octobre 2020	dimanche 25 octobre 2020
<p>Taboulé ***</p> <p>Marmite du pêcheur ***</p> <p>Choucroute et pommes de terre ***</p> <p>Gouda ***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Macédoine vinaigrette ***</p> <p>Sauté de porc à la tomate ***</p> <p>Fusilli </p> <p>Port salut ***</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Batavia vinaigrette ***</p> <p>Hachis parmentier ***</p> <p>(Purée de pommes de terre )</p> <p>Mimolette ***</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p><b>Menu d'Automne</b> </p> <p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Boudin blanc ***</p> <p>Carottes persillées ***</p> <p>Petit suisse nature et sucre ***</p> <p>Moelleux pomme cannelle figue (farine locale) </p>	<p>Champignons à la grecque ***</p> <p>Hoki sauce portugaise ***</p> <p>Riz </p> <p>Brie ***</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichon ***</p> <p>Paupiette de veau au jus ***</p> <p>Jardinière de légumes ***</p> <p>Yaourt aromatisé vanille </p> <p>Fruit de saison ***</p>	<p>Chou rouge vinaigrette framboise ***</p> <p>Tajine de bœuf aux pruneaux ***</p> <p>Semoule </p> <p>Fromage blanc nature et sucre ***</p> <p>Tarte tropicaine ***</p>

**Menu sous réserve de disponibilité de produits**

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Menus Septembre Octobre 2020

**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 26 octobre 2020	mardi 27 octobre 2020	mercredi 28 octobre 2020	jeudi 29 octobre 2020	vendredi 30 octobre 2020	samedi 31 octobre 2020	dimanche 1 novembre 2020
Salade de lentilles vinaigrette ***	Cœur d'artichaut vinaigrette ***	Salade piémontaise ***	Concombre vinaigrette ***	Carottes râpées vinaigrette à l'orange ***	Samoussa de légumes ***	Betteraves rouges ***
Escalope viennoise ***	Bœuf Stroganoff ***	Lapin à la moutarde ***	Moussaka de bœuf ***	Sauté de thon à la tomate ***	Rôti de porc sauce ananas ***	Chou farcie ***
Epinards branches sauce blanche ***	Pommes persillées ***	Salsifis ***		Penne ***	Brocolis ***	Riz ***
Petit suisse nature et sucre ***	Saint Môret ***	Coulommiers ***	Bûchette ***	Yaourt nature et sucre ***	Cantal AOP ***	Fromage blanc à la vanille ***
Purée de pêche ***	Crème dessert café ***	Fruit de saison ***	Riz au lait ***	Brownie au chocolat (farine locale) ***	Fruit de saison ***	Tiramisu ***

*Menu sous réserve de disponibilité de produit.*

Accusé de réception en préfecture  
098-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Menus Novembre et Décembre 2020

**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 2 novembre 2020	mardi 3 novembre 2020	mercredi 4 novembre 2020	jeudi 5 novembre 2020	vendredi 6 novembre 2020	samedi 7 novembre 2020	dimanche 8 novembre 2020
<p>Radis et beurre ***</p> <p>Chipolatas de volaille ***</p> <p>Chou braisé ***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Acapulco</p>	<p>Potage d'asperge ***</p> <p>Escalope de dinde sauce normande ***</p> <p>Lentilles mijotées ***</p> <p>Camembert ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade piémontaise ***</p> <p>Colin Alaska meunière ***</p> <p>Epinards branches sauce blanche ***</p> <p>Saint Paulin ***</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Salade verte ***</p> <p>Joue de bœuf au jus ***</p> <p>Fusillis ***</p> <p>Saint Nectaire AOP ***</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Soupe du géant ***</p> <p>Dés de poisson sauce aux fruits de mer ***</p> <p>Carottes au jus ***</p> <p>Bûchette ***</p> <p>Gâteau vendéen du chef (farine locale)</p>	<p>Tarte au fromage ***</p> <p>Escalope viennoise ***</p> <p>Gratin de courgettes ***</p> <p>Bleu ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette ***</p> <p>Tajine de bœuf aux pruneaux ***</p> <p>Semoule ***</p> <p>Petit suisse nature et sucre ***</p> <p>Far Breton</p>

**Menu sous réserve de disponibilité de produit**

Accusé de réception en préfecture  
0932219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Portage de Neuilly Plaisance



## Menus Novembre et Décembre 2020



lundi 9 novembre 2020	mardi 10 novembre 2020	mercredi 11 novembre 2020	jeudi 12 novembre 2020	vendredi 13 novembre 2020	samedi 14 novembre 2020	dimanche 15 novembre 2020
<p>Potage de potiron ****</p> <p>Filet de lieu sauce armoricaine ****</p> <p>Riz ****</p> <p>Yaourt nature et sucre (Ferme de Sigy) ****</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Lentilles vinaigrette ****</p> <p>Poulet rôti ****</p> <p>Haricots beurre à la tomate ****</p> <p>Pointe de Brie ****</p> <p>Lacté au chocolat</p>	<p>Endives vinaigrette ****</p> <p>Sauté de porc Estereel ****</p> <p>Chou fleur persillé ****</p> <p>Fromage frais demi sel ****</p> <p>Riz au lait à la vanille</p>	<p><b>Repas italien</b></p> <p>Galantine de volaille et cornichon ****</p> <p>Bolognaise de bœuf ****</p> <p>Spaghetti ****</p> <p>Gorgonzola ****</p> <p>Gâteau aux myrtilles (farine locale) BIO</p>	<p>Rillettes de canard du chef ****</p> <p>Filet de hoki beurre citronné ****</p> <p>Pommes vapeur ****</p> <p>Tomme grise ****</p> <p>Purée de pomme et poire BIO</p>	<p>Potage de champignon ****</p> <p>Paupiette de veau au jus ****</p> <p>Flageolets ****</p> <p>Petit suisse nature et sucre ****</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Taboulé ****</p> <p>Boudin blanc (volaille) ****</p> <p>Purée de courgettes huile d'olive ****</p> <p>Carré ****</p> <p>Tarte pomme et rhubarbe</p>





Mentions sous réserve de disponibilité des produits

Accusé de réception en préfecture  
083-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Menus Novembre et Décembre 2020

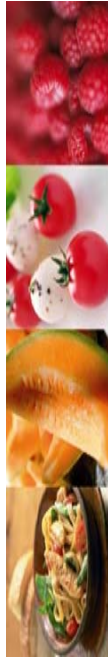
**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 16 novembre 2020	mardi 17 novembre 2020	mercredi 18 novembre 2020	jeudi 19 novembre 2020	vendredi 20 novembre 2020	samedi 21 novembre 2020	dimanche 22 novembre 2020
Betteraves vinaigrette  *** Bœuf bourguignon  *** Penne *** Mimolette *** Fruit de saison	Tarte provençale *** Pintade rôtie *** Petits pois mijotés *** Yaourt nature et sucre *** Purée de pêche	Salade verte *** Andouillette *** Purée de pommes de terre *** Saint Nectaire AOP *** Pruneaux au sirop	Salade de pâtes à la grecque  *** Œuf dur sauce morney *** Epinards branches sauce blanche *** Gouda *** Fruit de saison	Céleri rémoulade *** Colin Alaska sauce crème *** Carottes persillées  *** Saint Paulin *** Cake coco chocolat (farine locale) 	Potage navets *** Aiguillette de poulet sauce moutarde *** Lentilles mijotées  *** Fromage blanc à la vanille *** Fruit de saison	Salade de pommes de terre au pesto *** Saumon sauce oseille *** Fondue de poireaux *** Pointe de Brie *** Eclair au chocolat

**Il y a toujours une réserve de disponibilité de produits**

Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus Novembre et Décembre 2020



**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 23 novembre 2020	mardi 24 novembre 2020	mercredi 25 novembre 2020	jeudi 26 novembre 2020	vendredi 27 novembre 2020	samedi 28 novembre 2020	dimanche 29 novembre 2020
Segment de pamplemousse ***	Potage de poireaux ***	Batavia vinaigrette ***	Saucisson sec et cornichon ***	Carottes râpées ***	Salade de pommes de terre et hareng ***	Oeuf dur et mayonnaise ***
Cuisse de canette à l'orange ***	Chipolatas ***	Rôti de boeuf froid et moutarde ***	Tomate farcie (sans porc) ***	Merlu sauce provençale ***	Lapin sauce moutarde ***	Poulet rôti aux herbes ***
Purée de pommes de terre ***	Choux de Bruxelles ***	Gratin de courgettes ***	Riz ***	Boulgour épicé ***	Salsifis ***	Haricots verts ***
Rondelé ail et fines herbes ***	Emmental ***	Tomme blanche ***	Yaourt aromatisé ***	Bûchette ***	Munster AOP ***	Petit suisse nature et sucre ***
Acapulco ***	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Gâteau aux pommes (farine locale)	Purée de pommes et abricot	Gâteau Basque

**Menu sous réserve de disponibilité de produit**

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Menus Novembre et Décembre 2020

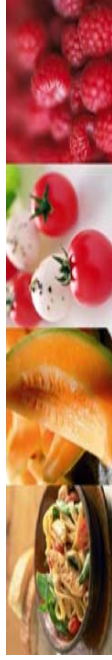
**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 30 novembre 2020	mardi 1 décembre 2020	mercredi 2 décembre 2020	jeudi 3 décembre 2020	vendredi 4 décembre 2020	samedi 5 décembre 2020	dimanche 6 décembre 2020
Poireaux ravigote ***	Potage tomate ***	Endive vinaigrette ***	Rillettes de sardine, tomate à l'espagnole ***	Céleri rémoulade BIO	Potage de légumes verts ***	Chou rouge vinaigrette *** BIO
Filet de hoki sauce agrume ***	Côte de porc au jus ***	Parmentier de canard ***	Paupiette de veau au jus ***	Saumonette sauce tomate ***	Joue de porc au jus ***	Sauté d'agneau sauce provençale ***
Julienne de légumes ***	Lentilles mijotées BIO	Purée ***	Brocolis persillés ***	Fondue de poireaux ***	Blettes sauce blanche ***	Riz ***
Camembert BIO	Port Salut ***	Mimolette ***	Yaourt aromatisé framboise BIO	Edam ***	Fourme d'Ambert AOP	Yaourt nature et sucre ***
Muffin au chocolat ***	Purée de pomme	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Cake nature (farine locale) BIO	Fruit de saison BIO	Millefeuille

**H** sans réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus Novembre et Décembre 2020



**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 7 décembre 2020	mardi 8 décembre 2020	mercredi 9 décembre 2020	jeudi 10 décembre 2020	vendredi 11 décembre 2020	samedi 12 décembre 2020	dimanche 13 décembre 2020
Salade de pommes de terre moutarde l'ancienne *** Sauté de bœuf sauce épicée *** Haricots verts *** Pont l'évêque AOP *** Mousse au citron	Champignons à la grecque *** Saumon sauce oseille *** Coquillettes *** Yaourt nature et sucre *** Fruit de saison	Carottes râpées *** Boudin noir aux pommes *** Purée de pommes de terre *** Port Salut *** Gaufre liégeoise	Salade verte vinaigrette *** Aiguillettes de poulet sauc estragon *** Haricots blancs sauce tomate *** Petit suisse nature et sucre *** Moelleux fleur d'oranger (farine locale)	Potage chou vert *** Colin Alaska meunière *** Purée de carottes *** Camembert *** Crème dessert au caramel	Salade de riz aux olives *** Omelette *** Epinards branche au jus *** Emmental *** Fruit de saison	Lentilles vinaigrette *** Palette de porc à la diable *** Gratin d'endives *** Fromage blanc nature et sucre *** Paris Brest

**Merci de réserver votre repas de disponibilité de produit**

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Menus Novembre et Décembre 2020

**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 14 décembre 2020	mardi 15 décembre 2020	mercredi 16 décembre 2020	jeudi 17 décembre 2020	vendredi 18 décembre 2020	samedi 19 décembre 2020	dimanche 20 décembre 2020
Poireaux ravigote ***	Salade de pommes de terre ravigote ***	Œuf dur et mayonnaise ***	Salade coleslaw ***	Terrine de légumes ***	Rillettes de thon ***	Potage Saint-Germain ***
Lasagnes bolognaise ***	Escalope de dinde basquaise ***	Bœuf bourguignon ***	Rôti de porc au jus ***	Dés de saumon sauce crème ***	Burger de veau sauce forestière ***	Pot au feu ***
	Brocolis persillés ***	Petits pois ***	Purée de pommes de terre ***	Courgettes persillées ***	Julienne de légumes ***	
Bûchette ***	Brie ***	Saint Nectaire AOP ***	Edam ***	Yaourt aromatisé ***	Emmental ***	Petit suisse nature et sucre ***
Fruit de saison ***	Mousse au café	Liégeois au caramel	Purée de pomme et banane ***	Gâteau au yaourt (farine locale)	Poire	Acapulco

**Menu sans réserve de disponibilité de produits**

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus Novembre et Décembre 2020



**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 21 décembre 2020	mardi 22 décembre 2020	mercredi 23 décembre 2020	jeudi 24 décembre 2020	vendredi 25 décembre 2020	samedi 26 décembre 2020	dimanche 27 décembre 2020
<p>Taboulé </p> <p>Filet de hoki sauce citron </p> <p>Choucroute et pommes de terre </p> <p>Gouda </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine vinaigrette </p> <p>Sauté de porc à la tomate </p> <p>Fusilli </p> <p>Port salut </p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Batavia vinaigrette </p> <p>Hachis parmentier </p> <p>(Purée de pommes de terre </p> <p>Mimolette </p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Escalope viennoise </p> <p>Gratin d'endives </p> <p>Petit suisse nature et sucre </p> <p>Cake chocolat et framboise (farine locale) </p>	<p>Repas de fin d'année </p>	<p>Potage asperge </p> <p>Paupiette de veau au jus </p> <p>Carottes </p> <p>Bleu ind. </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis et beurre </p> <p>Tajine de bœuf aux pruneaux </p> <p>Semoule </p> <p>Fromage blanc nature et sucre </p> <p>Tarte tropézienne</p>

*Menu proposé sans réserve de disponibilité de produit*

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Novembre et Décembre 2020



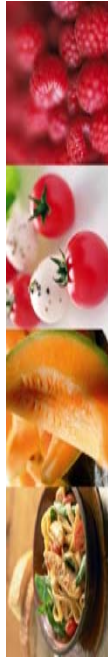
### Portage de Neuilly Plaisance

lundi 28 décembre 2020	mardi 29 décembre 2020	mercredi 30 décembre 2020	jeudi 31 décembre 2020	vendredi 1 janvier 2021	samedi 2 janvier 2021	dimanche 3 janvier 2021
Salade de lentilles vinaigrette ***	Cake tomate et poivron ***	Carottes râpées ***	Endive vinaigrette ***	Repas du nouvel an	Samoussa de légumes ***	Betteraves rouges ***
Escalope de dinde sauce crème ***	Lapin à la moutarde ***	Crêpinette au jus ***	Moussaka de bœuf ***		Boulettes de bœuf sauce tomate ***	Chou farci ***
Epinards branches sauce blanche ***	Salsifis ***	Coquillettes ***			Brocolis ***	Riz ***
Petit suisse nature et sucre ***	Saint Môret ***	Coulommiers ***	Bûchette ***		Cantal AOP ***	Fromage blanc à la vanille ***
Purée de pêche	Fruit de saison	Pruneaux au sirop	Moelleux pomme et cannelle (farine locale)		Fruit de saison	Tiramisu

\* sous réserve de disponibilité de produits

Accusé de réception en préfecture  
083-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus Janvier et Février 2021

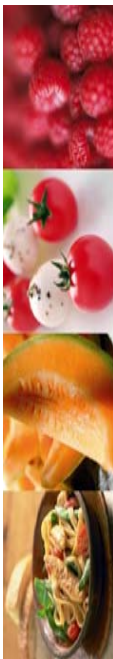


**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 4 janvier 2021	mardi 5 janvier 2021	mercredi 6 janvier 2021	jeudi 7 janvier 2021	vendredi 8 janvier 2021	samedi 9 janvier 2021	dimanche 10 janvier 2021
<p>Potage de carottes ***</p> <p>Veau marengo ***</p> <p>Haricots verts ***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette ***</p> <p>Escalope de dinde sauce normande ***</p> <p>Lentilles mijotées ***</p> <p>Camembert ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Rôti de bœuf froid et moutarde ***</p> <p>Penne ***</p> <p>Saint Paulin ***</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Salade verte ***</p> <p>Choucroute (Saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg et échine) ***</p> <p>Choucroute ***</p> <p>Saint Nectaire AOP ***</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Soupe du géant ***</p> <p>Colin sauce beurre citronné ***</p> <p>Carottes au jus ***</p> <p>Yaourt aux fruits ***</p> <p>Cake au chocolat du chef (farine locale)</p>	<p>Tarte au fromage ***</p> <p>Escalope viennoise ***</p> <p>Gratin de courgettes ***</p> <p>Bleu ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette ***</p> <p>Tajine de bœuf aux pruneaux ***</p> <p>Semoule ***</p> <p>Petit suisse nature et sucre ***</p> <p>Galette des rois</p>

**Les plats sont réservés de disponibilité de produit**

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Menus Janvier et Février 2021



Portage de Neuilly Plaisance

lundi 11 janvier 2021	mardi 12 janvier 2021	mercredi 13 janvier 2021	jeudi 14 janvier 2021	vendredi 15 janvier 2021	samedi 16 janvier 2021	dimanche 17 janvier 2021
<p>Potage de potiron ****</p> <p>Filet de poisson sauce armoricaine ****</p> <p>Epinards branches au jus ****</p> <p>Yaourt nature et sucre (Ferme de Sigy) ****</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Champignons à la grecque ****</p> <p>Poulet rôti ****</p> <p>Purée de pommes de terre ****</p> <p>Pointe de Brie ****</p> <p>Lacté au chocolat</p>	<p>Endives vinaigrette ****</p> <p>Sauté de porc Estereel ****</p> <p>Chou fleur persillé ****</p> <p>Roitelet ****</p> <p>Semoule au lait à la vanille</p>	<p>Galantine de volaille et cornichon ****</p> <p>Gigot d'agneau froid et son jus chaud ****</p> <p>Haricots plats ****</p> <p>Yaourt aromatisé ****</p> <p>Cake nature du chef (farine locale) ****</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon ****</p> <p>Filet de hoki beurre citronné ****</p> <p>Riz ****</p> <p>Tomme grise ****</p> <p>Purée de poire</p>	<p>Potage de champignon ****</p> <p>Paupiette de veau au jus ****</p> <p>Coquillettes ****</p> <p>Camembert ****</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé ****</p> <p>Boudin blanc (volaille) ****</p> <p>Purée de courgettes huile d'olive ****</p> <p>Fromage blanc nature et sucre ****</p> <p>Tarte pomme et rhubarbe</p>

Mentions sous réserve de disponibilité des produits

Accusé de réception en préfecture  
083-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



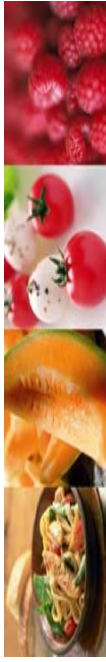
Menus Janvier et Février 2021

**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 18 janvier 2021	mardi 19 janvier 2021	mercredi 20 janvier 2021	jeudi 21 janvier 2021	vendredi 22 janvier 2021	samedi 23 janvier 2021	dimanche 24 janvier 2021
Potage perle du japon *** Bœuf bourguignon *** Penne *** Mimolette *** Fruit de saison	Tarte provençale *** Pintade rôtie *** Petits pois mijotés *** Yaourt nature et sucre *** Purée de pêche	Salade verte *** Andouillette *** Purée de pommes de terre *** Saint Nectaire AOP *** Liégeois au chocolat	Potage à la tomate *** Sauté d'agneau sauce paprika *** Carottes persillées *** Gouda *** Fruit de saison	Céleri rémoulade *** Colin Alaska sauce crème *** Pommes duchesse *** Yaourt aromatisé à la fraise *** Gâteau au yaourt du chef (farine locale)	Crêpe au fromage *** Aiguillettes de poulet sauce moutarde *** Lentilles mijotées *** Fromage blanc à la vanille *** Fruit de saison	Salade de pommes de terre au pesto *** Saumon sauce oseille *** Fondue de poireaux *** Pointe de Brie *** Eclair au chocolat









**Il y a toujours une réserve de disponibilité de produits**

Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022



Menus Janvier et Février 2021

**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 25 janvier 2021	mardi 26 janvier 2021	mercredi 27 janvier 2021	jeudi 28 janvier 2021	vendredi 29 janvier 2021	samedi 30 janvier 2021	dimanche 31 janvier 2021
Potage cresson ***	Macédoine vinaigrette ***	Batavia vinaigrette ***	Saucisson sec et cornichon ***	Carottes râpées ***	Potage du géant ***	Radis et beurre ***
Omelette  ***	Marmite de poisson du pêcheur ***	Tripes à la mode de Caen ***	Rôti de dinde au jus  ***	Merlu sauce provençale ***	Bœuf aux oignons ***	Poulet rôti aux herbes ***
Ratatouille et pommes de terre ***	Fusilli  ***	Pommes persillées  ***	Purée de butternut  ***	Epinards branches au jus  ***	Salsifis ***	Haricots verts  ***
Rondelé ail et fines herbes ***	Emmental ***	Tomme blanche ***	Bûchette ***	Fromage blanc nature et sucre ***	Munster AOP ***	Petit suisse nature et sucre ***
Acapulco ***	Fruit de saison ***	Semoule au lait ***	Fruit de saison ***	Gâteau aux pommes (farine locale)  ***	Purée de pommes et abricot  ***	Gâteau Basque ***

**Menu sous réserve de disponibilité de produits**

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Menus Janvier et Février 2021

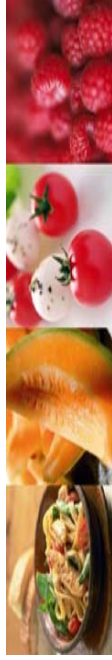
**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 1 février 2021	mardi 2 février 2021	mercredi 3 février 2021	jeudi 4 février 2021	vendredi 5 février 2021	samedi 6 février 2021	dimanche 7 février 2021
Poireaux ravigote ***	Potage tomate ***	Endive vinaigrette ***	Rillettes de sardine, tomate à l'espagnole ***	Céleri rémoulade 	Potage de légumes verts ***	Chou rouge vinaigrette ***
Sauté de dinde trikka massala ***	Côte de porc au jus ***	Parmentier de canard ***	Paupiette de veau au jus ***	Saumonette sauce tomate ***	Joue de porc au jus ***	Sauté d'agneau sauce provençale ***
Riz 	Gratin de courgettes ***	Purée 	Brocolis persillés ***	Pommes persillées ***	Blettes sauce blanche ***	Semoule 
Tomme grise ***	Port Salut ***	Mimolette ***	Edam ***	Faiselle et sucre ***	Fourme d'Ambert AOP ***	Yaourt nature et sucre ***
Pruneaux au sirop	Fruit de saison 	Liégeois chocolat ***	Purée de pomme et pêche 	Gâteau et myrtilles du chef (farine locale) 	Fruit de saison 	Crêpe de la Chandeleur

**H** sans réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Janvier et Février 2021



### Portage de Neuilly Plaisance

lundi 8 février 2021	mardi 9 février 2021	mercredi 10 février 2021	jeudi 11 février 2021	vendredi 12 février 2021	samedi 13 février 2021	dimanche 14 février 2021
Salade de pommes de terre moutarde l'ancienne ***	Potage poireaux ***	Carottes râpées ***	Salade verte vinaigrette ***	Potage chou vert ***	Salade de riz aux olives ***	Lentilles vinaigrette ***
Sauté de bœuf sauce épicée ***	Saumon sauce oseille ***	Boudin noir aux pommes ***	Aiguillettes de poulet sauce estragon ***	Colin Alaska meunière ***	Omelette ***	Palette de porc à la diable ***
Haricots verts ***	Coquillettes ***	Purée de pommes de terre ***	Haricots blancs sauce tomate ***	Purée de carottes ***	Epinards branche au jus ***	Gratin d'endives ***
Pont l'évêque AOP ***	Coulommiers ***	Port Salut ***	Petit suisse nature et sucre ***	Camembert ***	Emmental ***	Fromage blanc nature et sucre ***
Mousse au chocolat ***	Fruit de saison	Lacté vanille	Moelleux fleur d'oranger (farine locale)	Crème dessert au caramel	Fruit de saison	Paris Brest

Menu sous réserve de disponibilité de produits

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Menus Janvier et Février 2021

