

# Ville de Neuilly Plaisance Compte-rendu annuel d'activité 2021-2022



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# Sommaire

## 01 – PREAMBULE p. 5

- 1. Contexte contractuel p. 7
- 2. Descriptif des missions contractuelles p. 7

## 02 - COMPTE