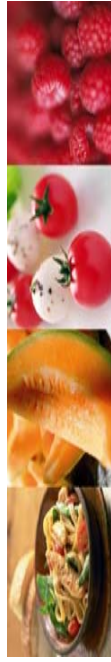
**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 15 février 2021	mardi 16 février 2021	mercredi 17 février 2021	jeudi 18 février 2021	vendredi 19 février 2021	samedi 20 février 2021	dimanche 21 février 2021
Poireaux ravigote ***	Salade de pommes de terre ravigote ***	Œuf dur et mayonnaise ***	Salade coleslaw ***	Terrine de légumes ***	Rillettes de thon ***	Potage Saint Germain ***
Lasagnes bolognaise ***	Escalope de dinde basquaise ***	Bœuf bourguignon ***	Rôti de porc au jus ***	Dés de saumon sauce crème ***	Burger de veau sauce forestière ***	Yassa de poulet ***
	Brocolis persillés ***	Petits pois ***	Purée de pommes de terre ***	Courgettes persillées ***	Julienne de légumes ***	Riz ***
Bûchette ***	Brie ***	Saint Nectaire AOP ***	Edam ***	Yaourt aromatisé ***	Emmental ***	Petit suisse nature et sucre ***
Fruit de saison ***	Mousse au café	Liégeois au caramel	Purée de pomme et banane ***	Cake nature du chef (farine locale)	Poire	Acapulco

**Menu sans réserve de disponibilité de produits**

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Janvier et Février 2021



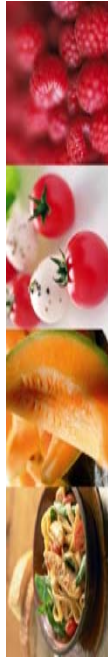
### Portage de Neuilly Plaisance

lundi 22 février 2021	mardi 23 février 2021	mercredi 24 février 2021	jeudi 25 février 2021	vendredi 26 février 2021	samedi 27 février 2021	dimanche 28 février 2021
<p>Taboulé </p> <p>Filet de hoki sauce citron </p> <p>Purée d'épinards </p> <p>Gouda </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine vinaigrette </p> <p>Sauté de porc à la tomate </p> <p>Fusilli </p> <p>Port salut </p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Batavia vinaigrette </p> <p>Hachis parmentier </p> <p>(Purée de pommes de terre </p> <p>Mimolette </p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Escalope viennoise </p> <p>Gratin d'endives </p> <p>Munster AOP </p> <p>Riz au lait</p>	<p>Champignons à la grecque </p> <p>Saumonette sauce citron </p> <p>Fondue de poireaux </p> <p>Petit suisse nature et sucre </p> <p>Gâteau au chocolat du chef (farine locale) </p>	<p>Potage asperge </p> <p>Paupiette de veau au jus </p> <p>Carottes </p> <p>Bleu </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis et beurre </p> <p>Tajine de bœuf aux pruneaux </p> <p>Semoule </p> <p>Fromage blanc nature et sucre </p> <p>Tarte tropézienne</p>

Menu réservé sans réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus Mars et Avril 2021



**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 1 mars 2021	mardi 2 mars 2021	mercredi 3 mars 2021	jeudi 4 mars 2021	vendredi 5 mars 2021	samedi 6 mars 2021	dimanche 7 mars 2021
<p>Radis et beurre ***</p> <p>Veau marengo ***</p> <p>Purée de pommes de terre ***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Carré abricot</p>	<p>Potage d'asperges ***</p> <p>Escalope de dinde sauce normande ***</p> <p>Petit pois ***</p> <p>Camembert individuel ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Rôti de bœuf froid et moutarde ***</p> <p>Penne ***</p> <p>Saint Paulin ***</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Salade verte ***</p> <p>Choucroute (Saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg et échine) ***</p> <p>Choucroute ***</p> <p>Saint Nectaire AOP ***</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Soupe du géant ***</p> <p>Pile au beurre blanc ***</p> <p>Carottes au jus ***</p> <p>Yaourt aux fruits ***</p> <p>Moelleux fleur d'oranger du chef (farine locale) ***</p>	<p>Haricots verts vinaigrette ***</p> <p>Steak hâché de bœuf au jus ***</p> <p>Riz ***</p> <p>Bleu ***</p> <p>Fruit de saison ***</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette ***</p> <p>Canette au jus ***</p> <p>Navets persillés ***</p> <p>Petit suisse nature et sucre ***</p> <p>Far Breton</p>

**Menu sous réserve de disponibilité de produit**

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022





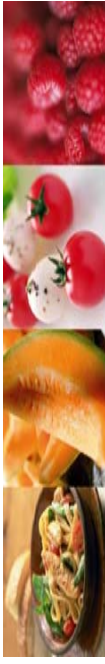
Menus Mars et Avril 2021

**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 15 mars 2021	mardi 16 mars 2021	mercredi 17 mars 2021	jeudi 18 mars 2021	vendredi 19 mars 2021	samedi 20 mars 2021	dimanche 21 mars 2021
<p>Potage perle du japon ***</p> <p>Bœuf bourguignon  ***</p> <p>Haricots verts  ***</p> <p>Mimolette ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte provençale ***</p> <p>Pintade rôtie ***</p> <p>Petits pois mijotés  ***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Purée de pêche</p>	<p>Salade verte ***</p> <p>Andouillette ***</p> <p>Purée de pommes de terre ***</p> <p>Saint Nectaire AOP ***</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Potage à la tomate ***</p> <p>Sauté d'agneau sauce paprika ***</p> <p>Riz ***</p> <p>Gouda ***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Colin Alaska  sauce crème ***</p> <p>Carottes persillées ***</p> <p>Yaourt aromatisé à la fraise  ***</p> <p>Cake nature du chef (farine locale) </p>	<p>Crêpe au fromage ***</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce moutarde ***</p> <p>Lentilles mijotées  ***</p> <p>Fromage blanc à la vanille ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre au pesto ***</p> <p>Saumon sauce oseille ***</p> <p>Tagliatelles ***</p> <p>Pointe de Brie ***</p> <p>Eclair au chocolat</p>









**Il y a toujours une réserve de disponibilité de produits**

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Menus Mars et Avril 2021

**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 22 mars 2021	mardi 23 mars 2021	mercredi 24 mars 2021	jeudi 25 mars 2021	vendredi 26 mars 2021	samedi 27 mars 2021	dimanche 28 mars 2021
Potage cresson **** 	Macédoine vinaigrette ****	Batavia vinaigrette ****	Saucisson sec et cornichon ****	Carottes râpées **** 	Potage du géant ****	Betteraves rouges ****
Omelette **** 	Marmite de poisson du pêcheur **** 	Rôti de bœuf froid et moutarde **** 	Tomate farcie ****	Poisson pané **** 	Lapin sauce moutarde ****	Veau chasseur **** 
Ratatouille et pommes de terre **** 	Fusilli **** 	Gratin de courgettes **** 	Riz **** 	Epinards branches au jus **** 	Salsifis ****	Blé aux petits légumes **** 
Rondelé ail et fines herbes ****	Emmental ****	Tomme blanche ****	Bûchette ****	Fromage blanc nature et sucre ****	Munster AOP ****	Petit suisse nature et sucre ****
Acapulco ****	Fruit de saison ****	Semoule au lait ****	Fruit de saison ****	Gâteau aux pommes (farine locale) 	Purée de pommes et abricot 	Gâteau Basque ****

**Menu** sous réserve de disponibilité de produits

Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022



Menus Mars et Avril 2021

**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 29 mars 2021	mardi 30 mars 2021	mercredi 31 mars 2021	jeudi 1 avril 2021	vendredi 2 avril 2021	samedi 3 avril 2021	dimanche 4 avril 2021
Poireaux ravigote ***	Potage tomate ***	Endive vinaigrette ***	Rillettes de sardine, tomate à l'espagnole ***	Céleri rémoulade 	Pizza tomate et fromage ***	Salade de pâtes à la grecque ***
Sauté de dinde trikka massala ***	Côte de porc au jus ***	Carbonnade de bœuf ***	Paupiette de veau au jus ***	Saumonette sauce tomate ***	Joue de porc au jus ***	Filet de poulet jus aux herbes ***
Julienne et riz ***	Lentilles mijotées 	Purée ***	Brocolis persillés ***	Pommes persillées ***	Blettes sauce blanche ***	Poêlée crétoise ***
Tomme grise ***	Port Salut ***	Mimolette ***	Edam ***	Faisselle et sucre ***	Fourme d'Ambert AOP ***	Yaourt nature et sucre ***
Muffin au chocolat ***	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Purée de pomme et pêche 	Cake au chocolat du chef (farine locale) 	Fruit de saison 	Tarte aux pommes

**H** sans réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



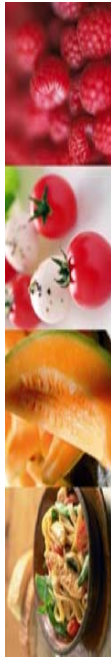
Menus Mars et Avril 2021

**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 5 avril 2021	mardi 6 avril 2021	mercredi 7 avril 2021	jeudi 8 avril 2021	vendredi 9 avril 2021	samedi 10 avril 2021	dimanche 11 avril 2021
Salade de pommes de terre moutarde l'ancienne *** Saumon sauce oseille ***	Potage de poireaux *** Pintade rôtie *** Courgettes tomate et huile d'olive *** Camembert individuel ***	Radis et beurre *** Navarin d'agneau *** Purée de pommes de terre *** Port Salut individuel ***	Salade verte vinaigrette *** Cassoulet *** Haricots blancs sauce tomate *** Montboissier ***	Carottes râpées *** Poisson meunière *** Purée de céleri *** Yaourt aromatisé framboise *** Cake poire et chocolat du chef (farine locale)	Salade de riz aux olives *** Omelette *** Epinards branche au jus *** Emmental ***	Macédoine mayonnaise *** Lasagnes bolognaise *** Fromage blanc nature et sucre *** Paris Brest
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Lacté vanille	Purée de pomme		Fruit de saison	

**Il y a toujours une sous réserve de disponibilité de produits**

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Menus Mars et Avril 2021

**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 12 avril 2021	mardi 13 avril 2021	mercredi 14 avril 2021	jeudi 15 avril 2021	vendredi 16 avril 2021	samedi 17 avril 2021	dimanche 18 avril 2021
Lentilles vinaigrette échalote ***	Betteraves rouges ***	Salade iceberg vinaigrette ***	Salade coleslaw ***	Terrine de légumes et mayonnaise ***	Sardine citron ***	Potage Saint Germain ***
Chipolatas ***	Escalope de dinde basquaise ***	Couscous merguez ***	Gigot d'agneau froid et moutarde ***	Merlu sauce curry ***	Burger de veau sauce forestière ***	Yassa de poulet ***
Potée Auvergnate ***	Penne ***	Semoule ***	Purée de pommes de terre ***	Haricots beurre à la tomate ***	Julienne de légumes ***	Riz ***
Bûchette ***	Brie ***	Saint Nectaire AOP ***	Edam ***	Yaourt nature et sucre ***	Emmental ***	Petit suisse nature et sucre ***
Fruit de saison ***	Mousse au café ***	Liégeois au caramel ***	Purée de pomme et banane ***	Gâteau myrtilles du chef (farine locale) ***	Fruit de saison ***	Acapulco ***

**Menu sous réserve de disponibilité des produits**

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus Mars et Avril 2021



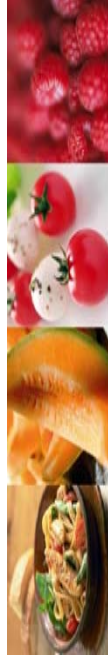
**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 19 avril 2021	mardi 20 avril 2021	mercredi 21 avril 2021	jeudi 22 avril 2021	vendredi 23 avril 2021	samedi 24 avril 2021	dimanche 25 avril 2021
Segment de pamplemousse ***	Tarte provençale ***	Batavia vinaigrette ***	Céleri rémoulade ***	Tomate vinaigrette ***	Potage asperge ***	Carottes râpées ***
Poisson pané ***	Sauté de porc à la tomate ***	Hachis parmentier *** (Purée de pommes de terre  )	Escalope viennoise ***	Saumonette sauce citron  ***	Paupiette de veau au jus ***	Tajine de bœuf aux pruneaux ***
Purée d'épinards 	Choux de Bruxelles ***	Mimolette ***	Gratin de courgettes ***	Tagliatelles ***	Fenouil à la tomate ***	Semoule 
Gouda ***	Port salut ***		Munster AOP ***	Petit suisse nature et sucre ***	Bleu ***	Fromage blanc nature et sucre ***
Purée de poire	Fruit de saison 	Pêche au sirop	Riz au lait	Gâteau façon financier du chef (farine locale) 	Fruit de saison 	Tarte tropézienne

**Menu réservé sans réserve de disponibilité de produit**

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Mars et Avril 2021



### Portage de Neuilly Plaisance

	lundi 26 avril 2021	mardi 27 avril 2021	mercredi 28 avril 2021	jeudi 29 avril 2021	vendredi 30 avril 2021	samedi 1 mai 2021	dimanche 2 mai 2021
Salade de lentilles vinaigrette	Salade tomate et poivron	Salade verte	Champignons à la grecque	Concombre vinaigrette	Samoussa de légumes	Betteraves rouges	
Escalope de dinde sauce crème	Lapin à la moutarde	Rôti de veau sauce marengo	Moussaka de bœuf	Limande sauce crème	Boulettes de bœuf sauce tomate	Tomate farcie	
Epinards branches au jus	Salsifis	Coquillettes		Duo de carottes	Brocolis	Riz	
Petit suisse nature et sucre	Saint Nectaire AOP ind	Coulommiers	Fromage fondu	Yaourt nature et sucre	Cantal AOP	Société crème	
Purée de pêche	Fruit de saison	Pruneaux au sirop	Riz au lait	Moelleux à la fleur d'oranger du chef (farine locale)	Fruit de saison	Tiramisu	

\* sous réserve de disponibilité de produits

Accusé de réception en préfecture  
083-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus Mai et juin 2021

**Portage de Neuilly Plaisance**



lundi 3 mai 2021	mardi 4 mai 2021	mercredi 5 mai 2021	jeudi 6 mai 2021	vendredi 7 mai 2021	samedi 8 mai 2021	dimanche 9 mai 2021
<p>Radis et beurre ***</p> <p>Côte de porc au jus ***</p> <p>Purée de pommes de terre ***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Carré abricot</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette ***</p> <p>Sauté d'agneau sauce paprika ***</p> <p>Petit pois ***</p> <p>Camembert individuel ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Colin meunière ***</p> <p>Epinards branches sauce blanche ***</p> <p>Saint Paulin ***</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Salade verte ***</p> <p>Joue de bœuf au jus ***</p> <p>Fusilli ***</p> <p>Saint Nectaire AOP ***</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Concombre et vinaigrette ***</p> <p>Marmite de poisson aux fruits de mer ***</p> <p>Carottes au jus ***</p> <p>Yaourt aux fruits ***</p> <p>Cake au citron du chef (farine locale)</p>	<p>Tarte au fromage ***</p> <p>Rôti de dinde sauce catalane ***</p> <p>Riz ***</p> <p>Bleu ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette ***</p> <p>Canette au jus ***</p> <p>Navets persillés ***</p> <p>Petit suisse nature et sucre ***</p> <p>Far Breton</p>

Accusé de réception en préfecture  
0932219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Merci de nous réserver de disponibilité de produit



Menus Mai et juin 2021



**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 10 mai 2021	mardi 11 mai 2021	mercredi 12 mai 2021	jeudi 13 mai 2021	vendredi 14 mai 2021	samedi 15 mai 2021	dimanche 16 mai 2021
<p>Cœur de palmier vinaigrette ***</p> <p>Aiguillettes de poulet aux herbes ***</p> <p>Haricots blancs sauce tomate ***</p> <p>Edam ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Champignons à la grecque ***</p> <p>Carbonade de bœuf ***</p> <p>Purée de pommes de terre ***</p> <p>Pointe de Brie ***</p> <p>Lacté au chocolat</p>	<p>Salade verte ***</p> <p>Sauté de porc Esterel ***</p> <p>Chou fleur persillé ***</p> <p>Roitelet ***</p> <p>Semoule au lait à la vanille</p>	<p>Rillettes de maquereaux du chef ***</p> <p>Bolognaise ***</p> <p>Spaghetti ***</p> <p>Yaourt aromatisé vanille ***</p> <p>Paris Brest ***</p>	<p>Pommes de terre moutarde à l'ancienne ***</p> <p>Filet de hoki au beurre citronné ***</p> <p>Fondue de poireaux ***</p> <p>Tomme grise ***</p> <p>Purée de pomme et poire ***</p>	<p>Asperge vinaigrette ***</p> <p>Paupiette de veau au jus ***</p> <p>Coquillettes ***</p> <p>Camembert ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis et beurre ***</p> <p>Escalope de dinde sauce crème ***</p> <p>Purée de courgettes huile d'olive ***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre ***</p> <p>Tarte pomme et rhubarbe</p>

Merci sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Mai et juin 2021



### Portage de Neuilly Plaisance

lundi 17 mai 2021	mardi 18 mai 2021	mercredi 19 mai 2021	jeudi 20 mai 2021	vendredi 21 mai 2021	samedi 22 mai 2021	dimanche 23 mai 2021
Betteraves rouges vinaigrette *** Bœuf bourguignon *** Haricots verts *** Mimolette *** Fruit de saison	Tarte provençale *** Pintade rôtie *** Petits pois mijotés *** Yaourt nature et sucre *** Purée de pêche	Salade verte *** Rôti de veau au jus *** Purée de pommes de terre *** Saint Nectaire AOP *** Liégeois au chocolat	Concombre et vinaigrette *** Oeufs durs sauce mornay *** Epinards branches sauce blanche *** Petit suisse nature et sucre *** Cake nature du chef (farine locale)	Céleri rémoulade *** Colin Alaska sauce crème *** Riz *** Saint Paulin *** Pruneaux au sirop	Crêpe au fromage *** Saucisse de Toulouse *** Lentilles mijotées *** Fromage rond *** Fruit de saison	Cœur d'artichaut vinaigrette *** Saumon sauce oseille *** Tagliatelles *** Faisselle et sucre *** Eclair au chocolat

Merci sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Mai et juin 2021



### Portage de Neuilly Plaisance

lundi 24 mai 2021	mardi 25 mai 2021	mercredi 26 mai 2021	jeudi 27 mai 2021	vendredi 28 mai 2021	samedi 29 mai 2021	dimanche 30 mai 2021
Tomate entière vinaigrette ***	Cake tomate poivron ***	Macédoine vinaigrette ***	Saucisson sec et cornichon ***	Carottes râpées ***	Salade de pommes de terre et hareng ***	Betteraves rouges ***
Cuisse de canette ***	Daube de bœuf ***	Joue de porc au jus ***	Tomate farcie ***	Poisson pané ***	Lapin sauce moutarde ***	Veau chasseur ***
Gratin de courgette ***	Navets braisés ***	Purée de butternut ***	Riz ***	Fondue de poireaux ***	Salsifis ***	Pommes persillées ***
Rondelé ail et fines herbes ***	Emmental individuel ***	Cœur de dame individuel ***	Fourme d'Ambert AOP ***	Fromage blanc nature et sucre ***	Camembert ***	Petit suisse nature et sucre ***
Fondant au chocolat individuel ***	Fruit de saison ***	Semoule au lait ***	Fruit de saison ***	Gâteau aux pommes (farine locale) ***	Purée de pommes et abricot ***	Gâteau Basque ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Mai et juin 2021



### Portage de Neuilly Plaisance

lundi 31 mai 2021	mardi 1 juin 2021	mercredi 2 juin 2021	jeudi 3 juin 2021	vendredi 4 juin 2021	samedi 5 juin 2021	dimanche 6 juin 2021
<p>Radis et beurre ***</p> <p>Sauté de dinde tikka massala ***</p> <p>Julienne de légumes ***</p> <p>Tomme grise ***</p> <p>Muffin au chocolat</p>	<p>Cœur d'artichaut vinaigrette ***</p> <p>Côte de porc au jus ***</p> <p>Lentilles mijotées ***</p> <p>Port Salut ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon ***</p> <p>Tarte provençale ***</p> <p>Carottes au jus ***</p> <p>Rondelé au poivre ***</p> <p>Purée de pomme et banane</p>	<p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Gigot d'agneau froid et moutarde ***</p> <p>Brocolis persillés ***</p> <p>Yaourt aromatisé ***</p> <p>Cake coco et chocolat du chef (farine locale)</p>	<p>Rillettes de sardine, tomate à l'espagnole</p> <p>Saumonette sauce dieppoise ***</p> <p>Penne ***</p> <p>Mimolette ***</p> <p>Lacté au chocolat</p>	<p>Pizza tomate et fromage ***</p> <p>Boudin blanc ***</p> <p>Purée de patate douce ***</p> <p>Fourme d'Ambert AOP ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâtes à la grecque ***</p> <p>Filet de poulet jus aux herbes ***</p> <p>Poêlée crétoise ***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Tarte aux pommes</p>

Merci sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Mai et juin 2021



### Portage de Neuilly Plaisance

lundi 7 juin 2021	mardi 8 juin 2021	mercredi 9 juin 2021	jeudi 10 juin 2021	vendredi 11 juin 2021	samedi 12 juin 2021	dimanche 13 juin 2021
Salade de pommes de terre moutarde l'ancienne ***	Segment de pamplemousse *** Sauté de bœuf sauce épicée ***	Tomate vinaigrette *** Poulet rôti aux herbes ***	Salade verte vinaigrette *** Cassoulet ***	Carottes râpées *** Poisson meunière ***	Salade de riz aux olives *** Omelette ***	Macédoine mayonnaise ***
Saumon sauce oseille ***	Courgettes tomate et huile d'olive *** Camembert individuel ***	Purée de pommes de terre *** Bleu individuel ***	Haricots blancs sauce tomate *** Montboissier ***	Purée de céleri *** Yaourt aromatisé framboise ***	Epinards branche au jus *** Emmental ***	Lasagnes bolognaise ***
Haricots verts ***	Riz au lait individuel ***	Lacté vanille ***	Purée de pomme ***	Yaourt aromatisé framboise *** Cake poire chocolat du chef (farine locale) ***	Fromage blanc nature et sucre ***	
Pont l'évêque AOP ***						
Fruit de saison						

M  
B  
Sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Mai et juin 2021



### Portage de Neuilly Plaisance

	lundi 14 juin 2021	mardi 15 juin 2021	mercredi 16 juin 2021	jeudi 17 juin 2021	vendredi 18 juin 2021	samedi 19 juin 2021	dimanche 20 juin 2021
Samoussa de légumes ***	Betteraves rouges ***	Salade iceberg vinaigrette ***	Pastèque ***	Cœur de palmier et tomate vinaigrette ***	Sardine citron ***	Concombre et vinaigrette ***	
Chipolatas ***	Escalope de dinde basquaise ***	Haché de poulet au jus ***	Tomate farcie ***	Merlu sauce curry ***	Burger de veau sauce forestière ***	Yassa de poulet ***	
Choux de Bruxelles ***	Penne ***	Petits pois ***	Purée de pommes de terre ***	Haricots beurre à la tomate ***	Julienne de légumes ***	Riz ***	
Bûchette ***	Brie ***	Saint Nectaire AOP ***	Edam ***	Yaourt nature et sucre ***	Emmental ***	Petit suisse nature et sucre ***	
Fruit de saison ***	Mousse au café ***	Liégeois au caramel ***	Purée de pomme et fraise ***	Gâteau myrtilles du chef (farine locale) ***	Fruit de saison ***	Acapulco ***	

\* sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Mai et juin 2021



### Portage de Neuilly Plaisance

	lundi 21 juin 2021	mardi 22 juin 2021	mercredi 23 juin 2021	jeudi 24 juin 2021	vendredi 25 juin 2021	samedi 26 juin 2021	dimanche 27 juin 2021
	Taboulé ***	Tarte provençale ***	Salade verte ***	Achard de légumes ***	Tomate vinaigrette ***	Galantine de volaille ***	Carottes râpées ***
	Poisson pané ***	Sauté de porc à la tomate ***	Hachis parmentier ***	Escalope viennoise ***	Hoki sauce portugaise ***	Paupiette de veau au jus ***	Tajine de bœuf aux pruneaux ***
	Purée d'épinards BIO	Céleri braisé ***	(Purée de pommes de terre) BIO	Gratin de courgettes BIO	Tagliatelles	Fenoil à la tomate ***	Semoule BIO
	Gouda ***	Port salut ***	Mimolette ***	Munster AOP ***	Petit suisse nature et sucre ***	Bleu ***	Fromage blanc nature et sucre ***
	Fruit de saison	Purée de pomme et banane BIO	Pêche au sirop	Riz au lait	Gâteau moelleux à la fleur d'oranger du chef (farine locale) BIO	Fruit de saison BIO	Tarte tropézienne

BIO sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Menus Mai et juin 2021

**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 28 juin 2021	mardi 29 juin 2021	mercredi 30 juin 2021	jeudi 1 juillet 2021	vendredi 2 juillet 2021	samedi 3 juillet 2021	dimanche 4 juillet 2021
Salade de lentilles vinaigrette ***	Cake tomate et poivron ***	Salade verte ***	Melon ***	Concombre vinaigrette ***	Macédoine mayonnaise ***	Betteraves rouges ***
Escalope de dinde sauce crème ***	Lapin à la moutarde ***	Rôti de veau sauce forestière ***	Moussaka de bœuf ***	Limande sauce crème ***	Boulettes de bœuf sauce tomate ***	Braisé de dinde au romarin ***
Epinards branches au jus ***	Salsifis ***	Coquillettes ***	Yaourt nature et sucre ***	Semoule ***	Purée de pommes de terre ***	Courgettes persillées ***
Camembert ***	Saint Nectaire AOP ind ***	Coulommiers ***	Gâteau Vendéen du chef (farine locale) ***	Gouda ***	Cantal AOP ***	Babybel ***
Compote de pêche ***	Fruit de saison ***	Pruneaux au sirop ***		Liégeois vanille et caramel ***	Fruit de saison ***	Tiramisu ***

Merci de votre confiance. Sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus Juillet et Aout



**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 5 juillet 2021	mardi 6 juillet 2021	mercredi 7 juillet 2021	jeudi 8 juillet 2021	vendredi 9 juillet 2021	samedi 10 juillet 2021	dimanche 11 juillet 2021
<p>Radis et beurre ***</p> <p>Veau marengo ***</p> <p>Purée de pommes de terre ***</p> <p>Mimolette ***</p> <p>Carrottes râpées vinaigrette ***</p> <p>Canette au jus ***</p> <p>Navets persillés ***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Far Breton</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette ***</p> <p>Aiguillettes de poulet au jus ***</p> <p>Petit pois ***</p> <p>Port Salut ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Rôti de bœuf froid et moutarde ***</p> <p>Salade de pâtes (penne) à l'italienne ***</p> <p>Saint Paulin ***</p> <p>Purée de pomme ***</p>	<p>Salade verte ***</p> <p>Choucroute (Saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg et échine) ***</p> <p>Choucroute ***</p> <p>Saint Nectaire AOP ***</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Concombre vinaigrette ***</p> <p>Colin d'Alaska meunière ***</p> <p>Carottes au jus ***</p> <p>Yaourt aux fruits ***</p> <p>Cake au citron du chef (farine locale)</p>	<p>Tarte au fromage ***</p> <p>Steak hâché de bœuf au jus ***</p> <p>Riz ***</p> <p>Bleu ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette ***</p> <p>Canette au jus ***</p> <p>Navets persillés ***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Far Breton</p>

M... sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Menus Juillet et Aout



**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 12 juillet 2021	mardi 13 juillet 2021	mercredi 14 juillet 2021	jeudi 15 juillet 2021	vendredi 16 juillet 2021	samedi 17 juillet 2021	dimanche 18 juillet 2021
<p>Segment de pamplemousse ***</p> <p>Colin  sauce armoicaine ***</p> <p>Epinards branches  au jus ***</p> <p>Petit suisse nature et sucre ***</p> <p>Acapulco</p>	<p>Champignons à la grecque ***</p> <p>Carbonade  de bœuf ***</p> <p>Purée de pommes de terre  ***</p> <p>Pointe de Brie ***</p> <p>Lacté au chocolat</p>	<p>Œuf dur et mayonnaise ***</p> <p>Sauté de dinde sauce Tikka massala ***</p> <p>Chou fleur  persillé ***</p> <p>Roitelet ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rillettes de maquereaux du chef ***</p> <p>Gigot d'agneau froid et moutarde ***</p> <p>Salade de pommes de terre moutarde à l'ancienne ***</p> <p>Tomme grise ***</p> <p>Purée de pomme et poire </p>	<p>Tomate vinaigrette ***</p> <p>Hoki beurre citronné  ***</p> <p>Fondue de poireaux ***</p> <p>Yaourt aromatisé vanille  ***</p> <p>Gâteau moelleux à la fleur d'oranger du chef  (farine locale)</p>	<p>Asperge vinaigrette ***</p> <p>Filet de poulet sauce basquaise ***</p> <p>Flageolets ***</p> <p>Camembert  ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon ***</p> <p>Côte de porc au jus ***</p> <p>Purée de courgettes huile d'olive  ***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre ***</p> <p>Tarte pomme et rhubarbe</p>

Merci sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus Juillet et Aout

**Portage de Neuilly Plaisance**



lundi 19 juillet 2021	mardi 20 juillet 2021	mercredi 21 juillet 2021	jeudi 22 juillet 2021	vendredi 23 juillet 2021	samedi 24 juillet 2021	dimanche 25 juillet 2021
Betteraves rouges ***	Tarte provençale ***	Pastèque ***	Concombre vinaigrette ***	Céleri rémoulade ***	Crêpe au fromage ***	Champignons à la grecque ***
Bœuf bourguignon ***	Pintade rôtie ***	Rôti de veau froid et mayonnaise ***	Sauté d'agneau sauce paprika ***	Colin Alaska pané ***	Aiguillettes de poulet sauce moutarde ***	Saumon sauce oseille ***
Haricots verts ***	Petits pois mijotés ***	Pommes duchesse ***	Riz ***	Carottes persillées ***	Purée de potiron ***	Semoule ***
Mimolette ***	Bleu ***	Saint Nectaire AOP ***	Délice emmental ***	Petit suisse nature et sucre ***	Fromage rond ***	Yaourt nature et sucre ***
Gaufre liégeoise ***	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Pruneaux au sirop	Cake chocolat et framboise (farine locale)	Fruit de saison	Eclair au chocolat

\* sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Juillet et Aout

### Portage de Neuilly Plaisance



lundi 26 juillet 2021	mardi 27 juillet 2021	mercredi 28 juillet 2021	jeudi 29 juillet 2021	vendredi 30 juillet 2021	samedi 31 juillet 2021	dimanche 1 août 2021
Tomate vinaigrette *** BIO	Cake tomate et poivron (farine locale) *** BIO	Batavia vinaigrette ***	Saucisson sec et cornichon ***	Carottes râpées ***	Melon ***	Betteraves rouges *** BIO
Tortillas de pommes de terre ***	Crêpinette de porc ***	Lapin sauce moutarde ***	Tomate farcie ***	Merlu sauce provençale ***	Rôti de dinde froid et mayonnaise ***	Veau chasseur *** BIO
Rondelé ail et fines herbes ***	Navets braisés ***	Salsifis ***	Riz *** BIO	Epinards branches au jus *** BIO	Salade de pâtes (fusilli) ***	Pommes persillées ***
Lacté au chocolat ***	Emmental *** BIO	Tomme blanche ***	Bûchette ***	Fromage blanc nature et sucre ***	Munster AOP ***	Petit suisse nature et sucre ***
	Fruit de saison *** BIO	Semoule au lait ***	Fruit de saison *** BIO	Gâteau aux pommes (farine locale) *** BIO	Purée de pommes et abricot *** BIO	Gâteau Basque ***

Merci sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Juillet et Aout



### Portage de Neuilly Plaisance



lundi 2 août 2021	mardi 3 août 2021	mercredi 4 août 2021	jeudi 5 août 2021	vendredi 6 août 2021	samedi 7 août 2021	dimanche 8 août 2021
Poireaux ravigote *** Sauté de dinde tikka massala *** Julienne et riz *** Camembert *** Muffin au chocolat	Cœur d'artichaut vinaigrette *** Côte de porc au jus *** Lentilles mijotées *** Port Salut *** Purée de pomme et banane	Galantine de volaille et cornichon *** Carbonnade de bœuf *** Purée de pommes de terre *** Saint Paulin *** Fruit de saison	Céleri rémoulade *** Paupiette de veau au jus *** Brocolis persillés *** Yaourt aromatisé framboise *** Cake au chocolat du chef (farine locale)	Concombre vinaigrette Saumonette sauce dieppoise *** Fondue de poireaux *** Mimolette *** Crème dessert au café	Pizza tomate et fromage *** Merguez *** Salade de pommes de terre moutarde à l'ancienne *** Fourme d'Ambert AOP *** Fruit de saison	Salade de pâtes à la grecque *** Filet de poulet jus aux herbes *** Poêlée crétoise *** Yaourt nature et sucre *** Tarte aux pommes

Merci sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022



Menus Juillet et Aout

**Portage de Neuilly Plaisance**

lundi 9 août 2021	mardi 10 août 2021	mercredi 11 août 2021	jeudi 12 août 2021	vendredi 13 août 2021	samedi 14 août 2021	dimanche 15 août 2021
Salade de pommes de terre moutarde l'ancienne ***	Segment de pamplemousse ***	Tomate vinaigrette ***	Salade verte vinaigrette ***	Carottes râpées ***	Salade de riz aux olives ***	Macédoine mayonnaise ***
Emincé de saumon sauce aux légumes d'été ***	Sauté de bœuf sauce épicée ***	Poulet rôti froid ***	Cassoulet ***	Poisson meunière ***	Omelette ***	Lasagnes bolognaise ***
Haricots verts ***	Courgettes tomate et huile d'olive ***	Macédoine mayonnaise ***	Haricots blancs sauce tomate ***	Purée de céleri ***	Epinards branche au jus ***	
Pont l'évêque AOP ***	Camembert individuel ***	Port Salut individuel ***	Montboissier ***	Yaourt nature et sucre ***	Emmental ***	Fromage blanc nature et sucre ***
Fruit de saison	Riz au lait	Lacté vanille	Purée de pomme ***	Cake poire et chocolat du chef (farine locale) ***	Fruit de saison	Paris Brest

M  
Bous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Portage de Neuilly Plaisance



## Menus Juillet et Aout



lundi 16 août 2021	mardi 17 août 2021	mercredi 18 août 2021	jeudi 19 août 2021	vendredi 20 août 2021	samedi 21 août 2021	dimanche 22 août 2021
Samoussa de légumes ***	Betteraves rouges ***	Salade iceberg vinaigrette ***	Pastèque ***	Cœur de palmier et tomate vinaigrette ***	Sardine citron ***	Concombre vinaigrette ***
Emincé de dinde sauce arrabiata ***	Poisson pané ***	Bœuf bourguignon ***	Gigot d'agneau froid et moutarde ***	Merlu sauce curry ***	Burger de veau sauce forestière ***	Yassa de poulet ***
Choux de Bruxelles ***	Purée de céleri ***	Farfalles ***	Haricots beurre à la tomate ***	Pommes persillées ***	Julienne de légumes ***	Riz ***
Bûchette ***	Brie ***	Saint Nectaire AOP ***	Yaourt nature et sucre ***	Pavé d'affinois ***	Emmental ***	Petit suisse nature et sucre ***
Fruit de saison ***	Mousse au café ***	Purée de pomme et banane ***	Gâteau myrtilles du chef (farine locale) ***	Fruit de saison ***	Lacté au chocolat ***	Acapulco ***

Merci de réserver de disponibilité de produit






Accusé de réception en préfecture  
093219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Juillet et Aout



### Portage de Neuilly Plaisance



lundi 23 août 2021	mardi 24 août 2021	mercredi 25 août 2021	jeudi 26 août 2021	vendredi 27 août 2021	samedi 28 août 2021	dimanche 29 août 2021
Segment de pamplemousse *** Cabillaud sauce basilic ***	Tarte provençale *** Sauté de porc à la tomate ***	Salade verte vinaigrette *** Hachis parmentier *** (Purée de pommes de terre  ) ***	Achard de légumes *** Rôti de dinde froid et mayonnaise *** Gratin de courgettes  *** Munster AOP *** Riz au lait	Tomate vinaigrette *** Saumonette sauce citron *** Riz Petit suisse nature et sucre *** Gâteau moelleux à la fleur d'oranger (farine locale) 	Galantine de volaille et cornichon *** Paupiette de veau au jus *** Fenouil à la tomate *** Bleu *** Fruit de saison 	Radis et beurre *** Tajine de bœuf aux pruneaux *** Semoule  *** Fromage blanc nature et sucre *** Tarte tropézienne

Merci sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



## Menus Juillet et Aout



## Portage de Neuilly Plaisance

lundi 30 août 2021	mardi 31 août 2021	mercredi 1 septembre 2021	jeudi 2 septembre 2021	vendredi 3 septembre 2021	samedi 4 septembre 2021	dimanche 5 septembre 2021
Salade de lentilles vinaigrette ***	Cake au fromage (farine locale) ***	Salade verte ***	Melon ***	Concombre vinaigrette ***	Samoussa de légumes ***	Betteraves rouges ***
Escalope de dinde sauce crème ***	Lapin à la moutarde ***	Rôti de veau froid et mayonnaise ***	Moussaka de bœuf ***	Limande sauce crème ***	Boulettes de bœuf sauce tomate ***	Tomate farcie ***
Epinards branches au jus ***	Pommes persillées ***	Salade piémontaise ***	Yaourt nature et sucre ***	Duo de carottes ***	Brocolis ***	Riz ***
Petit suisse nature et sucre ***	Saint Nectaire AOP ***	Fromage fondu ***	Gâteau vendéen (farine locale) ***	Gouda ***	Cantal AOP ***	Société crème ***
Purée de pêche	Fruit de saison ***	Pruneaux au sirop		Riz au lait	Fruit de saison	Tiramisu

Merci de votre confiance. Nous réservons la disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Septembre Octobre 2020



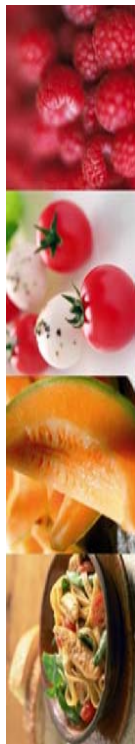
### **Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 31 août 2020	mardi 1 septembre 2020	mercredi 2 septembre 2020	jeudi 3 septembre 2020	vendredi 4 septembre 2020
<p>Salade Western ***</p> <p>Sauté de bœuf sauce au romarin  ***</p> <p>Courgettes persillées ***</p> <p>Tomme blanche ***</p> <p>Liégeois au café</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette  ***</p> <p>Escalope de dinde sauce normande  ***</p> <p> Lentilles mijotées  ***</p> <p>Camembert ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte vinaigrette ***</p> <p>Boulettes de mouton à l'orientale ***</p> <p>Penne ***</p> <p>Saint Paulin ***</p> <p>Purée de pomme  ***</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette  ***</p> <p>Choucroute (sauçisson à l'ail, saucisse de Strasbourg et échine) ***</p> <p>Choucroute ***</p> <p>Fromage blanc et sucre ***</p> <p>Gâteau Basque</p>	<p>Galantine de volaille et cornichon ***</p> <p>Dés de poisson sauce aux fruits de mer ***</p> <p>Carottes au jus  ***</p> <p>Bûchette ***</p> <p>Semoule au lait</p>

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DE-B-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus proposés sous réserve de disponibilité de produit

## Menus Septembre Octobre 2020



### Résidence de Neuilly Plaisance

lundi 7 septembre 2020	mardi 8 septembre 2020	mercredi 9 septembre 2020	jeudi 10 septembre 2020	vendredi 11 septembre 2020
<p>Taboulé ***</p> <p>Filet de lieu sauce armoricaine ***</p> <p>Epinards branches au jus  ***</p> <p>Yaourt nature et sucre (Ferme de Sigy)  ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Champignons à la grecque ***</p> <p>Carbonade de bœuf  ***</p> <p>Purée de pommes de terre  ***</p> <p>Pointe de Brie ***</p> <p>Gélatiné au chocolat</p>	<p>Melon ***</p> <p>Sauté de porc Esterel ***</p> <p>Chou fleur persillé  ***</p> <p>Fromage frais demi sel ***</p> <p>Riz au lait à la vanille</p>	<p>Salade verte vinaigrette ***</p> <p>Burger de veau sauce forestière ***</p> <p>Haricots plats ***</p> <p>Yaourt aromatisé vanille  ***</p> <p>Gâteau au yaourt (farine locale) </p>	<p>Carottes râpées ***</p> <p>Sauté de thon sauce tomate ***</p> <p>Riz  ***</p> <p>Tomme grise ***</p> <p>Purée de poire</p>

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

\* non proposé sous réserve de disponibilité de produit

## Menus Septembre Octobre 2020



### Résidence de Neuilly Plaisance

lundi 14 septembre 2020	mardi 15 septembre 2020	mercredi 16 septembre 2020	jeudi 17 septembre 2020	vendredi 18 septembre 2020
<p>Betteraves vinaigrette ***</p> <p>Bœuf bourguignon ***</p> <p>Penne ***</p> <p>Mimolette ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte provençale ***</p> <p>Pintade rôtie ***</p> <p>Petits pois mijotés ***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Purée de pêche</p>	<p>Salade de riz arlequin (poivron, tomate, olive) ***</p> <p>Rôti de veau au jus ***</p> <p>Brocolis persillés ***</p> <p>Saint Nectaire AOP ***</p> <p>Pruneaux au sirop</p>	<p>Chou rouge vinaigrette framboise ***</p> <p>Steak hâché de bœuf au jus ***</p> <p>Pommes duchesse ***</p> <p>Petit suisse nature et sucre ***</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Colin Alaska sauce crème ***</p> <p>Carottes persillées ***</p> <p>Yaourt aromatisé framboise ***</p> <p>Far Breton</p>







Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Proposé sous réserve de disponibilité de produit

## Menus Septembre Octobre 2020



### Résidence de Neuilly Plaisance

lundi 21 septembre 2020	mardi 22 septembre 2020	mercredi 23 septembre 2020	jeudi 24 septembre 2020	vendredi 25 septembre 2020
<p>Champignons à la grecque ***</p> <p>Cuisse de canette à l'orange ***</p> <p>Petits pois fermière  ***</p> <p>Rondelé ail et fines herbes ***</p> <p>Acapulco</p>	<p>Tarte au fromage ***</p> <p>Saucisse fumée ***</p> <p>Choux de Bruxelles ***</p> <p>Emmental  ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Menu normand</b> Terrine de Saint Jacques mayonnaise ***</p> <p>Tripes à la mode de Caen ***</p> <p>Pommes persillées  ***</p> <p>Faiselle et sucre ***</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Saucisson sec et cornichon ***</p> <p>Tomate farcie (sans porc) ***</p> <p>Riz  ***</p> <p>Yaourt aromatisé ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate vinaigrette  ***</p> <p>Merlu sauce provençale ***</p> <p>Epinards branches au jus ***</p> <p>Bûchette ***</p> <p>Cake au citron et pavot (farine locale) </p>

proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Septembre Octobre 2020



### Résidence de Neuilly Plaisance

lundi 28 septembre 2020	mardi 29 septembre 2020	mercredi 30 septembre 2020	jeudi 1 octobre 2020	vendredi 2 octobre 2020
Poireaux ravigote ***	Cœur d'artichaut vinaigrette ***	Salade verte ***	Rillettes de sardine, tomate à l'espagnole ***	Céleri rémoulade 
Filet de hoki sauce agrume ***	Côte de porc au jus ***	Parmentier de canard ***	Paupiette de veau au jus ***	Saumonette sauce tomate ***
Julienne de légumes ***	 Lentilles mijotées 	Purée ***	Brocolis persillés ***	Fondue de poireaux ***
Camembert 	Port Salut ***	Mimolette ***	Edam ***	Yaourt aromatisé framboise 
Muffin au chocolat	Purée de pomme	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Tarte crumble aux fruits rouges

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498;20201207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception en préfecture : 16/12/2022

Proposé sous réserve de disponibilité de produit

## Menus Septembre Octobre 2020



### **Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 5 octobre 2020	mardi 6 octobre 2020	mercredi 7 octobre 2020	jeudi 8 octobre 2020	vendredi 9 octobre 2020
<p>Salade de pommes de terre moutarde l'ancienne ***</p> <p>Sauté de bœuf sauce épicée ***</p> <p>Haricots verts ***</p> <p>Pont l'évêque AOP ***</p> <p>Mousse au citron ***</p>	<p>Champignons à la grecque ***</p> <p>Saumon sauce oseille ***</p> <p>Coquillettes ***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées ***</p> <p>Rôti de dinde sauce charcutière ***</p> <p>Jardinière de légumes ***</p> <p>Port Salut ***</p> <p>Gaufre liégeoise</p>	<p>Salade verte vinaigrette ***</p> <p>Cassoulet ***</p> <p>Haricots blancs sauce tomate ***</p> <p>Petit suisse nature et sucre ***</p> <p>Moelleux fleur d'oranger (farine locale) ***</p>	<p>Macédoine mayonnaise ***</p> <p>Colin Alaska meunière ***</p> <p>Purée de carottes ***</p> <p>Camembert ***</p> <p>Crème dessert au caramel ***</p>

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

proposé sous réserve de disponibilité de produit

## Menus Septembre Octobre 2020



### **Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 12 octobre 2020	mardi 13 octobre 2020	mercredi 14 octobre 2020	jeudi 15 octobre 2020	vendredi 16 octobre 2020
Poireaux ravigote ***	Betteraves rouges ***	Œuf dur et mayonnaise ***	Concombre vinaigrette ***	Carottes râpées ***
Chipolatas ***	Escalope de dinde basquaise ***	Bœuf bourguignon ***	Rôti de porc au jus ***	Dés de saumon sauce crème ***
Potée Auvergnate ***	Penne ***	Petits pois ***	Purée de pommes de terre ***	Courgettes persillées ***
Bûchette ***	Brie ***	Saint Nectaire AOP ***	Edam ***	Yaourt aromatisé ***
Fruit de saison ***	Mousse au café ***	Liégeois au caramel ***	Purée de pomme et banane ***	Gâteau financier (farine locale) ***








Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

\* non proposé sous réserve de disponibilité de produit

## Menus Septembre Octobre 2020



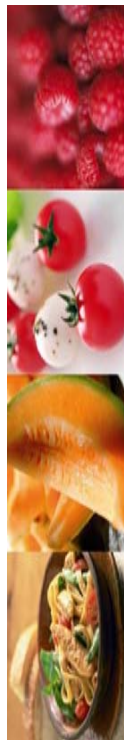
## Résidence de Neuilly Plaisance

lundi 19 octobre 2020	mardi 20 octobre 2020	mercredi 21 octobre 2020	jeudi 22 octobre 2020	vendredi 23 octobre 2020
<p>Taboulé ***</p> <p>Marmite du pêcheur ***</p> <p>Choucroute et pommes de terre ***</p> <p>Gouda ***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Macédoine vinaigrette ***</p> <p>Sauté de porc à la tomate ***</p> <p>Fusilli </p> <p>Port salut ***</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Batavia vinaigrette ***</p> <p>Hachis parmentier </p> <p>(Purée de pommes de terre </p> <p>Mimolette ***</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p><b>Menu d'Automne</b> </p> <p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Boudin blanc ***</p> <p>Carottes persillées ***</p> <p>Petit suisse nature et sucre ***</p> <p>Moelleux pomme cannelle figue (farine locale) </p>	<p>Champignons à la grecque ***</p> <p>Hoki sauce portugaise ***</p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Brie ***</p> <p>Purée de pomme</p>








proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-202211207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception en préfecture : 16/12/2022

## Menus Septembre Octobre 2020



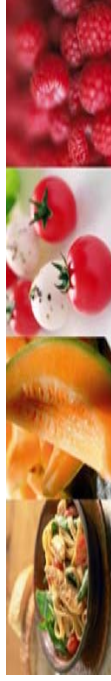
### Résidence de Neuilly Plaisance

lundi 26 octobre 2020	mardi 27 octobre 2020	mercredi 28 octobre 2020	jeudi 29 octobre 2020	vendredi 30 octobre 2020
Salade de lentilles vinaigrette ***	Cœur d'artichaut vinaigrette ***	Salade piémontaise ***	Concombre vinaigrette ***	Carottes râpées vinaigrette à l'orange  ***
Escalope viennoise ***	Bœuf Stroganoff  ***	Lapin à la moutarde ***	Moussaka de bœuf ***	Sauté de thon à la tomate ***
Epinards branches sauce blanche  ***	Pommes persillées  ***	Salsifis ***	***	Penne  ***
Petit suisse nature et sucre ***	Saint Môret ***	Coulommiers ***	Bûchette ***	Yaourt nature et sucre ***
Purée de pêche	Crème dessert café	Fruit de saison 	Riz au lait	Brownie au chocolat (farine locale) 

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception en préfecture : 16/12/2022

proposé sous réserve de disponibilité de produit

## Menus Novembre et Décembre 2020



### **Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 2 novembre 2020	mardi 3 novembre 2020	mercredi 4 novembre 2020	jeudi 5 novembre 2020	vendredi 6 novembre 2020
<p>Radis et beurre ***</p> <p>Chipolatas de volaille ***</p> <p>Purée de pommes de terre ***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Acapulco</p>	<p>Potage d'asperge ***</p> <p>Escalope de dinde sauce normande ***</p> <p>Lentilles mijotées ***</p> <p>Camembert ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade piémontaise ***</p> <p>Colin Alaska meunière ***</p> <p>Épinards branches sauce blanche ***</p> <p>Saint Paulin ***</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Salade verte ***</p> <p>Joue de bœuf au jus ***</p> <p>Fusillis ***</p> <p>Saint Nectaire AOP ***</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Soupe du géant ***</p> <p>Colin sauce beurre citronné ***</p> <p>Carottes au jus ***</p> <p>Bûchette ***</p> <p>Gâteau vendéen du chef (farine locale)</p>

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-2022-1207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception en préfecture : 16/12/2022

proposé sous réserve de disponibilité de produit



## Menus Novembre et Décembre 2020



### Résidence de Neuilly Plaisance

lundi 16 novembre 2020	mardi 17 novembre 2020	mercredi 18 novembre 2020	jeudi 19 novembre 2020	vendredi 20 novembre 2020
<p>Potage perle du japon ***</p> <p>Bœuf bourguignon  ***</p> <p>Penne  ***</p> <p>Mimolette ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte provençale ***</p> <p>Pintade rôtie ***</p> <p>Petits pois mijotés ***</p> <p>Yaourt nature et sucre  ***</p> <p>Purée de pêche</p>	<p>Salade verte ***</p> <p>Andouillette ***</p> <p>Purée de pommes de terre ***</p> <p>Saint Nectaire AOP ***</p> <p>Pruneaux au sirop</p>	<p>Salade de pâtes à la grecque  ***</p> <p>Œuf dur sauce mornay ***</p> <p>Epinards branches sauce blanche ***</p> <p>Gouda ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Colin Alaska sauce crème ***</p> <p>Carottes persillées  ***</p> <p>Yaourt aromatisé ***</p> <p>Cake coco chocolat (farine locale) </p>








Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception en préfecture : 16/12/2022

Informations proposées sous réserve de disponibilité de produit

## Menus Novembre et Décembre 2020



### **Résidence de Neuilly Plaisance**

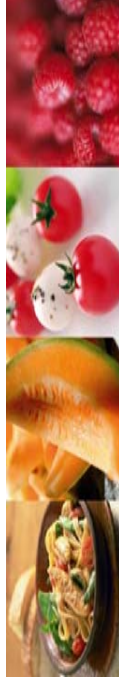
lundi 23 novembre 2020	mardi 24 novembre 2020	mercredi 25 novembre 2020	jeudi 26 novembre 2020	vendredi 27 novembre 2020
<p>Segment de pamplemousse ***</p> <p>Cuisse de canette à l'orange ***</p> <p>Purée de pommes de terre  ***</p> <p>Rondelé ail et fines herbes ***</p> <p>Acapulco</p>	<p>Potage de poireaux ***</p> <p>Chipolatas ***</p> <p>Choux de Bruxelles ***</p> <p>Emmental  ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Batavia vinaigrette ***</p> <p>Rôti de boeuf froid et moutarde  ***</p> <p>Gratin de courgettes  ***</p> <p>Tomme blanche ***</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Saucisson sec et cornichon ***</p> <p>Tomate farcie (sans porc) ***</p> <p>Riz  et sauce tomate ***</p> <p>Bûchette ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées  ***</p> <p>Merlu sauce provençale ***</p> <p>Boulgour épice ***</p> <p>Yaourt aromatisé ***</p> <p>Gâteau aux pommes (farine locale)  ***</p>

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

\* non proposé sous réserve de disponibilité de produit

## Menus Novembre et Décembre 2020

### **Résidence de Neuilly Plaisance**



lundi 30 novembre 2020	mardi 1 décembre 2020	mercredi 2 décembre 2020	jeudi 3 décembre 2020	vendredi 4 décembre 2020
<p>Poireaux navigote ***</p> <p>Dinde sauce tikka massala ***</p> <p>Julienne de légumes ***</p> <p>Camembert ***</p> <p>Muffin au chocolat</p>	<p>Potage tomate ***</p> <p>Côte de porc au jus ***</p> <p>Lentilles mijotées ***</p> <p>Port Salut ***</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Endive vinaigrette ***</p> <p>Parmentier de canard ***</p> <p>Purée ***</p> <p>Mimolette ***</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Rillettes de sardine, tomate à l'espagnole ***</p> <p>Paupiette de veau au jus ***</p> <p>Brocolis persillés ***</p> <p>Edam ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade BIO</p> <p>Saumonette sauce tomate ***</p> <p>Pommes persillées ***</p> <p>Yaourt aromatisé framboise BIO ***</p> <p>Cake nature (farine locale) BIO</p>

Projet proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accuse de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception en préfecture : 16/12/2022

## Menus Novembre et Décembre 2020



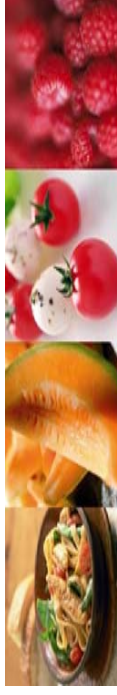
### **Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 7 décembre 2020	mardi 8 décembre 2020	mercredi 9 décembre 2020	jeudi 10 décembre 2020	vendredi 11 décembre 2020
<p>Salade de pommes de terre moutarde l'ancienne ***</p> <p>Sauté de bœuf sauce épicée ***</p> <p>Haricots verts ***</p> <p>Pont l'évêque AOP ***</p> <p>Mousse au citron ***</p>	<p>Champignons à la grecque ***</p> <p>Saumon sauce oseille ***</p> <p>Coquillettes ***</p> <p>Coulommiers ***</p> <p>Fruit de saison ***</p>	<p>Carottes râpées ***</p> <p>Boudin noir aux pommes ***</p> <p>Purée de pommes de terre ***</p> <p>Faiselle nature et sucre ***</p> <p>Gaufre liégeoise ***</p>	<p>Salade verte vinaigrette ***</p> <p>Aiguillettes de poulet sauc estragon ***</p> <p>Haricots blancs sauce tomate ***</p> <p>Petit suisse nature et sucre ***</p> <p>Moelleux fleur d'oranger (farine locale) ***</p>	<p>Potage chou vert ***</p> <p>Colin Alaska meunière ***</p> <p>Purée de carottes ***</p> <p>Camembert ***</p> <p>Crème dessert au caramel ***</p>

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception en préfecture : 16/12/2022

proposé sous réserve de disponibilité de produit

## Menus Novembre et Décembre 2020



### Résidence de Neuilly Plaisance

lundi 14 décembre 2020	mardi 15 décembre 2020	mercredi 16 décembre 2020	jeudi 17 décembre 2020	vendredi 18 décembre 2020
<p>Poireaux ravigote ***</p> <p>Lasagnes bolognaise ***</p> <p>Bûchette ***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de pommes de terre ravigote ***</p> <p>Escalope de dinde basquaise </p> <p>Brocolis persillés </p> <p>Brie ***</p> <p>Mousse au café</p>	<p>Œuf dur et mayonnaise </p> <p>Bœuf bourguignon </p> <p>Petits pois ***</p> <p>Saint Nectaire AOP ***</p> <p>Liégeois au caramel</p>	<p>Salade coleslaw ***</p> <p>Rôti de porc au jus ***</p> <p>Purée de pommes de terre ***</p> <p>Edam ***</p> <p>Purée de pomme et banane </p>	<p>Terrine de légumes ***</p> <p>Dés de saumon sauce crème ***</p> <p>Courgettes persillées </p> <p>Yaourt aromatisé ***</p> <p>Gâteau au yaourt (farine locale) </p>

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

## Menus Novembre et Décembre 2020



### **Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 21 décembre 2020	mardi 22 décembre 2020	mercredi 23 décembre 2020	jeudi 24 décembre 2020	vendredi 25 décembre 2020
<p>Taboulé ***</p> <p>Filet de hoki sauce citron ***</p> <p>Choucroute et pommes de terre ***</p> <p>Gouda ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine vinaigrette ***</p> <p>Sauté de porc à la tomate ***</p> <p>Fusilli ***</p> <p>Port salut ***</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Batavia vinaigrette ***</p> <p>Hachis parmentier ***</p> <p>(Purée de pommes de terre ***)</p> <p>Mimolette ***</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Repas de fin d'année Boudin blanc de volaille aux morilles ***</p> <p>Plie au beurre blanc ***</p> <p>Tagliatelles ***</p> <p>Comté AOP au lait cru ***</p> <p>Bûchette de Noël</p>	<p>Noël</p> <p></p>

non proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception en préfecture : 16/12/2022

## Menus Novembre et Décembre 2020



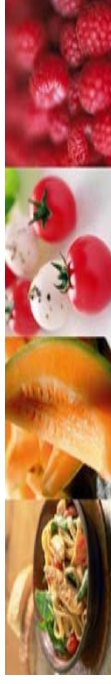
### **Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 28 décembre 2020	mardi 29 décembre 2020	mercredi 30 décembre 2020	jeudi 31 décembre 2020	vendredi 1 janvier 2021
<p>Salade de lentilles vinaigrette ***</p> <p>Escalope de dinde sauce crème ***</p> <p>Epinards branches au jus  ***</p> <p>Petit suisse nature et sucre ***</p> <p>Purée de pêche ***</p>	<p>Cake tomate et poivron ***</p> <p>Lapin à la moutarde ***</p> <p>Salsifis ***</p> <p>Saint Nectaire AOP ind ***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Endive vinaigrette  ***</p> <p>Crépinette au jus ***</p> <p>Coquillettes ***</p> <p>Coulommiers ***</p> <p>Pruneaux au sirop</p>	<p>Carottes râpées *** </p> <p>Moussaka de bœuf  ***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Moelleux pomme et cannelle (farine locale) *** </p>	<p>Nouvel an </p>

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498; 2022-1207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception en préfecture : 16/12/2022

Proposé sous réserve de disponibilité de produit

## Menus Janvier et février 2021



### **Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 4 janvier 2021	mardi 5 janvier 2021	mercredi 6 janvier 2021	jeudi 7 janvier 2021	vendredi 8 janvier 2021
<p>Potage de carottes ***</p> <p>Veau marengo ***</p> <p>Haricots verts ***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette ***</p> <p>Escalope de dinde sauce normande ***</p> <p>Lentilles mijotées ***</p> <p>Camembert ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Rôti de bœuf froid et moutarde ***</p> <p>Penne ***</p> <p>Saint Paulin ***</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Salade verte ***</p> <p>Choucroute (Saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg et échine) ***</p> <p>Choucroute ***</p> <p>Saint Nectaire AOP ***</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Soupe du géant ***</p> <p>Colin sauce beurre citronné ***</p> <p>Carottes au jus ***</p> <p>Yaourt aux fruits ***</p> <p>Galette des rois</p>

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

\* Préproposé sous réserve de disponibilité de produit

## Menus Janvier et février 2021



### Résidence de Neuilly Plaisance



lundi 11 janvier 2021	mardi 12 janvier 2021	mercredi 13 janvier 2021	jeudi 14 janvier 2021	vendredi 15 janvier 2021
<p>Potage de potiron ***</p> <p>Filet de poisson sauce armoricaine ***</p> <p>Epinards branches au jus ***</p> <p>Yaourt nature et sucre (Ferme de Sigy) ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Champignons à la grecque ***</p> <p>Poulet rôti ***</p> <p>Purée de pommes de terre ***</p> <p>Pointe de Brie ***</p> <p>Lacté au chocolat</p>	<p>Endives vinaigrette ***</p> <p>Sauté de porc Esterel ***</p> <p>Chou fleur persillé ***</p> <p>Roitelet ***</p> <p>Semoule au lait à la vanille</p>	<p>Galantine de volaille et cornichon ***</p> <p>Gigot d'agneau froid et son jus chaud ***</p> <p>Haricots plats ***</p> <p>Yaourt aromatisé ***</p> <p>Cake nature du chef (farine locale)</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon ***</p> <p>Filet de hoki beurre citronné ***</p> <p>Riz ***</p> <p>Tomme grise ***</p> <p>Purée de poire</p>

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-202201207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception en préfecture : 16/12/2022

proposé sous réserve de disponibilité de produit

## Menus Janvier et février 2021



### **Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 18 janvier 2021	mardi 19 janvier 2021	mercredi 20 janvier 2021	jeudi 21 janvier 2021	vendredi 22 janvier 2021
<p>Potage perle du japon ***</p> <p>Bœuf bourguignon  ***</p> <p>Penne  ***</p> <p>Mimolette ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte provençale ***</p> <p>Pintade rôtie ***</p> <p>Petits pois mijotés ***</p> <p>Yaourt nature et sucre  ***</p> <p>Purée de pêche</p>	<p>Salade verte ***</p> <p>Andouillette ***</p> <p>Purée de pommes de terre ***</p> <p>Saint Nectaire AOP ***</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Potage à la tomate ***</p> <p>Sauté d'agneau sauce paprika ***</p> <p>Carottes persillées  ***</p> <p>Gouda ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Colin Alaska sauce crème ***</p> <p>Pommes duchesse ***</p> <p>Yaourt aromatisé à la fraise  ***</p> <p>Gâteau au yaourt du chef (farine locale) </p>



Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-2022-12-07-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception en préfecture : 16/12/2022

Informations proposées sous réserve de disponibilité de produit

## Menus Janvier et février 2021



### Résidence de Neuilly Plaisance

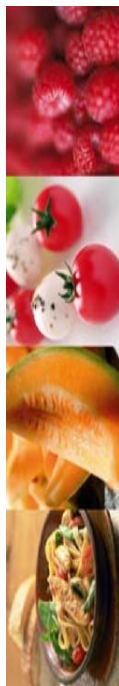
lundi 25 janvier 2021	mardi 26 janvier 2021	mercredi 27 janvier 2021	jeudi 28 janvier 2021	vendredi 29 janvier 2021
Potage cresson ***	Macédoine vinaigrette ***	Batavia vinaigrette ***	Saucisson sec et cornichon ***	Carottes râpées ***
Omelette  ***	Marmite de poisson du pêcheur ***	Tripes à la mode de Caen  ***	Rôti de dinde au jus ***	Merlu sauce provençale ***
Ratatouille et pommes de terre ***	Fusilli  ***	Pommes persillées  ***	Purée de butternut  ***	Epinards branches au jus ***
Rondelé ail et fines herbes ***	Emmental ***	Tomme blanche ***	Bûchette ***	Fromage blanc nature et sucre ***
Acapulco	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Gâteau aux pommes (farine locale) 

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-2022-12-07-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

\* non proposé sous réserve de disponibilité de produit

## Menus Janvier et février 2021

### Résidence de Neuilly Plaisance



lundi 1 février 2021	mardi 2 février 2021	mercredi 3 février 2021	jeudi 4 février 2021	vendredi 5 février 2021
<p>Poireaux navigote ***</p> <p>Sauté de dinde tikka massala ***</p> <p>Riz  ***</p> <p>Tomme grise ***</p> <p>Pruneaux au sirop</p>	<p>Potage tomate ***</p> <p>Côte de porc au jus ***</p> <p>Gratin de courgettes ***</p> <p>Port Salut ***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Endive vinaigrette ***</p> <p>Parmentier de canard ***</p> <p>Purée </p> <p>Mimolette ***</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Rillettes de sardine, tomate à l'espagnole ***</p> <p>Paupiette de veau au jus ***</p> <p>Brocolis persillés ***</p> <p>Edam ***</p> <p>Purée de pomme et pêche </p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Saumonette sauce tomate ***</p> <p>Pommes persillées ***</p> <p>Faiselle et sucre ***</p> <p>Crêpe de la Chandeleur</p>

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception en préfecture : 16/12/2022

Projet proposé sous réserve de disponibilité de produit

## Menus Janvier et février 2021



### Résidence de Neuilly Plaisance

lundi 8 février 2021	mardi 9 février 2021	mercredi 10 février 2021	jeudi 11 février 2021	vendredi 12 février 2021
Salade de pommes de terre moutarde l'ancienne ***	Potage poireaux ***	Carottes râpées ***	Salade verte vinaigrette ***	Potage chou vert ***
Sauté de bœuf sauce épicée ***	Saumon sauce oseille ***	Boudin noir aux pommes ***	Aiguillettes de poulet sauce estragon ***	Colin Alaska meunière ***
Haricots verts ***	Coquillettes ***	Purée de pommes de terre ***	Haricots blancs sauce tomate ***	Purée de carottes ***
Pont l'évêque AOP ***	Coulommiers ***	Port Salut ***	Petit suisse nature et sucre ***	Camembert ***
Mousse au chocolat ***	Fruit de saison	Lacté vanille	Moelleux fleur d'oranger (farine locale)	Crème dessert au caramel





Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-2022-1207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception en préfecture : 16/12/2022

Produit proposé sous réserve de disponibilité de produit

## Menus Janvier et février 2021



### **Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 15 février 2021	mardi 16 février 2021	mercredi 17 février 2021	jeudi 18 février 2021	vendredi 19 février 2021
Poireaux ravigote ***	Salade de pommes de terre ravigote ***	Œuf dur et mayonnaise *** 	Salade coleslaw ***	Terrine de légumes ***
Lasagnes bolognaise ***	Escalope de dinde basquaise *** 	Bœuf bourguignon *** 	Rôti de porc au jus ***	Dés de saumon sauce crème ***
***	Brocolis persillés *** 	Petits pois ***	Purée de pommes de terre ***	Courgettes persillées *** 
Bûchette ***	Brie ***	Saint Nectaire AOP ***	Edam ***	Yaourt aromatisé ***
Fruit de saison *** 	Mousse au café ***	Liégeois au caramel ***	Purée de pomme et banane *** 	Cake nature du chef (farine locale) *** 





Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception en préfecture : 16/12/2022

Produit proposé sous réserve de disponibilité de produit

## Menus Janvier et février 2021



### Résidence de Neuilly Plaisance

lundi 22 février 2021	mardi 23 février 2021	mercredi 24 février 2021	jeudi 25 février 2021	vendredi 26 février 2021
<p>Taboulé  ***</p> <p>Filet de hoki sauce citron ***</p> <p>Purée d'épinards ***</p> <p>Gouda ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine vinaigrette ***</p> <p>Sauté de porc à la tomate ***</p> <p>Fusilli  ***</p> <p>Port salut ***</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Batavia vinaigrette ***</p> <p>Hachis parmentier  ***</p> <p>(Purée de pommes de terre  ) ***</p> <p>Mimolette ***</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Céleri rémoulade  ***</p> <p>Escalope viennoise ***</p> <p>Gratin d'endives ***</p> <p>Munster AOP ***</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Champignons à la grecque ***</p> <p>Saumonette sauce citron ***</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Petit suisse nature et sucre ***</p> <p>Gâteau au chocolat du chef (farine locale) </p>


proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception en préfecture : 16/12/2022

## Menus Mars et Avril 2021



### Résidence de Neuilly Plaisance

lundi 1 mars 2021	mardi 2 mars 2021	mercredi 3 mars 2021	jeudi 4 mars 2021	vendredi 5 mars 2021
<p>Radis et beurre ***</p> <p>Veau marengo ***</p> <p>Purée de pommes de terre  ***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Carré abricot</p>	<p>Potage d'asperges ***</p> <p>Escalope de dinde sauce normande </p> <p>Petit pois ***</p> <p>Camembert individuel  ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Rôti de bœuf froid et moutarde </p> <p>Penne  ***</p> <p>Saint Paulin ***</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Salade verte  ***</p> <p>Choucroute (Saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg et échine) ***</p> <p>Choucroute ***</p> <p>Saint Nectaire AOP ***</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Soupe du géant ***</p> <p>Plie au beurre blanc </p> <p>Carottes au jus  ***</p> <p>Yaourt aux fruits ***</p> <p>Moelleux fleur d'oranger du chef (farine locale) </p>












Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Mars et Avril 2021



## Résidence de Neuilly Plaisance

lundi 8 mars 2021	mardi 9 mars 2021	mercredi 10 mars 2021	jeudi 11 mars 2021	vendredi 12 mars 2021
Potage de potiron *** Colin  sauce armoricaine *** Epinards branches au jus  *** Yaourt nature et sucre (Ferme de Sigy)  *** Fruit de saison	Champignons à la grecque *** Carbonade de bœuf  *** Purée de pommes de terre  *** Pointe de Brie *** Lacté au chocolat	Endives vinaigrette *** Sauté de porc Esternel *** Chou fleur persillé  *** Roitelet *** Semoule au lait à la vanille	Pâté de campagne et cornichon *** Bolognaise  *** Spaghetti *** Yaourt aromatisé vanille  *** Gâteau yaourt du chef (farine locale) 	Pommes de terre moutardée à l'ancienne *** Poisson meunière  *** Fondue de poireaux  *** Tomme grise *** Purée de poire

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit.

Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Mars et Avril 2021



### **Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 15 mars 2021	mardi 16 mars 2021	mercredi 17 mars 2021	jeudi 18 mars 2021	vendredi 19 mars 2021
<p>Potage perle du japon ***</p> <p>Bœuf bourguignon  ***</p> <p>Haricots verts  ***</p> <p>Mimolette ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte provençale ***</p> <p>Pintade rôtie ***</p> <p>Petits pois mijotés  ***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Purée de pêche</p>	<p>Salade verte ***</p> <p>Andouillette ***</p> <p>Purée de pommes de terre  ***</p> <p>Saint Nectaire AOP ***</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Potage à la tomate ***</p> <p>Sauté d'agneau sauce paprika ***</p> <p>Riz ***</p> <p>Gouda ***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Colin Alaska  sauce crème ***</p> <p>Carottes persillées ***</p> <p>Yaourt aromatisé à la fraise  ***</p> <p>Cake nature du chef (farine locale) </p>

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Mars et Avril 2021



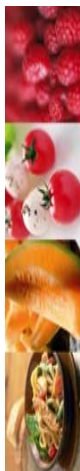
### **Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 22 mars 2021	mardi 23 mars 2021	mercredi 24 mars 2021	jeudi 25 mars 2021	vendredi 26 mars 2021
Potage cresson ***	Macédoine vinaigrette ***	Batavia vinaigrette	Saucisson sec et cornichon ***	Carottes râpées ***
Omelette ***	Marmite de poisson du pêcheur ***	Rôti de bœuf froid et moutarde ***	Tomate farcie ***	Poisson pané ***
Ratatouille et pommes de terre ***	Fusilli ***	Gratin de courgettes ***	Riz ***	Epinards branches au jus ***
Rondelé ail et fines herbes ***	Emmental ***	Tomme blanche ***	Bûchette ***	Fromage blanc nature et sucre ***
Acapulco	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Gâteau aux pommes (farine locale)

*Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit*

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Mars et Avril 2021



### Résidence de Neuilly Plaisance

lundi 29 mars 2021	mardi 30 mars 2021	mercredi 31 mars 2021	jeudi 1 avril 2021	vendredi 2 avril 2021
Poireaux ravigote ***	Potage tomate ***	Endive vinaigrette ***	Rillettes de sardine, tomate à l'espagnole ***	Céleri rémoulade
Sauté de dinde tikka massala ***	Côte de porc au jus ***	Carbonade de bœuf ***	Paupiette de veau au jus ***	Saumonette sauce tomate ***
Julienne et riz ***	Lentilles mijotées	Purée	Brocolis persillés ***	Pommes persillées ***
Tomme grise ***	Port Salut	Mimolette	Edam	Faiselle et sucre ***
Muffin au chocolat	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Purée de pomme et pêche	Cake au chocolat du chef (farine locale)

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Mars et Avril 2021



### **Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 5 avril 2021	mardi 6 avril 2021	mercredi 7 avril 2021	jeudi 8 avril 2021	vendredi 9 avril 2021
FERIE	Potage de poireaux *** Pintade rôtie *** Courgettes tomate et huile d'olive *** Camembert individuel *** Fruit de saison	Radis et beurre *** Navarin d'agneau *** Purée de pommes de terre *** Port Salut individuel *** Lacté vanille	Salade verte vinaigrette *** Cassoulet *** Haricots blancs sauce tomate *** Montboissier *** Purée de pomme	Carottes râpées *** Poisson meunière *** Purée de céleri *** Yaourt aromatisé framboise *** Cake poire et chocolat du chef (farine locale)

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Mars et Avril 2021



### **Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 12 avril 2021	mardi 13 avril 2021	mercredi 14 avril 2021	jeudi 15 avril 2021	vendredi 16 avril 2021
Lentilles vinaigrette échalote *** Chipolatas *** Potée Auvergnate *** Bûchette *** Fruit de saison	Betteraves rouges *** Escalope de dinde basquaise *** Penne *** Brie *** Mousse au café	Salade iceberg vinaigrette *** Couscous merguez *** Semoule *** Saint Nectaire AOP *** Liégeois au caramel	Salade coleslaw *** Gigot d'agneau froid et moutarde *** Purée de pommes de terre *** Edam *** Purée de pomme et banane	Terrine de légumes et mayonnaise *** Merlu sauce curry *** Haricots beurre à la tomate *** Yaourt nature et sucre *** Gâteau myrtilles du chef (farine locale)

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Mars et Avril 2021



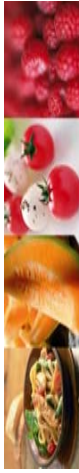
### Résidence de Neuilly Plaisance

lundi 19 avril 2021	mardi 20 avril 2021	mercredi 21 avril 2021	jeudi 22 avril 2021	vendredi 23 avril 2021
Segment de pamplemousse ***	Tarte provençale ***	Batavia vinaigrette ***	Céleri rémoulade ***	Tomate vinaigrette ***
Poisson pané ***	Sauté de porc à la tomate ***	Hachis parmentier ***	Escalope viennoise ***	Saumonette sauce citron ***
Purée d'épinards ***	Choux de Bruxelles ***	(Purée de pommes de terre) ***	Gratin de courgettes ***	Tagliatelles
Gouda ***	Port salut ***	Mimolette ***	Munster AOP ***	Petit suisse nature et sucre ***
Purée de poire	Fruit de saison ***	Pêche au sirop	Riz au lait	Gâteau façon financier du chef (farine locale)

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Mars et Avril 2021



### Résidence de Neuilly Plaisance

lundi 26 avril 2021	mardi 27 avril 2021	mercredi 28 avril 2021	jeudi 29 avril 2021	vendredi 30 avril 2021
Salade de lentilles vinaigrette ***	Cake tomate et poivron ***	Salade verte ***	Champignons à la grecque ***	Concombre vinaigrette ***
Escalope de dinde sauce crème ***	Lapin à la moutarde ***	Rôti de veau sauce marengo ***	Moussaka de bœuf ***	Limande sauce crème ***
Epinards branches au jus ***	Salsifis ***	Coquillettes ***	Fromage fondu ***	Duo de carottes ***
Petit suisse nature et sucre ***	Saint Nectaire AOP ind ***	Coulommiers ***	Riz au lait ***	Yaourt nature et sucre ***
Purée de pêche ***	Fruit de saison ***	Pruneaux au sirop ***	Moelleux à la fleur d'oranger du chef (farine locale)	

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus Mai et juin 2021

**Résidence de Neuilly Plaisance**



lundi 3 mai 2021	mardi 4 mai 2021	mercredi 5 mai 2021	jeudi 6 mai 2021	vendredi 7 mai 2021
<p>Radis et beurre ***</p> <p>Côte de porc au jus ***</p> <p>Purée de pommes de terre ***</p> <p>Yaourt nature et sucre ***</p> <p>Carré abricot</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette ***</p> <p>Sauté d'agneau sauce paprika ***</p> <p>Petit pois ***</p> <p>Camembert individuel ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Colin meunière ***</p> <p>Epinards branches sauce blanche ***</p> <p>Saint Paulin ***</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Salade verte ***</p> <p>Joue de bœuf au jus ***</p> <p>Fusilli ***</p> <p>Saint Nectaire AOP ***</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Concombre et vinaigrette ***</p> <p>Marmite de poisson aux fruits de mer ***</p> <p>Carottes au jus ***</p> <p>Yaourt aux fruits ***</p> <p>Cake au citron du chef (farine locale) ***</p>

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Mai et juin 2021



### Résidence de Neuilly Plaisance



lundi 10 mai 2021	mardi 11 mai 2021	mercredi 12 mai 2021	jeudi 13 mai 2021	vendredi 14 mai 2021
Cœur de palmier vinaigrette ***	Champignons à la grecque ***	Salade verte ***	Rillettes de maquereaux du chef ***	Pommes de terre moutarde à l'ancienne ***
Aiguillettes de poulet aux herbes ***	Carbonade de bœuf ***	Sauté de porc Esternel ***	Bolognaise ***	Filet de hoki au beurre citronné ***
Haricots blancs sauce tomate ***	Purée de pommes de terre ***	Chou fleur persillé ***	Spaghetti ***	Fondue de poireaux ***
Edam ***	Pointe de Brie ***	Roitelet ***	Yaourt aromatisé vanille ***	Tomme grise ***
Fruit de saison	Lacté au chocolat	Semoule au lait à la vanille	Paris Brest	Purée de pomme et poire

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Mai et juin 2021



### **Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 17 mai 2021	mardi 18 mai 2021	mercredi 19 mai 2021	jeudi 20 mai 2021	vendredi 21 mai 2021
<p>Betteraves rouges vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Bœuf bourguignon </p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte provençale</p> <p>***</p> <p>Pintade rôtie</p> <p>***</p> <p>Petits pois mijotés </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Purée de pêche</p>	<p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>***</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Concombre et vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Oeufs durs sauce mornay </p> <p>***</p> <p>Epinards branches sauce blanche</p> <p>***</p> <p>Petit suisse nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Cake nature du chef (farine locale) </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Colin Alaska sauce crème </p> <p>***</p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Pruneaux au sirop</p>

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Mai et juin 2021



### Résidence de Neuilly Plaisance

lundi 24 mai 2021	mardi 25 mai 2021	mercredi 26 mai 2021	jeudi 27 mai 2021	vendredi 28 mai 2021
Tomate entière vinaigrette ***	Cake tomate poivron ***	Macédoine vinaigrette ***	Saucisson sec et cornichon ***	Carottes râpées ***
Cuise de canette ***	Daube de bœuf ***	Joue de porc au jus ***	Tomate farcie ***	Poisson pané ***
Gratin de courgette ***	Navets braisés ***	Purée de butternut ***	Riz ***	Fondue de poireaux ***
Rondelé ail et fines herbes ***	Emmental individuel ***	Cœur de dame individuel ***	Fourme d'Ambert AOP ***	Fromage blanc nature et sucre ***
Fondant au chocolat individuel ***	Fruit de saison ***	Semoule au lait ***	Fruit de saison ***	Gâteau aux pommes (farine locale) ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Mai et juin 2021



### Résidence de Neuilly Plaisance

lundi 31 mai 2021	mardi 1 juin 2021	mercredi 2 juin 2021	jeudi 3 juin 2021	vendredi 4 juin 2021
<p>Radis et beurre ***</p> <p>Sauté de dinde tikka massala ***</p> <p>Julienne de légumes ***</p> <p>Tomme grise ***</p> <p>Muffin au chocolat</p>	<p>Cœur d'artichaut vinaigrette ***</p> <p>Côte de porc au jus ***</p> <p>Lentilles mijotées ***</p> <p>Port Salut ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon ***</p> <p>Tarte provençale ***</p> <p>Carottes au jus ***</p> <p>Rondelé au poivre ***</p> <p>Purée de pomme et banane ***</p>	<p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Gigot d'agneau froid et moutarde ***</p> <p>Brocolis persillés ***</p> <p>Yaourt aromatisé ***</p> <p>Cake coco et chocolat du chef (farine locale) ***</p>	<p>Rillettes de sardine, tomate à l'espagnole</p> <p>Saumonette sauce dieppoise ***</p> <p>Penne ***</p> <p>Mimolette ***</p> <p>Lacté au chocolat ***</p>

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Mai et juin 2021



### Résidence de Neuilly Plaisance

lundi 7 juin 2021	mardi 8 juin 2021	mercredi 9 juin 2021	jeudi 10 juin 2021	vendredi 11 juin 2021
Salade de pommes de terre moutarde l'ancienne ***	Segment de pamplemousse *** Sauté de bœuf sauce épicée ***	Tomate vinaigrette *** Poulet rôti aux herbes ***	Salade verte vinaigrette *** Cassoulet ***	Carottes râpées ***
Saumon sauce oseille ***	Courgettes tomate et huile d'olive *** Camembert individuel ***	Purée de pommes de terre *** Bleu individuel ***	Haricots blancs sauce tomate *** Montboissier ***	Poisson meunière ***
Haricots verts ***	Riz au lait individuel ***	Lacté vanille ***	Purée de pomme ***	Purée de céleri ***
Pont l'évêque AOP ***			Yaourt aromatisé framboise ***	Yaourt aromatisé framboise ***
Fruit de saison ***			Purée de pomme ***	Cake poire chocolat du chef (farine locale) ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Mai et juin 2021



### **Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 14 juin 2021	mardi 15 juin 2021	mercredi 16 juin 2021	jeudi 17 juin 2021	vendredi 18 juin 2021
<p>Samoussa de légumes ***</p> <p>Chipolatas ***</p> <p>Choux de Bruxelles ***</p> <p>Bûchette ***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Betteraves rouges ***</p> <p>Escalope de dinde basquaise ***</p> <p>Penne </p> <p>Brie ***</p> <p>Mousse au café</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette ***</p> <p>Haché de poulet au jus ***</p> <p>Petits pois </p> <p>Saint Nectaire AOP ***</p> <p>Liégeois au caramel</p>	<p>Pastèque ***</p> <p>Tomate farcie ***</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Edam ***</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Cœur de palmier et tomate vinaigrette ***</p> <p>Merlu sauce curry </p> <p>Haricots beurre à la tomate ***</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Gâteau myrtilles du chef (farine locale) </p>

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Mai et juin 2021



### **Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 21 juin 2021	mardi 22 juin 2021	mercredi 23 juin 2021	jeudi 24 juin 2021	vendredi 25 juin 2021
Taboulé *** Poisson pané *** Purée d'épinards *** Gouda *** Fruit de saison	Tarte provençale *** Sauté de porc à la tomate *** Céleri braisé *** Port salut *** Purée de pomme et banane	Salade verte *** Hachis parmentier *** (Purée de pommes de terre) *** Mimolette *** Pêche au sirop	Achard de légumes *** Escalope viennoise *** Gratin de courgettes *** Munster AOP *** Riz au lait	Tomate vinaigrette *** Hoki sauce portugaise *** Tagliatelles Petit suisse nature et sucre *** Gâteau moelleux à la fleur d'oranger du chef (farine locale)

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Menus Mai et juin 2021



### **Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 28 juin 2021	mardi 29 juin 2021	mercredi 30 juin 2021	jeudi 1 juillet 2021	vendredi 2 juillet 2021
Salade de lentilles vinaigrette ***	Cake tomate et poivron ***	Salade verte ***	Melon ***	Concombre vinaigrette ***
Escalope de dinde sauce crème ***	Lapin à la moutarde ***	Rôti de veau sauce forestière ***	Moussaka de bœuf ***	Limande sauce crème ***
Epinards branches au jus ***	Salsifis ***	Coquillettes ***	Yaourt nature et sucre ***	Semoule ***
Camembert ***	Saint Nectaire AOP ind ***	Coulommiers ***	Gâteau Vendéen du chef (farine locale) ***	Gouda ***
Compote de pêche	Fruit de saison ***	Pruneaux au sirop		Liégeois vanille et caramel

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus Juillet et Aout



Résidence de Neuilly Plaisance

lundi 5 juillet 2021	mardi 6 juillet 2021	mercredi 7 juillet 2021	jeudi 8 juillet 2021	vendredi 9 juillet 2021
<p>Radis et beurre ***</p> <p>Veau marengo ***</p> <p>Purée de pommes de terre ***</p> <p>Mimolette ***</p> <p>Carré abricot</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette ***</p> <p>Aiguillettes de poulet au jus ***</p> <p>Petit pois ***</p> <p>Port Salut ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Rôti de bœuf froid et moutarde ***</p> <p>Salade de pâtes (penne) à l'italienne ***</p> <p>Saint Paulin ***</p> <p>Purée de pomme ***</p>	<p>Salade verte ***</p> <p>Choucroute (Saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg et échine) ***</p> <p>Choucroute ***</p> <p>Saint Nectaire AOP ***</p> <p>Liégeois au chocolat ***</p>	<p>Concombre vinaigrette ***</p> <p>Colin d'Alaska meunière ***</p> <p>Carottes au jus ***</p> <p>Yaourt aux fruits ***</p> <p>Cake au citron du chef (farine locale) ***</p>







Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus Juillet et Aout



**Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 12 juillet 2021	mardi 13 juillet 2021	mercredi 14 juillet 2021	jeudi 15 juillet 2021	vendredi 16 juillet 2021
Segment de pamplemousse *** Colin  sauce armoricaine *** Epinards branches au jus  *** Petit suisse nature et sucre *** Acapulco	Champignons à la grecque *** Carbonade de bœuf *** Purée de pommes de terre  *** Pointe de Brie *** Lacté au chocolat	FERME	Rillettes de maquereaux du chef *** Gigot d'agneau froid et moutarde *** Salade de pommes de terre moutarde à l'ancienne *** Tomme grise *** Purée de pomme et poire 	Tomate vinaigrette *** Hoki beurre citronné  *** Fondue de poireaux *** Yaourt aromatisé vanille  *** Gâteau moelleux à la fleur d'oranger du chef (farine locale) 

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Résidence de Neuilly Plaisance



## Menus Juillet et Aout



lundi 19 juillet 2021	mardi 20 juillet 2021	mercredi 21 juillet 2021	jeudi 22 juillet 2021	vendredi 23 juillet 2021
<p>Betteraves rouges ***</p> <p>Bœuf bourguignon ***</p> <p>Haricots verts ***</p> <p>Mimolette ***</p> <p>Gaufre liégeoise</p>	<p>Tarte provençale ***</p> <p>Pintade rôtie ***</p> <p>Petits pois mijotés ***</p> <p>Bleu ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque ***</p> <p>Rôti de veau froid et mayonnaise ***</p> <p>Pommes duchesse ***</p> <p>Saint Nectaire AOP ***</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Concombre vinaigrette ***</p> <p>Sauté d'agneau sauce paprika ***</p> <p>Riz ***</p> <p>Délice emmental ***</p> <p>Pruneaux au sirop</p>	<p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Colin Alaska pané ***</p> <p>Carottes persillées ***</p> <p>Petit suisse nature et sucre ***</p> <p>Cake chocolat et framboise (farine locale) ***</p>

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit




Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Menus Juillet et Aout



**Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 26 juillet 2021	mardi 27 juillet 2021	mercredi 28 juillet 2021	jeudi 29 juillet 2021	vendredi 30 juillet 2021
<p>Tomate vinaigrette ***</p> <p>Tortillas de pommes de terre ***</p> <p>Rondelé ail et fines herbes ***</p> <p>Lacté au chocolat ***</p>	<p>Cake tomate et poivron (farine locale)  ***</p> <p>Crêpinette de porc ***</p> <p>Navets braisés ***</p> <p>Emmental ***</p> <p>Fruit de saison  ***</p>	<p>Batavia vinaigrette ***</p> <p>Lapin sauce moutarde ***</p> <p>Salsifis ***</p> <p>Tomme blanche ***</p> <p>Semoule au lait ***</p>	<p>Saucisson sec et cornichon ***</p> <p>Tomate farcie ***</p> <p>Riz  ***</p> <p>Bûchette ***</p> <p>Fruit de saison  ***</p>	<p>Carottes râpées ***</p> <p>Merlu sauce provençale ***</p> <p>Epinards branches au jus ***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre ***</p> <p>Gâteau aux pommes (farine locale)  ***</p>

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

Menus Juillet et Aout



**Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 2 août 2021	mardi 3 août 2021	mercredi 4 août 2021	jeudi 5 août 2021	vendredi 6 août 2021
<p>Poireaux ravigote ***</p> <p>Sauté de dinde tikka massala ***</p> <p>Julienne et riz ***</p> <p>Camembert BIO ***</p> <p>Muffin au chocolat</p>	<p>Cœur d'artichaut vinaigrette ***</p> <p>Côte de porc au jus ***</p> <p>Lentilles mijotées BIO ***</p> <p>Port Salut ***</p> <p>Purée de pomme et banane BIO</p>	<p>Galantine de volaille et cornichon ***</p> <p>Carbonnade de bœuf ***</p> <p>Purée de pommes de terre BIO ***</p> <p>Saint Paulin ***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade BIO ***</p> <p>Paupiette de veau au jus ***</p> <p>Brocolis persillés ***</p> <p>Yaourt aromatisé framboise BIO ***</p> <p>Cake au chocolat du chef (farine locale) BIO</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Saumonette sauce dieppoise ***</p> <p>Fondue de poireaux ***</p> <p>Mimolette ***</p> <p>Crème dessert au café</p>

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit



Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Menus Juillet et Aout



**Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 9 août 2021	mardi 10 août 2021	mercredi 11 août 2021	jeudi 12 août 2021	vendredi 13 août 2021
<p>Salade de pommes de terre moutarde l'ancienne ****</p> <p>Émincé de saumon sauce aux légumes d'été ****</p> <p>Haricots verts  ****</p> <p>Pont l'évêque AOP ****</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Segment de pamplemousse ****</p> <p>Sauté de bœuf sauce épicée ****</p> <p>Courgettes tomate et huile d'olive  ****</p> <p>Camembert individuel ****</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Tomate vinaigrette ****</p> <p>Poulet rôti froid  ****</p> <p>Macédoine mayonnaise ****</p> <p>Port Salut individuel ****</p> <p>Lacté vanille</p>	<p>Salade verte vinaigrette  ****</p> <p>Cassoulet ****</p> <p>Haricots blancs sauce tomate ****</p> <p>Montboissier ****</p> <p>Purée de pomme </p>	<p>Carottes râpées  ****</p> <p>Poisson meunière  ****</p> <p>Purée de céleri ****</p> <p>Yaourt nature et sucre  ****</p> <p>Cake poire et chocolat du chef (farine locale) </p>

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Menus Juillet et Aout



**Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 16 août 2021	mardi 17 août 2021	mercredi 18 août 2021	jeudi 19 août 2021	vendredi 20 août 2021
<p>Samoussa de légumes ***</p> <p>Emincé de dinde sauce arrabiata ***</p> <p>Choux de Bruxelles ***</p> <p>Bûchette ***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Poisson pané </p> <p>Purée de céleri ***</p> <p>Brie ***</p> <p>Mousse au café</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette ***</p> <p>Bœuf bourguignon </p> <p>Farfalles ***</p> <p>Saint Nectaire AOP ***</p> <p>Purée de pomme et banane </p>	<p>Pastèque ***</p> <p>Gigot d'agneau froid et moutarde ***</p> <p>Haricots beurre à la tomate ***</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Gâteau myrtilles du chef (farine locale) </p>	<p>Cœur de palmier et tomate vinaigrette ***</p> <p>Merlu sauce curry </p> <p>Pommes persillées ***</p> <p>Pavé d'affinois ***</p> <p>Fruit de saison</p>

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit






Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



Menus Juillet et Aout

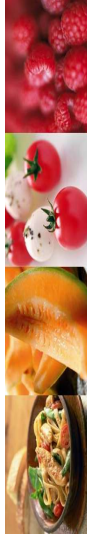


**Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 23 août 2021	mardi 24 août 2021	mercredi 25 août 2021	jeudi 26 août 2021	vendredi 27 août 2021
Segment de pamplemousse *** Cabillaud  sauce basilic *** Purée d'épinards  *** Gouda *** Purée de poire	Tarte provençale *** Sauté de porc à la tomate *** Fusillis  *** Port salut *** Fruit de saison	Salade verte vinaigrette *** Hachis parmentier  *** (Purée de pommes de terre  de terre  *** Mimolette *** Pêche au sirop	Achard de légumes *** Rôti de dinde froid et mayonnaise *** Gratin de courgettes  *** Munster AOP *** Riz au lait	Tomate vinaigrette ***  Saumonette sauce citron  *** Riz *** Petit suisse nature et sucre *** Gâteau moelleux à la fleur d'oranger  (farine locale)

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
 Date de télétransmission : 16/12/2022  
 Date de réception préfecture : 16/12/2022



Menus Juillet et Aout



**Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 30 août 2021	mardi 31 août 2021	mercredi 1 septembre 2021	jeudi 2 septembre 2021	vendredi 3 septembre 2021
Salade de lentilles vinaigrette ***	Cake au fromage (farine locale) ***	Salade verte ***	Melon ***	Concombre vinaigrette ***
Escalope de dinde sauce crème ***	Lapin à la moutarde ***	Rôti de veau froid et mayonnaise ***	Moussaka de bœuf ***	Limande sauce crème ***
Epinards branches au jus ***	Pommes pensillées ***	Salade piémontaise ***	Yaourt nature et sucre ***	Duo de carottes ***
Petit suisse nature et sucre ***	Saint Nectaire AOP ***	Fromage fondu ***	Gâteau vendéen (farine locale) ***	Gouda ***
Purée de pêche	Fruit de saison ***	Pruneaux au sirop		Riz au lait

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 31 août 2020	mardi 1 septembre 2020	mercredi 2 septembre 2020	jeudi 3 septembre 2020	vendredi 4 septembre 2020
	Blanc de poulet LR au jus de légumes	Rôti de veau LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de brocoli
	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO		Mouliné de carotte BIO
	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Moyens

lundi 31 août 2020	mardi 1 septembre 2020	mercredi 2 septembre 2020	jeudi 3 septembre 2020	vendredi 4 septembre 2020
	Blanc de poulet LR au jus de légumes	Rôti de veau LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de brocoli
	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
	Chanteneige	Yaourt nature	Carré	Fromage blanc nature
	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Grands

lundi 31 août 2020	mardi 1 septembre 2020	mercredi 2 septembre 2020	jeudi 3 septembre 2020	vendredi 4 septembre 2020
	Salade de tomate BIO	Taboulé	Pastèque	Betteraves
	Blanc de poulet LR sauce au curry	Rôti de veau LR sauce Vallée d'Auge	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Filet de saumon sauce crème
	Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	Haricots vert	Purée de carotte BIO	Brocolis à la béchamel
	Semoule	Riz		Coquillettes
	Emmental	Yaourt nature	Carré	Saint Paulin
	Poire au sirop	Fruit de saison BIO	Lacté saveur vanille	Fruit de saison BIO



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 7 septembre 2020	mardi 8 septembre 2020	mercredi 9 septembre 2020	jeudi 10 septembre 2020	vendredi 11 septembre 2020
	Pavé de colin PDU au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Filet de cabillaud PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard
Mouliné de carotte BIO		Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO

## Moyens

lundi 7 septembre 2020	mardi 8 septembre 2020	mercredi 9 septembre 2020	jeudi 10 septembre 2020	vendredi 11 septembre 2020
Assiette Blédichef hachis parmentier(230g)	Pavé de colin PDU au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Filet de cabillaud PDU au jus de légumes
	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard
	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Petit moulé	Coulommiers	Petit suisse nature	Saint Môret	Yaourt nature
Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO

## Grands

lundi 7 septembre 2020	mardi 8 septembre 2020	mercredi 9 septembre 2020	jeudi 10 septembre 2020	vendredi 11 septembre 2020
Salade de concombre	Carottes râpées BIO	Cœurs de palmier et maïs	Salade de pâtes	Salade de tomate BIO
Sauté de bœuf LR sauce goulash	Pavé de colin PDU sauce tomate et basilic	Jambon blanc LR	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Filet de cabillaud PDU sauce citron
Petits pois	Ratatouille	Purée de chou fleur	Carottes BIO	Epinards à la crème
Riz	Risetti		Lentilles mijotées	Blé
Petit moulé	Coulommiers	Tomme blanche	Saint Môret	Saint Nectaire AOP
Purée de pomme BIO	Cubes de pêche au sirop	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Gâteau yaourt du chef (farine locale)



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 14 septembre 2020	mardi 15 septembre 2020	mercredi 16 septembre 2020	jeudi 17 septembre 2020	vendredi 18 septembre 2020
	Bifteck haché charolais au jus de légumes	Rôti de veau LR au jus de légumes	Omelette BIO	Pavé de merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de haricot vert	Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné d'épinard	Mouliné de potiron
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO		Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

## Moyens

lundi 14 septembre 2020	mardi 15 septembre 2020	mercredi 16 septembre 2020	jeudi 17 septembre 2020	vendredi 18 septembre 2020
Assiette Blédichef petit légume et duo de poisson (230g)	Bifteck haché charolais au jus de légumes	Rôti de veau LR au jus de légumes	Omelette BIO	Pavé de merlu PDU au jus de légumes
	Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné d'épinard	Mouliné de potiron
	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Bûchette	Yaourt nature	Camembert	Fromage blanc	Samos
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

## Grands

lundi 14 septembre 2020	mardi 15 septembre 2020	mercredi 16 septembre 2020	jeudi 17 septembre 2020	vendredi 18 septembre 2020
Melon	Salade de tomate	Salade de blé aux petits légumes	Salade de concombre	Fond d'artichaut
Filet de saumon sauce bretonne	Bifteck haché charolais au jus de légumes	Rôti de veau LR au jus de légumes	Omelette BIO	Pavé de merlu PDU sauce bercy
Purée de céleri	Haricots beurre	Navets sautés	Ratatouille	Carottes persillées BIO
	Vermicelles	Pommes de terre boulangères	Semoule	Riz
Mimolette	Yaourt nature	Camembert	Fromage blanc	Samos
Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Ananas au sirop	Fruit de saison



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 21 septembre 2020	mardi 22 septembre 2020	mercredi 23 septembre 2020	jeudi 24 septembre 2020	vendredi 4 septembre 2020
	Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Filet de lieu au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Pavé de colin PDU au jus de légumes
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de carotte, céleri et navet	Mouliné de courgette
	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Moyens

lundi 21 septembre 2020	mardi 22 septembre 2020	mercredi 23 septembre 2020	jeudi 24 septembre 2020	vendredi 25 septembre 2020
Assiette Blédichef méli mélo de légume, riz, poulet (230g)	Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Filet de lieu au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Pavé de colin PDU au jus de légumes
	Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de carotte, céleri et navet	Mouliné de courgette
	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Yaourt nature	Petit moulé	Petit suisse nature	Tartare	Coulommiers
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Grands

lundi 21 septembre 2020	mardi 22 septembre 2020	mercredi 23 septembre 2020	jeudi 24 septembre 2020	vendredi 25 septembre 2020
Carottes râpées BIO	Salade de betterave	Tomate BIO	Salade iceberg	Taboulé
Escalope de dinde LR sauce échalote	Sauté de bœuf LR sauce hongroise	Filet de lieu sauce niçoise	Rôti de porc LR au jus de légumes	Pavé de colin PDU sauce curry
Epinards à la crème	Julienne de légumes	Petits pois mijotés	Purée de haricots vert	Courgettes persillées
Pommes de terre vapeur	Coquillettes	Semoule		Riz
Tomme blanche	Petit moulé	Petit suisse nature	Emmental	Coulommiers
Lacté saveur chocolat	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 28 septembre 2020	mardi 29 septembre 2020	mercredi 30 septembre 2020	jeudi 1 octobre 2020	vendredi 2 octobre 2020
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Pavé de merlu PDU au jus de légumes	Steak haché de veau LR au jus de légumes	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Filet de saumon au jus de légumes
Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de céleri
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO		Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de poire	Purée de pomme BIO

## Moyens

lundi 28 septembre 2020	mardi 29 septembre 2020	mercredi 30 septembre 2020	jeudi 1 octobre 2020	vendredi 2 octobre 2020
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Pavé de merlu PDU au jus de légumes	Steak haché de veau LR au jus de légumes	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Filet de saumon au jus de légumes
Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de céleri
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Carré	Chanteneige	Yaourt nature	Cantafrs	Fromage blanc nature
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de poire	Purée de pomme BIO

## Grands

lundi 28 septembre 2020	mardi 29 septembre 2020	mercredi 30 septembre 2020	jeudi 1 octobre 2020	vendredi 2 octobre 2020
Cœur de palmier	Salade de tomate	Salade de pâtes	Carottes râpées BIO	Salade de betterave
Blanc de poulet LR sauce au romarin	Pavé de merlu PDU sauce citron persillé	Steak haché de veau LR sauce forestière	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Filet de saumon sauce provençale
Purée de carotte BIO	Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	Chou fleur béchamel	Ratatouille	Haricots vert persillés
	Riz	Pommes de terre vapeur	Blé	Boulgour
Carré	Saint paulin	Yaourt nature	Cantafrs	Fromage blanc nature
Fruit de saison	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Ananas au sirop	Fruit de saison BIO



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 5 octobre 2020	mardi 6 octobre 2020	mercredi 7 octobre 2020	jeudi 8 octobre 2020	vendredi 9 octobre 2020
Pavé de colin PDU au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Filet de lieu au jus de légumes
Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de courgette	Mouliné de haricots vert
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO		Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de poire	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO

## Moyens

lundi 5 octobre 2020	mardi 6 octobre 2020	mercredi 7 octobre 2020	jeudi 8 octobre 2020	vendredi 9 octobre 2020
Pavé de colin PDU au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Filet de lieu au jus de légumes
Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de courgette	Mouliné de haricots vert
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Vache qui rit	Camembert	Bûche mi chèvre	Cantafrais	Yaourt nature
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de poire	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO

## Grands

lundi 5 octobre 2020	mardi 6 octobre 2020	mercredi 7 octobre 2020	jeudi 8 octobre 2020	vendredi 9 octobre 2020
Salade iceberg	Macédoine vinaigrette	Salade de concombre	Taboulé	Salade de betterave
Pavé de colin PDU sauce tomate	Escalope de dinde LR sauce vallée d'auge (crème champignon, oignon, pomme)	Sauté de bœuf LR sauce marengo	Rôti de porc LR au jus de légumes	Filet de lieu sauce crème aux herbes
Courgettes provençale	Purée de potiron	Carottes persillées BIO	Navets sautés	Epinard en béchamel
Semoule		Riz	Pommes de terre boulangères	Risetti
Emmental	Camembert	Bûche mi chèvre	Saint nectaire AOP	Yaourt nature
Pêche au sirop	Fruit de saison BIO	Purée de pomme abricot BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 12 octobre 2020	mardi 13 octobre 2020	mercredi 14 octobre 2020	jeudi 15 octobre 2020	vendredi 16 octobre 2020
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Filet de cabillaud PDU au jus de légumes	Rôti de veau LR au jus de légumes	Bifteck haché charolais au jus de légumes	Pavé de merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de brocoli	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard
Mouliné de carotte BIO		Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Moyens

lundi 12 octobre 2020	mardi 13 octobre 2020	mercredi 14 octobre 2020	jeudi 15 octobre 2020	vendredi 16 octobre 2020
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Filet de cabillaud PDU au jus de légumes	Rôti de veau LR au jus de légumes	Bifteck haché charolais au jus de légumes	Pavé de merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de brocoli	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Tartare nature	Kiri	Yaourt nature	Carré	Fromage blanc nature
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Grands

lundi 12 octobre 2020	mardi 13 octobre 2020	mercredi 14 octobre 2020	jeudi 15 octobre 2020	vendredi 16 octobre 2020
Fonds d'artichaut	Carottes râpées BIO	Salade de riz	Salade de tomate BIO	Chou fleur en vinaigrette
Blanc de poulet LR sauce fermière	Filet de cabillaud PDU sauce bretonne	Rôti de veau LR au jus de légumes	Bifteck haché charolais au jus de légumes	Pavé de merlu PDU sauce citron persillé
Jardinière de légumes	Ratatouille	Purée de brocolis	Haricots verts sauce tomate	Carottes persillées BIO
Pommes de terre vapeur	Coquillettes		Riz	Boulgour
Tartare nature	Saint paulin	Yaourt nature	Carré	Fromage blanc nature
Fruit de saison BIO	Lacté saveur vanille	Fruit de saison BIO	Abricot au sirop	Fruit de saison



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 19 octobre 2020	mardi 20 octobre 2020	mercredi 21 octobre 2020	jeudi 22 octobre 2020	vendredi 23 octobre 2020
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus de légumes	Filet de lieu au jus de légumes	Omelette BIO	Pavé de colin PDU au jus de légumes
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de haricots vert	Mouliné de courgette	Mouliné d'épinard	Mouliné de potiron
	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de poire	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

## Moyens

lundi 19 octobre 2020	mardi 20 octobre 2020	mercredi 21 octobre 2020	jeudi 22 octobre 2020	vendredi 23 octobre 2020
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus de légumes	Filet de lieu au jus de légumes	Omelette BIO	Pavé de colin PDU au jus de légumes
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de haricots vert	Mouliné de courgette	Mouliné d'épinard	Mouliné de potiron
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Coulommiers	Yaourt nature	Petit suisse nature	Petit moulé	Vache qui rit
Purée de poire	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

## Grands

lundi 19 octobre 2020	mardi 20 octobre 2020	mercredi 21 octobre 2020	jeudi 22 octobre 2020	vendredi 23 octobre 2020
Chou chinois	Salade de betterave	Concombre	Potage de légumes variés	Carottes râpées BIO
Sauté de bœuf LR sauce marengo	Jambon blanc LR	Filet de lieu sauce aurore	Omelette BIO	Pavé de colin PDU sauce champignons
Purée de potiron	Courgettes à la provençale	Petits pois mijotés	Epinards à la crème	Chou fleur
	Riz	Pommes de terre vapeur	Semoule	Vermicelles
Coulommiers	Yaourt nature	Petit suisse nature	Petit moulé	Emmental
Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Ananas au sirop



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 26 octobre 2020	mardi 27 octobre 2020	mercredi 28 octobre 2020	jeudi 29 octobre 2020	vendredi 30 octobre 2020
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Pavé de merlu PDU au jus de légumes	Bifteck haché de bœuf charolais au jus de légumes	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Filet de lieu au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de brocoli	Mouliné de potiron	Mouliné de haricots vert	Mouliné de carotte BIO
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Moyens

lundi 26 octobre 2020	mardi 27 octobre 2020	mercredi 28 octobre 2020	jeudi 29 octobre 2020	vendredi 30 octobre 2020
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Pavé de merlu PDU au jus de légumes	Bifteck haché de bœuf charolais au jus de légumes	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Filet de lieu au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de brocoli	Mouliné de potiron	Mouliné de haricots vert	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Tartare nature	Fromage blanc nature	Croc'lait	Bûche mi chèvre	Yaourt nature
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Grands

lundi 26 octobre 2020	mardi 27 octobre 2020	mercredi 28 octobre 2020	jeudi 29 octobre 2020	vendredi 30 octobre 2020
Potage de poireaux et pommes de terre	Salade iceberg	Cœurs de palmier	Tomate BIO	Taboulé
Blanc de poulet LR sauce au romarin	Pavé de merlu PDU sauce estragon	Bifteck haché de bœuf charolais au jus de légumes	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Filet de lieu sauce crème aux herbes
Julienne de légumes	Brocolis béchamel	Carottes persillées BIO	Purée de haricots vert	Ratatouille
Blé	Pommes de terre vapeur	Lentilles mijotées		Pépinettes
Tartare nature	Fromage blanc nature	Mimolette	Bûche mi chèvre	Yaourt nature
Fruit de saison BIO	Cube de pêche au sirop	Fruit de saison BIO	Lacté saveur chocolat	Fruit de saison BIO



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 2 novembre 2020	mardi 3 novembre 2020	mercredi 4 novembre 2020	jeudi 5 novembre 2020	vendredi 6 novembre 2020
Merlu PDU au jus de légumes	Blanc de poulet LR au jus de légumes	Rôti de veau LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Filet de cabillaud PDU au jus de légumes
Mouliné de haricot vert	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné de brocoli
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Moyens

lundi 2 novembre 2020	mardi 3 novembre 2020	mercredi 4 novembre 2020	jeudi 5 novembre 2020	vendredi 6 novembre 2020
Merlu PDU au jus de légumes	Blanc de poulet LR au jus de légumes	Rôti de veau LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Filet de cabillaud PDU au jus de légumes
Mouliné de haricot vert	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de brocoli
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Kiri	Chanteneige	Yaourt nature	Carré	Fromage blanc nature
Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Grands

lundi 2 novembre 2020	mardi 3 novembre 2020	mercredi 4 novembre 2020	jeudi 5 novembre 2020	vendredi 6 novembre 2020
Betteraves	Salade de tomate BIO	Taboulé	Concombre	Potage cultivateur
Merlu PDU sauce citron persillé	Blanc de poulet LR sauce au curry	Rôti de veau LR sauce Vallée d'Auge	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Filet de cabillaud PDU sauce crème
Courgettes à la provençale	Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	Haricots vert	Purée de carotte BIO	Brocolis à la béchamel
Purée de pommes de terre	Semoule	Riz		Coquillettes
Bûche mi chèvre	Emmental	Yaourt nature	Carré	Saint Paulin
Fruit de saison BIO	Poire au sirop	Fruit de saison BIO	Cake au chocolat du chef (farine locale)	Fruit de saison BIO



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 9 novembre 2020	mardi 10 novembre 2020	mercredi 11 novembre 2020	jeudi 12 novembre 2020	vendredi 13 novembre 2020
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Pavé de colin PDU au jus de légumes		Rôti de dinde LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de haricots verts	FERIE	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO		Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre		Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO		Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO

## Moyens

lundi 9 novembre 2020	mardi 10 novembre 2020	mercredi 11 novembre 2020	jeudi 12 novembre 2020	vendredi 13 novembre 2020
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Pavé de colin PDU au jus de légumes		Rôti de dinde LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	FERIE	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre		Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Petit moulé	Croc'lait		Saint Môret	Tartare
Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO		Purée de pomme coing	Purée de pomme abricot BIO

## Grands

lundi 9 novembre 2020	mardi 10 novembre 2020	mercredi 11 novembre 2020	jeudi 12 novembre 2020	vendredi 13 novembre 2020
Pomelos	Macédoine vinaigrette		Salade de pâtes	Chou chinois vinaigrette
Sauté de bœuf LR sauce goulash	Pavé de colin PDU sauce tomate et basilic	FERIE	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Saumon sauce bretonne
Petits pois	Ratatouille		Carottes BIO	Epinards à la crème
Riz	Risetti		Lentilles mijotées	Blé
Petit moulé	Coulommiers		Saint Môret	Saint Nectaire AOP
Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO		Fruit de saison	Purée de pomme abricot BIO



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 16 novembre 2020	mardi 17 novembre 2020	mercredi 18 novembre 2020	jeudi 19 novembre 2020	vendredi 20 novembre 2020
Sauté de veau LR au jus	Blanc de poulet LR au jus de légumes	Filet de cabillaud PDU au jus de légumes	Bifteck haché charolais au jus de légumes	Pavé de merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de haricot vert	Mouliné de courgette	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné d'épinard	Mouliné de potiron
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

## Moyens

lundi 16 novembre 2020	mardi 17 novembre 2020	mercredi 18 novembre 2020	jeudi 19 novembre 2020	vendredi 20 novembre 2020
Sauté de veau LR au jus	Blanc de poulet LR au jus de légumes	Filet de cabillaud PDU au jus de légumes	Omelette BIO	Pavé de merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots vert	Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné d'épinard	Mouliné de potiron
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Délice de chèvre	Yaourt nature	Camembert	Fromage blanc	Samos
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

## Grands

lundi 16 novembre 2020	mardi 17 novembre 2020	mercredi 18 novembre 2020	jeudi 19 novembre 2020	vendredi 20 novembre 2020
Fond d'artichaut	Salade de tomate	Salade de blé aux petits légumes	Salade de concombre	Potage de légumes variés
Sauté de veau LR sauce marengo	Blanc de poulet LR façon fermière	Filet de cabillaud PDU sauce citron	Omelette BIO	Pavé de merlu PDU sauce bercy
Purée de céleri	Haricots beurre	Navets sautés	Ratatouille	Carottes persillées BIO
	Vermicelles	Pommes de terre boulangères	Semoule	Riz
Mimolette	Yaourt nature	Camembert	Fromage blanc	Samos
Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Abricot au sirop	Cake nature du chef (farine locale)



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 23 novembre 2020	mardi 24 novembre 2020	mercredi 25 novembre 2020	jeudi 26 novembre 2020	vendredi 27 novembre 2020
Escalope de dinde LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Pavé de colin PDU au jus de légumes
Mouliné de brocolis	Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de carotte, céleri et navet	Mouliné de courgette
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Moyens

lundi 23 novembre 2020	mardi 24 novembre 2020	mercredi 25 novembre 2020	jeudi 26 novembre 2020	vendredi 27 novembre 2020
Escalope de dinde LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Pavé de colin PDU au jus de légumes
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de carotte, céleri et navet	Mouliné de courgette
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Yaourt nature	Petit moulé	Petit suisse nature	Tartare	Coulommiers
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Grands

lundi 23 novembre 2020	mardi 24 novembre 2020	mercredi 25 novembre 2020	jeudi 26 novembre 2020	vendredi 27 novembre 2020
Radis et beurre	Salade de betterave	Carottes râpées BIO	Chou chinois vinaigrette	Taboulé
Escalope de dinde LR sauce échalote	Saumon sauce provençale	Sauté de bœuf LR sauce hongroise	Rôti de porc LR au jus de légumes	Pavé de colin PDU sauce curry
Epinards à la crème	Julienne de légumes	Petits pois mijotés	Purée de haricots vert	Courgettes persillées
Pommes de terre vapeur	Coquillettes	Semoule		Riz
Tomme blanche	Petit moulé	Petit suisse nature	Emmental	Coulommiers
Lacté saveur chocolat	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 30 novembre 2020	mardi 1 décembre 2020	mercredi 2 décembre 2020	jeudi 3 décembre 2020	vendredi 4 décembre 2020
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Pavé de merlu PDU au jus de légumes	Steak haché de veau LR au jus de légumes	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Filet de saumon au jus de légumes
Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de Betteraves BIO	Mouliné de céleri
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de poire	Purée de pomme BIO

## Moyens

lundi 30 novembre 2020	mardi 1 décembre 2020	mercredi 2 décembre 2020	jeudi 3 décembre 2020	vendredi 4 décembre 2020
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Pavé de merlu PDU au jus de légumes	Steak haché de veau LR au jus de légumes	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Filet de saumon au jus de légumes
Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de céleri
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Carré	Chanteneige	Yaourt nature	Cantafrais	Fromage blanc nature
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de poire	Purée de pomme BIO

## Grands

lundi 30 novembre 2020	mardi 1 décembre 2020	mercredi 2 décembre 2020	jeudi 3 décembre 2020	vendredi 4 décembre 2020
Cœur de palmier	Salade de tomate	Salade de pâtes	Carottes râpées BIO	Velouté de potiron
Blanc de poulet LR sauce au romarin	Pavé de merlu PDU sauce citron persillé	Steak haché de veau LR sauce forestière	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Filet de saumon sauce provençale
Purée de carotte BIO	Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	Chou fleur béchamel	Ratatouille	Haricots vert persillés
	Riz	Pommes de terre vapeur	Blé	Boulgour
Carré	Saint paulin	Yaourt nature	Cantafrais	Fromage blanc nature
Fruit de saison	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Moelleux chocolat betteraves	Fruit de saison BIO



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 7 décembre 2020	mardi 8 décembre 2020	mercredi 9 décembre 2020	jeudi 10 décembre 2020	vendredi 11 décembre 2020
Pavé de colin PDU au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Filet de lieu au jus de légumes
Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard	Mouliné de navet	Mouliné de courgette	Mouliné de haricots vert
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de poire	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO

## Moyens

lundi 7 décembre 2020	mardi 8 décembre 2020	mercredi 9 décembre 2020	jeudi 10 décembre 2020	vendredi 11 décembre 2020
Pavé de colin PDU au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Filet de lieu au jus de légumes
Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de courgette	Mouliné de haricots vert
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Vache qui rit	Camembert	Bûche mi chèvre	Cantafrais	Yaourt nature
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de poire	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO

## Grands

lundi 7 décembre 2020	mardi 8 décembre 2020	mercredi 9 décembre 2020	jeudi 10 décembre 2020	vendredi 11 décembre 2020
Salade de tomate BIO	Macédoine vinaigrette	Salade de concombre	Taboulé	Salade de betterave
Pavé de colin PDU sauce tomate	Escalope de dinde LR sauce vallée d'auge (crème champignon, oignon, pomme)	Sauté de bœuf LR sauce marengo	Rôti de porc LR au jus de légumes	Filet de lieu sauce crème aux herbes
Courgettes provençale	Purée de potiron	Carottes persillées BIO	Navets sautés	Epinard en béchamel
Semoule		Riz	Pommes de terre boulangères	Risetti
Emmental	Camembert	Bûche mi chèvre	Saint nectaire AOP	Yaourt nature
Pêche au sirop	Fruit de saison BIO	Purée de pomme abricot BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO



# Menus crèches de Neully Plaisance

## Bébés

lundi 14 décembre 2020	mardi 15 décembre 2020	mercredi 16 décembre 2020	jeudi 17 décembre 2020	vendredi 18 décembre 2020
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Filet de cabillaud PDU au jus de légumes	Rôti de veau LR au jus de légumes	Emincé de dinde LR au jus de légumes	Pavé de merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de haricots vert	Mouliné de brocoli	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Moyens

lundi 14 décembre 2020	mardi 15 décembre 2020	mercredi 16 décembre 2020	jeudi 17 décembre 2020	vendredi 18 décembre 2020
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Filet de cabillaud PDU au jus de légumes	Rôti de veau LR au jus de légumes	Emincé de dinde LR au jus de légumes	Pavé de merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de brocoli	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Tartare nature	Kiri	Yaourt nature	Carré	Fromage blanc nature
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Grands

lundi 14 décembre 2020	mardi 15 décembre 2020	mercredi 16 décembre 2020	jeudi 17 décembre 2020	vendredi 18 décembre 2020
Fonds d'artichaut	Carottes râpées BIO	Salade de riz	Tartinade de potiron au fromage frais et pain polaire	Potage Dubarry
Blanc de poulet LR sauce fermière	Filet de cabillaud PDU sauce bretonne	Rôti de veau LR au jus de légumes	Emincé de dinde LR sauce aux marrons	Pavé de merlu PDU sauce citron persillé
Jardinière de légumes	Ratatouille	Purée de brocolis	Pommes de terre Smiles	Carottes persillées BIO
Pommes de terre vapeur	Coquillettes			Boulgour
Tartare nature	Saint paulin	Yaourt nature	P'tit Louis	Fromage blanc nature
Fruit de saison BIO	Lacté saveur vanille	Fruit de saison BIO	Carré vanille	Fruit de saison



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 21 décembre 2020	mardi 22 décembre 2020	mercredi 23 décembre 2020	jeudi 24 décembre 2020	vendredi 25 décembre 2020
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Filet de lieu au jus de légumes	Steak hâché de veau LR au jus de légumes	
Mouliné de potiron	Mouliné de haricots vert	Mouliné de courgette	Mouliné d'épinard	FERIE
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	
Purée de poire	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	

## Moyens

lundi 21 décembre 2020	mardi 22 décembre 2020	mercredi 23 décembre 2020	jeudi 24 décembre 2020	vendredi 25 décembre 2020
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Filet de lieu au jus de légumes	Omelette BIO	
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de haricots vert	Mouliné de courgette	Mouliné d'épinard	FERIE
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	
Coulommiers	Yaourt nature	Petit suisse nature	Petit moulé	
Purée de poire	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	

## Grands

lundi 21 décembre 2020	mardi 22 décembre 2020	mercredi 23 décembre 2020	jeudi 24 décembre 2020	vendredi 25 décembre 2020
Chou chinois	Salade de betterave	Concombre	Potage de légumes variés	
Sauté de bœuf LR sauce marengo	Escalope de dinde LR sauce vallée d'auge (crème champignon, oignon, pomme)	Filet de lieu sauce aurore	Omelette BIO	FERIE
Purée de potiron	Courgettes à la provençale	Petits pois mijotés	Epinards à la crème	
	Riz	Pommes de terre vapeur	Semoule	
Coulommiers	Yaourt nature	Petit suisse nature	Petit moulé	
Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Cake chocolat framboise du chef (farine locale)	



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 4 janvier 2021	mardi 5 janvier 2021	mercredi 6 janvier 2021	jeudi 7 janvier 2021	vendredi 8 janvier 2021
	Sauté de veau LR au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Cabillaud au jus de légumes
Mouliné de haricot vert	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné de brocoli
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Moyens

lundi 4 janvier 2021	mardi 5 janvier 2021	mercredi 6 janvier 2021	jeudi 7 janvier 2021	vendredi 8 janvier 2021
	Sauté de veau LR au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Cabillaud au jus de légumes
Mouliné de haricot vert	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de brocoli
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Kiri x2	Chanteneige	Yaourt nature	Carré	Fromage blanc nature
Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Grands

lundi 4 janvier 2021	mardi 5 janvier 2021	mercredi 6 janvier 2021	jeudi 7 janvier 2021	vendredi 8 janvier 2021
Betteraves rouges	Salade iceberg	Taboulé	Carottes râpées BIO	Velouté de potiron
Blanc de poulet LR sauce au curry	Veau LR marengo	Merlu PDU sauce citron persillé	Steak hâché de bœuf charolais au jus	Cabillaud sauce bretonne
Julienne de légumes	Purée de patate douce	Haricots vert	Courgettes à la provençale	Brocolis à la béchamel
Lentilles mijotées		Riz	Pommes de terre vapeur	Coquillettes BIO
Bûche mi chèvre	Emmental	Yaourt nature	Carré	Saint Paulin
Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Brioche des rois	Fruit de saison



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 11 janvier 2021	mardi 12 janvier 2021	mercredi 13 janvier 2021	jeudi 14 janvier 2021	vendredi 15 janvier 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus au jus de légumes	Colin au jus de légumes	Jambon blanc LBR	Saumon au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de haricots verts	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO

## Moyens

lundi 11 janvier 2021	mardi 12 janvier 2021	mercredi 13 janvier 2021	jeudi 14 janvier 2021	vendredi 15 janvier 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus au jus de légumes	Colin au jus de légumes	Jambon blanc LBR	Saumon au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de haricots verts	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Petit moulé	Croc'lait	Saint Môret	Yaourt nature BIO	Tartare
Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme coing	Purée de pomme abricot BIO

## Grands

lundi 11 janvier 2021	mardi 12 janvier 2021	mercredi 13 janvier 2021	jeudi 14 janvier 2021	vendredi 15 janvier 2021
Pomelos	Macédoine vinaigrette	Tomate BIO	Potage poireau pommes de terre	Chou chinois vinaigrette
Sauté de bœuf LR sauce goulash	Escalope de dinde LR au jus	Colin sauce niçoise	Jambon blanc LBR	Saumon sauce bretonne
Petits pois	Ratatouille	Purée de carottes BIO	Chou fleur	Epinards à la crème
Riz	Semoule		Risetti	Blé
Petit moulé	Coulommiers	Emmental	Yaourt nature BIO	Saint Nectaire AOP
Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Pêche au sirop	Fruit de saison	Purée de pomme abricot BIO



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 18 janvier 2021	mardi 19 janvier 2021	mercredi 20 janvier 2021	jeudi 21 janvier 2021	vendredi 22 janvier 2021
Sauté de veau LR au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Bifteck haché charolais au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes
Mouliné de haricot vert	Mouliné de courgette	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné d'épinard	Mouliné de potiron
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

## Moyens

lundi 18 janvier 2021	mardi 19 janvier 2021	mercredi 20 janvier 2021	jeudi 21 janvier 2021	vendredi 22 janvier 2021
Sauté de veau LR au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Bifteck haché charolais au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots vert	Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné d'épinard	Mouliné de potiron
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Délice de chèvre	Yaourt nature	Camembert	Fromage blanc	Samos
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

## Grands

lundi 18 janvier 2021	mardi 19 janvier 2021	mercredi 20 janvier 2021	jeudi 21 janvier 2021	vendredi 22 janvier 2021
Betteraves rouges	Radis et beurre	Salade de blé aux petits légumes	Salade de concombre	Potage cultivateur
Sauté de veau LR sauce marengo	Colin PDU sauce curry	Rôti de dinde LR au jus	Omelette BIO	Cabillaud PDU sauce citron
Purée de céleri	Haricots beurre	Navets sautés	Ratatouille	Carottes persillées BIO
	Vermicelles	Lentilles mijotées	Pommes vapeur	Riz
Mimolette	Yaourt nature	Camembert	Fromage blanc	Samos
Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Abricot au sirop	Gâteau au yaourt (farine locale)



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 25 janvier 2021	mardi 26 janvier 2021	mercredi 27 janvier 2021	jeudi 28 janvier 2021	vendredi 29 janvier 2021
Escalope de dinde LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de brocolis	Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de carotte, céleri et navet	Mouliné de courgette
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Moyens

lundi 25 janvier 2021	mardi 26 janvier 2021	mercredi 27 janvier 2021	jeudi 28 janvier 2021	vendredi 29 janvier 2021
Escalope de dinde LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de carotte, céleri et navet	Mouliné de courgette
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Tomme blanche	Petit moulé	Petit suisse nature	Tartare	Coulommiers
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Grands

lundi 25 janvier 2021	mardi 26 janvier 2021	mercredi 27 janvier 2021	jeudi 28 janvier 2021	vendredi 29 janvier 2021
Tomate BIO	Salade de betterave	Carottes râpées BIO	Chou chinois vinaigrette	Taboulé
Escalope de dinde LR sauce échalote	Saumon sauce provençale	Sauté de bœuf LR sauce hongroise	Rôti de porc LR au jus de légumes	Merlu PDU sauce bercy
Epinards à la crème	Julienne de légumes	Petits pois mijotés	Purée de haricots vert	Courgettes persillées
Pommes de terre vapeur	Coquillettes	Semoule		Riz
Tomme blanche	Petit moulé	Petit suisse nature	Emmental	Coulommiers
Lacté saveur chocolat	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 1 février 2021	mardi 2 février 2021	mercredi 3 février 2021	jeudi 4 février 2021	vendredi 5 février 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak haché de veau LR au jus de légumes	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Colin au jus de légumes
Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de Betteraves BIO	Mouliné de céleri
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de poire	Purée de pomme BIO

## Moyens

lundi 1 février 2021	mardi 2 février 2021	mercredi 3 février 2021	jeudi 4 février 2021	vendredi 5 février 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak haché de veau LR au jus de légumes	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Colin au jus de légumes
Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de céleri
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Carré	Saint Paulin	Yaourt nature	Cantafrais	Fromage blanc nature
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de poire	Purée de pomme BIO

## Grands

lundi 1 février 2021	mardi 2 février 2021	mercredi 3 février 2021	jeudi 4 février 2021	vendredi 5 février 2021
Cœur de palmier	Salade iceberg	Salade de pâtes	Concombre	Velouté de potiron
Blanc de poulet LR sauce au romarin	Cabillaud PDU sauce crème aux herbes	Steak haché de veau LR sauce forestière	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Colin sauce niçoise
Purée de carotte BIO	Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	Chou fleur béchamel	Ratatouille	Haricots vert persillés
	Riz	Pommes de terre vapeur	Blé BIO	Boulgour
Carré	Saint paulin	Yaourt nature	Cantafrais	Fromage blanc nature
Fruit de saison	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Gâteau aux myrtilles du chef (farine locale)	Fruit de saison BIO



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 8 février 2021	mardi 9 février 2021	mercredi 10 février 2021	jeudi 11 février 2021	vendredi 12 février 2021
Pavé de colin PDU au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard	Mouliné de navet	Mouliné de courgette	Mouliné de haricots vert
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de poire	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO

## Moyens

lundi 8 février 2021	mardi 9 février 2021	mercredi 10 février 2021	jeudi 11 février 2021	vendredi 12 février 2021
Pavé de colin PDU au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de courgette	Mouliné de haricots vert
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Vache qui rit	Camembert	Bûche mi chèvre	Yaourt nature	Saint nectaire AOP
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de poire	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO

## Grands

lundi 8 février 2021	mardi 9 février 2021	mercredi 10 février 2021	jeudi 11 février 2021	vendredi 12 février 2021
Salade de tomate BIO	Macédoine vinaigrette	Chou chinois	Potage de poireaux et pommes de terre	Salade de betterave
Pavé de colin PDU sauce tomate	Escalope de dinde LR sauce vallée d'auge (crème champignon, oignon, pomme)	Sauté de bœuf LR sauce marengo	Rôti de porc LR au jus de légumes	Saumon sauce crème aux herbes
Courgettes provençale	Purée de potiron	Carottes persillées BIO	Navets sautés	Epinard en béchamel
Semoule		Riz	Pommes de terre boulangères	Risetti
Emmental	Camembert	Bûche mi chèvre	Yaourt nature	Saint nectaire AOP
Pêche au sirop	Fruit de saison BIO	Purée de pomme abricot BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 15 février 2021	mardi 16 février 2021	mercredi 17 février 2021	jeudi 18 février 2021	vendredi 19 février 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Pavé de merlu PDU au jus de légumes	Rôti de veau LR au jus de légumes	Steak hâché charolais au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de haricots vert	Mouliné de brocoli	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Moyens

lundi 15 février 2021	mardi 16 février 2021	mercredi 17 février 2021	jeudi 18 février 2021	vendredi 19 février 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Pavé de merlu PDU au jus de légumes	Rôti de veau LR au jus de légumes	Steak hâché charolais au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de brocoli	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Tartare nature	Saint Paulin	Yaourt nature	Carré	Fromage blanc nature
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Grands

lundi 15 février 2021	mardi 16 février 2021	mercredi 17 février 2021	jeudi 18 février 2021	vendredi 19 février 2021
Fonds d'artichaut	Pomelos	Taboulé	Carottes râpées BIO	Potage Dubarry (chou-fleur, pomme de terre)
Blanc de poulet LR sauce fermière	Pavé de merlu PDU sauce citron persillé	Rôti de veau LR au jus de légumes	Bifteck hâché charolais au jus	Colin PDU sauce crème champignon
Jardinière de légumes	Ratatouille	Purée de brocolis	Haricots verts sauce tomate	Julienne de légumes
Pommes de terre vapeur	Coquillettes BIO		Riz	Boulgour
Tartare nature	Saint paulin	Yaourt nature	Carré	Fromage blanc nature
Fruit de saison BIO	Lacté saveur vanille	Fruit de saison BIO	Purée de pommes BIO	Gâteau yaourt du chef (farine locale)



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 22 février 2021	mardi 23 février 2021	mercredi 24 février 2021	jeudi 25 février 2021	vendredi 26 février 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Steak hâché de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes
Mouliné de potiron	Mouliné de haricots vert	Mouliné de courgette	Mouliné d'épinard	Mouliné de potiron
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de poire	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

## Moyens

lundi 22 février 2021	mardi 23 février 2021	mercredi 24 février 2021	jeudi 25 février 2021	vendredi 26 février 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Omelette BIO	Cabillaud PDU au jus de légumes
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de haricots vert	Mouliné de courgette	Mouliné d'épinard	Mouliné de potiron
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Coulommiers	Yaourt nature	Petit suisse nature	Petit moulé	Vache qui rit
Purée de poire	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

## Grands

lundi 22 février 2021	mardi 23 février 2021	mercredi 24 février 2021	jeudi 25 février 2021	vendredi 26 février 2021
Salade iceberg	Salade de betterave	Concombre	Potage de légumes variés	Radis et beurre
Sauté de bœuf LR sauce marengo	Escalope de dinde LR sauce vallée d'auge	Saumon sauce bretonne	Omelette BIO	Cabillaud PDU sauce beurre citronné
Purée de potiron	Courgettes à la provençale	Petits pois mijotés	Epinards à la crème	Chou fleur
	Riz	Pommes de terre vapeur	Semoule	Vermicelles
Coulommiers	Yaourt nature	Petit suisse nature	Petit moulé	Emmental
Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Pêche au sirop



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 1 mars 2021	mardi 2 mars 2021	mercredi 3 mars 2021	jeudi 4 mars 2021	vendredi 5 mars 2021
Blanc de poulet LR au jus	Sauté de veau LR au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Colin au jus de légumes
Mouliné de haricot vert	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné de brocoli
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Moyens

lundi 1 mars 2021	mardi 2 mars 2021	mercredi 3 mars 2021	jeudi 4 mars 2021	vendredi 5 mars 2021
Blanc de poulet LR au jus	Sauté de veau LR au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Colin au jus de légumes
Mouliné de haricot vert	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de brocoli
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Coquillettes BIO
Yaourt nature	Chanteneige	Bûchette de chèvre	Carré	Fromage blanc nature
Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Grands

lundi 1 mars 2021	mardi 2 mars 2021	mercredi 3 mars 2021	jeudi 4 mars 2021	vendredi 5 mars 2021
Betteraves rouges	Pomelos	Taboulé	Carottes râpées BIO	Velouté de potiron
Blanc de poulet LR sauce au curry	Veau LR marengo	Merlu PDU sauce citron persillé	Steak hâché de bœuf charolais au jus	Colin sauce crème aux herbes
Julienne de légumes	Purée de patate douce	Haricots vert	Courgettes à la provençale	Brocolis à la béchamel
Lentilles mijotées		Riz	Pommes de terre vapeur	Coquillettes BIO
Yaourt nature	Chanteneige	Bûchette de chèvre	Carré	Saint Paulin
Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme et pruneaux	Fruit de saison



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 8 mars 2021	mardi 9 mars 2021	mercredi 10 mars 2021	jeudi 11 mars 2021	vendredi 12 mars 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Jambon blanc LBR	
Mouliné de courgette	Mouliné de navet	Mouliné de haricots verts	Mouliné de potiron	FERME
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	
Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme BIO	

## Moyens

lundi 8 mars 2021	mardi 9 mars 2021	mercredi 10 mars 2021	jeudi 11 mars 2021	vendredi 12 mars 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Jambon blanc LBR	
Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de haricots verts	Mouliné de potiron	FERME
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Risetti	
Petit moulé	Coulommiers	Saint Môret	Yaourt nature BIO	
Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme coing	

## Grands

lundi 8 mars 2021	mardi 9 mars 2021	mercredi 10 mars 2021	jeudi 11 mars 2021	vendredi 12 mars 2021
Radis et beurre	Macédoine vinaigrette	Salade iceberg	Potage poireau pommes de terre	
Sauté de bœuf LR sauce goulash	Escalope de dinde LR au jus	Saumon sauce bretonne	Jambon blanc LBR	FERME
Petits pois	Ratatouille	Purée de carottes BIO	Chou fleur	
Riz	Semoule		Risetti	
Petit moulé	Coulommiers	Emmental	Fromage frais aromatisé	
Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Pêche au sirop	Fruit de saison	



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 15 mars 2021	mardi 16 mars 2021	mercredi 17 mars 2021	jeudi 18 mars 2021	vendredi 19 mars 2021
Sauté de veau LR au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Bifteck haché charolais au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de haricot vert	Mouliné de courgette	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné d'épinard	Mouliné de potiron
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

## Moyens

lundi 15 mars 2021	mardi 16 mars 2021	mercredi 17 mars 2021	jeudi 18 mars 2021	vendredi 19 mars 2021
Sauté de veau LR au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Bifteck haché charolais au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots vert	Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné d'épinard	Mouliné de potiron
Purée de pommes de terre	Vermicelles	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Délice de chèvre	Yaourt nature	Camembert	Fromage blanc	Samos
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

## Grands

lundi 15 mars 2021	mardi 16 mars 2021	mercredi 17 mars 2021	jeudi 18 mars 2021	vendredi 19 mars 2021
Betteraves rouges	Tomate BIO	Salade de blé aux petits légumes	Salade de concombre	Potage cultivateur
Sauté de veau LR sauce marengo	Colin PDU sauce curry	Rôti de dinde LR au jus	Omelette BIO	Hoki PDU sauce citron persillé
Purée de céleri	Haricots beurre	Navets sautés	Ratatouille	Carottes persillées BIO
	Vermicelles	Lentilles mijotées	Pommes vapeur	Riz
Mimolette	Yaourt nature	Camembert	Fromage blanc	Samos
Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Abricot au sirop	Fruit de saison BIO



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 22 mars 2021	mardi 23 mars 2021	mercredi 24 mars 2021	jeudi 25 mars 2021	vendredi 26 mars 2021
Escalope de dinde LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de brocolis	Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de carotte, céleri et navet	Mouliné de courgette
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Moyens

lundi 22 mars 2021	mardi 23 mars 2021	mercredi 24 mars 2021	jeudi 25 mars 2021	vendredi 26 mars 2021
Escalope de dinde LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de carotte, céleri et navet	Mouliné de courgette
Purée de pommes de terre	Coquillettes	Semoule	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Tomme blanche	Petit moulé	Petit suisse nature	Tartare	Coulommiers
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Grands

lundi 22 mars 2021	mardi 23 mars 2021	mercredi 24 mars 2021	jeudi 25 mars 2021	vendredi 26 mars 2021
Pomelos rose	Salade de betterave	Carottes râpées BIO	Chou chinois vinaigrette	Taboulé
Escalope de dinde LR sauce échalote	Saumon sauce provençale	Sauté de bœuf LR sauce hongroise	Rôti de porc LR au jus de légumes	Merlu PDU sauce bercy
Epinards à la crème	Julienne de légumes	Petits pois mijotés	Purée de haricots vert	Courgettes persillées
Pommes de terre vapeur	Coquillettes	Semoule		Riz
Tomme blanche	Petit moulé	Petit filou	Emmental	Coulommiers
Lacté saveur chocolat	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Gâteau aux pommes du chef (farine locale)	Fruit de saison BIO



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 29 mars 2021	mardi 30 mars 2021	mercredi 31 mars 2021	jeudi 1 avril 2021	vendredi 2 avril 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak haché de veau LR au jus de légumes	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Colin au jus de légumes
Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de Betteraves BIO	Mouliné de céleri
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de poire	Purée de pomme BIO

## Moyens

lundi 29 mars 2021	mardi 30 mars 2021	mercredi 31 mars 2021	jeudi 1 avril 2021	vendredi 2 avril 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak haché de veau LR au jus de légumes	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Colin au jus de légumes
Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de céleri
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Carré	Chanteneige	Fromage blanc nature	Cantafrais	Yaourt nature
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de poire	Purée de pomme BIO

## Grands

lundi 29 mars 2021	mardi 30 mars 2021	mercredi 31 mars 2021	jeudi 1 avril 2021	vendredi 2 avril 2021
Fond d'artichaut	Radis et beurre	Salade de pâtes	Concombre	Cœur de palmier
Blanc de poulet LR sauce au romarin	Cabillaud PDU sauce crème aux herbes	Steak haché de veau LR sauce forestière	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Colin sauce niçoise
Purée de carotte BIO	Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	Chou fleur béchamel	Ratatouille	Haricots vert persillés
	Riz	Pommes de terre vapeur	Blé BIO	Boulgour
Carré	Saint paulin	Fromage blanc nature	Cantafrais	Yaourt nature
Fruit de saison	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Purée de poire	Fruit de saison BIO



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 5 avril 2021	mardi 6 avril 2021	mercredi 7 avril 2021	jeudi 8 avril 2021	vendredi 9 avril 2021
		Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
	Mouliné d'épinard	Mouliné de navet	Mouliné de courgette	Mouliné de haricots vert
	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
	Purée de pomme BIO	Purée de poire	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO

## Moyens

lundi 5 avril 2021	mardi 6 avril 2021	mercredi 7 avril 2021	jeudi 8 avril 2021	vendredi 9 avril 2021
		Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
	Mouliné d'épinard	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de courgette	Mouliné de haricots vert
	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Vermicelles
	Croc'lait x2	Samos	Yaourt nature	Tartare
	Purée de pomme BIO	Purée de poire	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO

## Grands

lundi 5 avril 2021	mardi 6 avril 2021	mercredi 7 avril 2021	jeudi 8 avril 2021	vendredi 9 avril 2021
	Macédoine vinaigrette	Tomate BIO	Salade de betterave	Salade iceberg
	Escalope de dinde LR sauce vallée d'auge (crème champignon, oignon, pomme)	Sauté de bœuf LR sauce marenco	Rôti de porc LR au jus de légumes	Saumon sauce crème aux herbes
	Purée de potiron	Carottes persillées BIO	Navets sautés	Epinard BIO en béchamel
		Lentilles mijotées	Riz	Vermicelles
	Croc'lait	Samos	Yaourt aromatisé	Saint nectaire AOP
	Fruit de saison BIO	Purée de pomme abricot BIO	Fruit de saison BIO	Cake poire et chocolat (farine locale)



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 12 avril 2021	mardi 13 avril 2021	mercredi 14 avril 2021	jeudi 15 avril 2021	vendredi 16 avril 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Pavé de merlu PDU au jus de légumes	Rôti de veau LR au jus de légumes	Steak hâché charolais au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de haricots vert	Mouliné de brocoli	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Moyens

lundi 12 avril 2021	mardi 13 avril 2021	mercredi 14 avril 2021	jeudi 15 avril 2021	vendredi 16 avril 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Pavé de merlu PDU au jus de légumes	Rôti de veau LR au jus de légumes	Steak hâché charolais au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de brocoli	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard
Purée de pommes de terre	Coquillettes BIO	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Fromage blanc nature	Kiri	Yaourt nature	Carré	Saint Môret
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Grands

lundi 12 avril 2021	mardi 13 avril 2021	mercredi 14 avril 2021	jeudi 15 avril 2021	vendredi 16 avril 2021
Fonds d'artichaut	Pomelos	Taboulé	Carottes râpées BIO	Chou fleur vinaigrette
Blanc de poulet LR sauce fermière	Pavé de merlu PDU sauce citron persillé	Rôti de veau LR au jus de légumes	Bifteck hâché charolais au jus	Hoki PDU sauce crème champignon
Jardinière de légumes	Ratatouille	Purée de brocolis	Haricots verts sauce tomate	Julienne de légumes
Pommes de terre vapeur	Coquillettes BIO		Riz	Boulgour
Fromage blanc nature	Saint paulin	Yaourt nature	Carré	Saint Môret
Fruit de saison BIO	Lacté saveur vanille	Fruit de saison BIO	Purée de pommes BIO	Fruit de saison BIO



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 19 avril 2021	mardi 20 avril 2021	mercredi 21 avril 2021	jeudi 22 avril 2021	vendredi 23 avril 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Steak hâché de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes
Mouliné de potiron	Mouliné de haricots vert	Mouliné de courgette	Mouliné d'épinard	Mouliné de potiron
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de poire	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

## Moyens

lundi 19 avril 2021	mardi 20 avril 2021	mercredi 21 avril 2021	jeudi 22 avril 2021	vendredi 23 avril 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Steak hâché de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de haricots vert	Mouliné de courgette	Mouliné d'épinard	Mouliné de potiron
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Semoule	Vermicelles
Coulommiers	Yaourt nature	Petit suisse nature	Petit moulé	Vache qui rit
Purée de poire	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

## Grands

lundi 19 avril 2021	mardi 20 avril 2021	mercredi 21 avril 2021	jeudi 22 avril 2021	vendredi 23 avril 2021
Radis et beurre	Salade de betterave	Concombre	Salade de pommes de terre	Salade iceberg
Sauté de bœuf LR sauce marengo	Escalope de dinde LR sauce vallée d'auge	Saumon sauce bretonne	Omelette BIO	Cabillaud PDU sauce beurre citronné
Purée de potiron	Courgettes à la provençale	Petits pois mijotés	Epinards à la crème	Chou fleur
	Riz	Pommes de terre vapeur	Semoule	Vermicelles
Coulommiers	Yaourt aromatisé	Petit suisse nature	Petit moulé	Emmental
Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Gâteau façon financier (farine locale)



Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 26 avril 2021	mardi 27 avril 2021	mercredi 28 avril 2021	jeudi 29 avril 2021	vendredi 30 avril 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Pavé de merlu PDU au jus de légumes	Bifteck haché de bœuf charolais au jus de légumes	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de brocoli	Mouliné de potiron	Mouliné de haricots vert	Mouliné de Betteraves BIO
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme et poire BIO	Purée de pomme BIO

## Moyens

lundi 26 avril 2021	mardi 27 avril 2021	mercredi 28 avril 2021	jeudi 29 avril 2021	vendredi 30 avril 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Pavé de merlu PDU au jus de légumes	Bifteck haché de bœuf charolais au jus de légumes	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de brocoli	Mouliné de potiron	Mouliné de haricots vert	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Tartare nature	Fromage blanc nature	Croc'lait	Bûchette de chèvre	Yaourt nature
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme et poire BIO	Purée de pomme BIO

## Grands

lundi 26 avril 2021	mardi 27 avril 2021	mercredi 28 avril 2021	jeudi 29 avril 2021	vendredi 30 avril 2021
Cœurs de palmier	Tomate BIO	Salade de riz	Chou chinois vinaigrette	Macédoine vinaigrette
Blanc de poulet LR sauce au romarin	Pavé de merlu PDU sauce estragon	Bifteck haché de bœuf charolais au jus de légumes	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Hoki PDU sauce niçoise
Julienne de légumes	Brocolis béchamel	Carottes persillées BIO	Purée de haricots vert	Ratatouille
Blé	Pommes de terre vapeur	Lentilles mijotées		Boullgour
Tartare nature	Fromage blanc nature	Mimolette	Bûchette de chèvre	Yaourt nature
Fruit de saison BIO	Cube de pêche au sirop	Fruit de saison BIO	Lacté saveur chocolat	Fruit de saison BIO



# Menus crèches de Neully Plaisance

## Bébés

lundi 3 mai 2021	mardi 4 mai 2021	mercredi 5 mai 2021	jeudi 6 mai 2021	vendredi 7 mai 2021
Blanc de poulet LR au jus	Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Colin au jus de légumes
Mouliné de haricot vert	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné de brocoli
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Moyens

lundi 3 mai 2021	mardi 4 mai 2021	mercredi 5 mai 2021	jeudi 6 mai 2021	vendredi 7 mai 2021
Blanc de poulet LR au jus	Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Colin au jus de légumes
Mouliné de haricot vert	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de brocoli
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Coquillettes BIO
Yaourt nature	Chanteneige	Bûchette de chèvre	Carré	Fromage blanc nature
Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Grands

lundi 3 mai 2021	mardi 4 mai 2021	mercredi 5 mai 2021	jeudi 6 mai 2021	vendredi 7 mai 2021
Betteraves rouges	Pomelos	Taboulé	Carottes râpées BIO	Cœur de palmier vinaigrette
Blanc de poulet LR sauce au curry	Veau LR marengo	Cabillaud PDU sauce citron	Steak hâché de bœuf charolais au jus	Colin sauce crème aux herbes
Julienne de légumes	Purée de patate douce	Haricots vert	Courgettes à la provençale	Brocolis à la béchamel
Lentilles mijotées		Riz	Pommes de terre vapeur	Coquillettes BIO
Yaourt aromatisé	Chanteneige	Bûchette de chèvre	Carré	Saint Paulin
Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Cake au citron du chef (farine locale)	Fruit de saison



# Menus crêches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 10 mai 2021	mardi 11 mai 2021	mercredi 12 mai 2021	jeudi 13 mai 2021	vendredi 14 mai 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus au jus de légumes	Saumon au jus de légumes		
Mouliné de courgette	Mouliné de navet	Mouliné de haricots verts	FERIE	FERME
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO		
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre		
Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO		

## Moyens

lundi 10 mai 2021	mardi 11 mai 2021	mercredi 12 mai 2021	jeudi 13 mai 2021	vendredi 14 mai 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus au jus de légumes	Saumon au jus de légumes		
Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de haricots verts	FERME	FERME
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre		
Petit moulé	Coulommiers	Saint Môret		
Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO		

## Grands

lundi 10 mai 2021	mardi 11 mai 2021	mercredi 12 mai 2021	jeudi 13 mai 2021	vendredi 14 mai 2021
Radis et beurre	Macédoine vinaigrette	Salade iceberg		
Sauté de bœuf LR sauce goulash	Escalope de dinde LR au jus	Saumon sauce bretonne	FERME	FERME
Petits pois	Ratatouille	Purée de carottes BIO		
Riz	Semoule			
Petit moulé	Coulommiers	Emmental		
Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison		



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 17 mai 2021	mardi 18 mai 2021	mercredi 19 mai 2021	jeudi 20 mai 2021	vendredi 21 mai 2021
	Colin PDU au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Bifteck haché charolais au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de haricot vert	Mouliné de courgette	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné d'épinard	Mouliné de potiron
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

## Moyens

lundi 17 mai 2021	mardi 18 mai 2021	mercredi 19 mai 2021	jeudi 20 mai 2021	vendredi 21 mai 2021
	Colin PDU au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Bifteck haché charolais au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots vert	Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné d'épinard	Mouliné de potiron
Purée de pommes de terre	Vermicelles	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Samos X 2	Yaourt nature	Camembert	Fromage blanc	Délice de chèvre
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

## Grands

lundi 17 mai 2021	mardi 18 mai 2021	mercredi 19 mai 2021	jeudi 20 mai 2021	vendredi 21 mai 2021
Betteraves rouges	Tomate BIO	Salade de blé aux petits légumes	Salade de concombre	Fond d'artichaut vinaigrette
Sauté de veau LR sauce marengo	Colin PDU sauce crème champignon	Rôti de dinde LR au jus	Omelette BIO	Hoki PDU sauce citron persillé
Purée de céleri	Haricots beurre	Brocolis sauce blanche	Ratatouille	Carottes persillées BIO
	Vermicelles	Pommes de terre vapeur	Riz	Semoule
Samos	Yaourt nature	Camembert	Fromage frais aromatisé	Mimolette
Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison BIO



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 24 mai 2021	mardi 25 mai 2021	mercredi 26 mai 2021	jeudi 27 mai 2021	vendredi 28 mai 2021
		Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
FERIE	Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de carotte, céleri et navet	Mouliné de courgette
	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Moyens

lundi 24 mai 2021	mardi 25 mai 2021	mercredi 26 mai 2021	jeudi 27 mai 2021	vendredi 28 mai 2021
		Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
FERIE	Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de carotte, céleri et navet	Mouliné de courgette
	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
	Petit moulé X2	Petit suisse nature	Tartare	Croc'lait
	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Grands

lundi 24 mai 2021	mardi 25 mai 2021	mercredi 26 mai 2021	jeudi 27 mai 2021	vendredi 28 mai 2021
	Salade de betterave	Pur jus d'orange	Melon	Taboulé
	Escalope de dinde LR sauce échalote	Sauté de bœuf LR sauce hongroise	Rôti de porc LR au jus de légumes	Saumon sauce provençale
FERIE	Navets	Petits pois mijotés	Purée de haricots vert	Courgettes persillées
	Lentilles mijotées	Pommes de terre vapeur		Riz BIO
	Petit moulé	Camembert IND	Emmental	Montboissier
	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Gâteau aux pommes du chef (farine locale)	Fruit de saison BIO



Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# Menus crèches de Neully Plaisance

## Bébés

lundi 31 mai 2021	mardi 1 juin 2021	mercredi 2 juin 2021	jeudi 3 juin 2021	vendredi 4 juin 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak haché de veau LR au jus de légumes	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de Betteraves BIO	Mouliné de céleri
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de poire	Purée de pomme BIO

## Moyens

lundi 31 mai 2021	mardi 1 juin 2021	mercredi 2 juin 2021	jeudi 3 juin 2021	vendredi 4 juin 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak haché de veau LR au jus de légumes	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de céleri
Purée de pommes de terre	Riz	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Carré	Chanteneige	Fromage blanc nature	Cantafrais	Yaourt nature
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de poire	Purée de pomme BIO

## Grands

lundi 31 mai 2021	mardi 1 juin 2021	mercredi 2 juin 2021	jeudi 3 juin 2021	vendredi 4 juin 2021
Fond d'artichaut	Radis et beurre	Salade de pâtes	Concombre	Cœur de palmier
Blanc de poulet LR sauce au romarin	Cabillaud PDU sauce crème aux herbes	Steak haché de veau LR sauce forestière	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Colin PDU sauce niçoise
Purée de carotte BIO	Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	Chou fleur béchamel	Ratatouille	Haricots vert persillés
	Riz	Pommes de terre vapeur	Blé BIO	Boulgour
Carré	Saint paulin	Fromage blanc nature	Cantafrais	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Purée de poire	Fruit de saison BIO



## Menus crèches de Neuilly Plaisance

### Bébés

lundi 7 juin 2021	mardi 8 juin 2021	mercredi 9 juin 2021	jeudi 10 juin 2021	vendredi 11 juin 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de navet	Mouliné d'épinard	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de haricots vert
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme abricot BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO

### Moyens

lundi 7 juin 2021	mardi 8 juin 2021	mercredi 9 juin 2021	jeudi 10 juin 2021	vendredi 11 juin 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de carotte BIO	Mouliné d'épinard	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de haricots vert
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Riz	Purée de pommes de terre	Vermicelles
Vache qui rit	Camembert	Samos	Yaourt nature	Tartare
Purée de pomme abricot BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO

### Grands

lundi 7 juin 2021	mardi 8 juin 2021	mercredi 9 juin 2021	jeudi 10 juin 2021	vendredi 11 juin 2021
Tomate BIO	Macédoine vinaigrette	Melon	Salade de betterave	Salade iceberg
Sauté de bœuf LR sauce marengo	Escalope de dinde LR sauce vallée d'auge (crème champignon, oignon, pomme)	Saumon sauce provençale	Rôti de porc LR au jus de légumes	Colin PDU sauce crème aux herbes
Carottes persillées BIO	Purée de potiron	Courgette	Navets sautés	Epinard BIO en béchamel
Lentilles mijotées		Riz	Pommes de terre vapeur	Vermicelles
Vache qui rit	Camembert	Emmental	Yaourt aromatisé	Saint nectaire AOP
Purée de pomme abricot BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Cake poire et chocolat (farine locale)



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 14 juin 2021	mardi 15 juin 2021	mercredi 16 juin 2021	jeudi 17 juin 2021	vendredi 18 juin 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Pavé de merlu PDU au jus de légumes	Rôti de veau LR au jus de légumes	Steak hâché charolais au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de haricots vert	Mouliné de brocoli	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Moyens

lundi 14 juin 2021	mardi 15 juin 2021	mercredi 16 juin 2021	jeudi 17 juin 2021	vendredi 18 juin 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Pavé de merlu PDU au jus de légumes	Rôti de veau LR au jus de légumes	Steak hâché charolais au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de brocoli	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard
Purée de pommes de terre	Coquillettes BIO	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Boulgour
Fromage blanc nature	Kiri	Yaourt nature	Carré	Saint Môret
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Grands

lundi 14 juin 2021	mardi 15 juin 2021	mercredi 16 juin 2021	jeudi 17 juin 2021	vendredi 18 juin 2021
Fonds d'artichaut	Pomelos	Taboulé	Carottes râpées BIO	Chou fleur vinaigrette
Blanc de poulet LR sauce fermière	Pavé de merlu PDU sauce citron persillé	Rôti de veau LR au jus de légumes	Bifteck hâché charolais au jus	Hoki PDU sauce crème champignon
Jardinière de légumes	Ratatouille	Purée de brocolis	Haricots verts sauce tomate	Julienne de légumes
Pommes de terre vapeur	Coquillettes BIO		Riz	Boulgour
Fromage blanc nature	Saint paulin	Yaourt nature	Carré	Saint Môret
Fruit de saison BIO	Lacté saveur vanille	Fruit de saison BIO	Purée de pommes BIO	Fruit de saison BIO



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 21 juin 2021	mardi 22 juin 2021	mercredi 23 juin 2021	jeudi 24 juin 2021	vendredi 25 juin 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes	Steak hâché de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes
Mouliné de potiron	Mouliné de haricots vert	Mouliné de courgette	Mouliné d'épinard	Mouliné de potiron
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

## Moyens

lundi 21 juin 2021	mardi 22 juin 2021	mercredi 23 juin 2021	jeudi 24 juin 2021	vendredi 25 juin 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes	Steak hâché de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de haricots vert	Mouliné de courgette	Mouliné d'épinard	Mouliné de potiron
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Semoule	Vermicelles
Coulommiers	Yaourt nature	Petit suisse nature	Petit moulé	Vache qui rit
Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

## Grands

lundi 21 juin 2021	mardi 22 juin 2021	mercredi 23 juin 2021	jeudi 24 juin 2021	vendredi 25 juin 2021
Radis et beurre	Salade de betterave	Concombre	Salade de pommes de terre	Pastèque
Sauté de bœuf LR sauce marengo	Escalope de dinde LR sauce vallée d'auge	Colin PDU sauce nicoise	Omelette BIO	Cabillaud PDU sauce citron
Purée de potiron	Courgettes à la provençale	Petits pois mijotés	Epinards à la crème	Chou fleur
	Riz	Pommes de terre vapeur	Semoule	Vermicelles
Coulommiers	Yaourt aromatisé	Petit suisse nature	Petit moulé	Emmental
Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Gâteau façon financier (farine locale)



# Menus crèches de Neully Plaisance

## Bébés

lundi 28 juin 2021	mardi 29 juin 2021	mercredi 30 juin 2021	jeudi 1 juillet 2021	vendredi 2 juillet 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Pavé de merlu PDU au jus de légumes	Bifteck haché de bœuf charolais au jus de légumes	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de brocoli	Mouliné de potiron	Mouliné de haricots vert	Mouliné de Betteraves BIO
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme et poire BIO	Purée de pomme BIO

## Moyens

lundi 28 juin 2021	mardi 29 juin 2021	mercredi 30 juin 2021	jeudi 1 juillet 2021	vendredi 2 juillet 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Pavé de merlu PDU au jus de légumes	Bifteck haché de bœuf charolais au jus de légumes	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de brocoli	Mouliné de potiron	Mouliné de haricots vert	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Boulgour
Tartare nature	Fromage blanc nature	Croc'lait	Bûchette de chèvre	Yaourt nature
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme et poire BIO	Purée de pomme BIO

## Grands

lundi 28 juin 2021	mardi 29 juin 2021	mercredi 30 juin 2021	jeudi 1 juillet 2021	vendredi 2 juillet 2021
Cœurs de palmier	Tomate BIO	Salade de riz	Melon	Macédoine vinaigrette
Blanc de poulet LR sauce au romarin	Pavé de merlu PDU sauce estragon	Bifteck haché de bœuf charolais au jus de légumes	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Saumon sauce provençale
Julienne de légumes	Brocolis béchamel	Carottes persillées BIO	Purée de haricots vert	Ratatouille
Blé	Pommes de terre vapeur	Lentilles mijotées		Boulgour
Tartare nature	Fromage blanc nature	Mimolette	Bûchette de chèvre	Yaourt nature
Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Lacté saveur chocolat	Fruit de saison BIO



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 5 juillet 2021	mardi 6 juillet 2021	mercredi 7 juillet 2021	jeudi 8 juillet 2021	vendredi 9 juillet 2021
Blanc de poulet LR au jus	Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Colin au jus de légumes
Mouliné de haricot vert	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné de brocoli
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Moyens

lundi 5 juillet 2021	mardi 6 juillet 2021	mercredi 7 juillet 2021	jeudi 8 juillet 2021	vendredi 9 juillet 2021
Blanc de poulet LR au jus	Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Colin au jus de légumes
Mouliné de haricot vert	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de brocoli
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Riz	Purée de pommes de terre	Coquillettes BIO
Yaourt nature	Chanteneige	Bûchette de chèvre	Carré	Fromage blanc nature
Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Grands

lundi 5 juillet 2021	mardi 6 juillet 2021	mercredi 7 juillet 2021	jeudi 8 juillet 2021	vendredi 9 juillet 2021
Betteraves rouges	Pomelos	Taboulé	Carottes râpées BIO	Cœur de palmier vinaigrette
Blanc de poulet LR sauce au curry	Veau LR marengo	Cabillaud PDU sauce citron	Steak hâché de bœuf charolais au jus	Colin sauce crème aux herbes
Julienne de légumes	Purée de patate douce	Haricots vert	Courgettes à la provençale	Brocolis à la béchamel
Lentilles mijotées		Riz	Pommes de terre vapeur	Coquillettes BIO
Yaourt aromatisé	Chanteneige	Bûchette de chèvre	Carré	Saint Paulin
Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Cake au citron du chef (farine locale)



Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 12 juillet 2021	mardi 13 juillet 2021	mercredi 14 juillet 2021	jeudi 15 juillet 2021	vendredi 16 juillet 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes		Escalope de dinde LR au jus au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de navet		Mouliné de haricots verts	Mouliné d'épinard BIO
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	FERIE	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre		Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme BIO	Purée de pomme abricot BIO		Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO

## Moyens

lundi 12 juillet 2021	mardi 13 juillet 2021	mercredi 14 juillet 2021	jeudi 15 juillet 2021	vendredi 16 juillet 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes		Escalope de dinde LR au jus au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO		Mouliné de haricots verts	Mouliné d'épinard BIO
Riz	Purée de pommes de terre	FERIE	Semoule	Purée de pommes de terre
Carré	Coulommiers		Saint Môret	Saint Nectaire AOP
Purée de pomme BIO	Purée de pomme abricot BIO		Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO

## Grands

lundi 12 juillet 2021	mardi 13 juillet 2021	mercredi 14 juillet 2021	jeudi 15 juillet 2021	vendredi 16 juillet 2021
Radis et beurre	Macédoine vinaigrette		Salade iceberg	Melon
Sauté de bœuf LR sauce goulash	Saumon sauce bretonne		Escalope de dinde LR au jus au jus de légumes	Merlu PDU sauce estragon
Petits pois	Purée de carottes BIO	FERIE	Ratatouille	Epinards à la crème
Riz			Semoule BIO	Blé
Carré	Coulommiers		Emmental	Saint Nectaire AOP
Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO		Fruit de saison	Purée de pomme banane BIO



Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 19 juillet 2021	mardi 20 juillet 2021	mercredi 21 juillet 2021	jeudi 22 juillet 2021	vendredi 23 juillet 2021
Sauté de veau LR au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Bifteck haché charolais au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes
Mouliné de haricot vert	Mouliné de courgette	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné d'épinard	Mouliné de potiron
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

## Moyens

lundi 19 juillet 2021	mardi 20 juillet 2021	mercredi 21 juillet 2021	jeudi 22 juillet 2021	vendredi 23 juillet 2021
Sauté de veau LR au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Bifteck haché charolais au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots vert	Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné d'épinard	Mouliné de potiron
Purée de pommes de terre	Vermicelles	Purée de pommes de terre	Riz	Semoule
Samos	Yaourt nature	Camembert	Fromage blanc	Délice de chèvre
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

## Grands

lundi 19 juillet 2021	mardi 20 juillet 2021	mercredi 21 juillet 2021	jeudi 22 juillet 2021	vendredi 23 juillet 2021
Betteraves rouges	Tomate BIO	Salade de blé aux petits légumes	Salade de concombre	Fond d'artichaut vinaigrette
Sauté de veau LR sauce marengo	Colin PDU sauce crème champignon	Rôti de dinde LR au jus	Omelette fraîche BIO	Cabillaud PDU sauce citron
Purée de céleri	Haricots beurre	Brocolis sauce blanche	Ratatouille	Carottes persillées BIO
	Vermicelles	Pommes de terre vapeur	Riz	Semoule
Samos	Tomme blanche	Camembert	Fromage frais aromatisé	Mimolette
Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Cake choco framboise (farine locale)	Fruit de saison BIO



Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 26 juillet 2021	mardi 27 juillet 2021	mercredi 28 juillet 2021	jeudi 29 juillet 2021	vendredi 30 juillet 2021
Hoki PDU au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
Mouliné d'épinards	Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de carotte, céleri et navet	Mouliné de courgette
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Moyens

lundi 26 juillet 2021	mardi 27 juillet 2021	mercredi 28 juillet 2021	jeudi 29 juillet 2021	vendredi 30 juillet 2021
Hoki PDU au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
Mouliné de carottes BIO	Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de carotte, céleri et navet	Mouliné de courgette
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Riz BIO
Fromage blanc nature	Petit moulé	Camembert	Tartare	Croc'lait
Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

## Grands

lundi 26 juillet 2021	mardi 27 juillet 2021	mercredi 28 juillet 2021	jeudi 29 juillet 2021	vendredi 30 juillet 2021
Chou fleur vinaigrette	Salade de betterave	Pur jus d'orange	Melon	Pommes de terre vinaigrette ciboulette
Hoki PDU sauce champignon	Escalope de dinde LR sauce échalote	Sauté de bœuf LR sauce hongroise	Rôti de porc LR au jus de légumes	Saumon sauce provençale
Julienne de légumes	Navets	Petits pois mijotés	Purée de haricots vert	Courgettes persillées
Boulgour	Lentilles mijotées	Pommes de terre vapeur		Riz BIO
Fromage blanc nature	Saint Nectaire AOP	Camembert IND	Buche de chèvre	Montboissier
Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Gâteau aux pommes du chef (farine locale)



## Bébés

lundi 2 août 2021	mardi 3 août 2021	mercredi 4 août 2021	jeudi 5 août 2021	vendredi 6 août 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak haché de veau LR au jus de légumes	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de Betteraves BIO	Mouliné de céleri
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de poire	Purée de pomme BIO

## Moyens

lundi 2 août 2021	mardi 3 août 2021	mercredi 4 août 2021	jeudi 5 août 2021	vendredi 6 août 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak haché de veau LR au jus de légumes	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de céleri
Purée de pommes de terre	Riz	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Carré	Chanteneige	Coulommiers	Cantafras	Yaourt nature
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de poire	Purée de pomme BIO

## Grands

lundi 2 août 2021	mardi 3 août 2021	mercredi 4 août 2021	jeudi 5 août 2021	vendredi 6 août 2021
Fond d'artichaut	Tomates	Salade de pâtes	Concombre	Cœur de palmier
Blanc de poulet LR sauce au romarin	Cabillaud PDU sauce crème aux herbes	Steak haché de veau LR sauce forestière	Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Colin PDU sauce niçoise
Purée de carotte BIO	Jardinière de légumes (carotte, petit pois, haricot vert, navet)	Chou fleur béchamel	Ratatouille	Haricots vert persillés
	Riz	Pommes de terre vapeur	Blé BIO	Boulgour
Carré	Saint Paulin	Coulommiers	Cantafras	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Purée de poire	Fruit de saison BIO



## Bébés

lundi 9 août 2021

mardi 10 août 2021

mercredi 11 août 2021

jeudi 12 août 2021

vendredi 13 août 2021

FERME

## Moyens

lundi 9 août 2021

mardi 10 août 2021

mercredi 11 août 2021

jeudi 12 août 2021

vendredi 13 août 2021

FERME

## Grands

lundi 9 août 2021

mardi 10 août 2021

mercredi 11 août 2021

jeudi 12 août 2021

vendredi 13 août 2021

FERME



Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



## Bébés

lundi 16 août 2021

mardi 17 août 2021

mercredi 18 août 2021

jeudi 19 août 2021

vendredi 20 août 2021

FERME

## Moyens

lundi 16 août 2021

mardi 17 août 2021

mercredi 18 août 2021

jeudi 19 août 2021

vendredi 20 août 2021

FERME

## Grands

lundi 16 août 2021

mardi 17 août 2021

mercredi 18 août 2021

jeudi 19 août 2021

vendredi 20 août 2021

FERME



Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022



# Menus crèches de Neuilly Plaisance

## Bébés

lundi 23 août 2021	mardi 24 août 2021	mercredi 25 août 2021	jeudi 26 août 2021	vendredi 27 août 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes	Steak hâché de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes
Mouliné de potiron	Mouliné de haricots vert	Mouliné de courgette	Mouliné d'épinard	Mouliné de potiron
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

## Moyens

lundi 23 août 2021	mardi 24 août 2021	mercredi 25 août 2021	jeudi 26 août 2021	vendredi 27 août 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes	Steak hâché de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de haricots vert	Mouliné de courgette	Mouliné d'épinard	Mouliné de potiron
Purée de pommes de terre	Riz	Purée de pommes de terre	Semoule	Vermicelles
Coulommiers	Buche de chèvre	Petit suisse nature	Petit moulé	Vache qui rit
Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

## Grands

lundi 23 août 2021	mardi 24 août 2021	mercredi 25 août 2021	jeudi 26 août 2021	vendredi 27 août 2021
Radis et beurre	Salade de betterave	Concombre	Salade de pommes de terre	Pastèque
Sauté de bœuf LR sauce marengo	Escalope de dinde LR sauce vallée d'auge	Colin PDU sauce niçoise	Omelette BIO	Cabillaud PDU sauce citron
Purée de potiron	Courgettes à la provençale	Petits pois mijotés	Epinards à la crème	Chou fleur
	Riz	Pommes de terre vapeur	Semoule	Vermicelles
Coulommiers	Buche de chèvre	Petit suisse nature	Petit moulé	Emmental
Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Gâteau façon financier (farine locale)



Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022

## Bébés

lundi 30 août 2021	mardi 31 août 2021	mercredi 1 septembre 2021	jeudi 2 septembre 2021	vendredi 3 septembre 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Pavé de merlu PDU au jus de légumes		Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné d'épinard BIO	FERME	Mouliné de haricots vert	Mouliné de Betteraves BIO
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO		Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre		Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO		Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

## Moyens

lundi 30 août 2021	mardi 31 août 2021	mercredi 1 septembre 2021	jeudi 2 septembre 2021	vendredi 3 septembre 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Pavé de merlu PDU au jus de légumes		Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné d'épinard BIO	FERME	Mouliné de haricots vert	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre		Purée de pommes de terre	Bouलगour
Tartare nature	Fromage blanc nature		Camembert BIO	Yaourt nature
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO		Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

## Grands

lundi 30 août 2021	mardi 31 août 2021	mercredi 1 septembre 2021	jeudi 2 septembre 2021	vendredi 3 septembre 2021
Cœurs de palmier	Tomate		Melon	Macédoine vinaigrette
Blanc de poulet LR sauce au romarin	Pavé de merlu PDU sauce estragon		Gigot d'agneau LR au jus de légumes	Saumon sauce provençale
Julienne de légumes	Epinards béchamel	FERME	Purée de haricots vert	Ratatouille
Blé	Pommes de terre vapeur			Bouलगour
Tartare nature	Fromage blanc nature		Camembert BIO	Tomme blanche
Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO		Lacté saveur chocolat	Fruit de saison BIO





Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20221207-DLB-2022-12-57-DE  
Date de télétransmission : 16/12/2022  
Date de réception préfecture : 16/12/2022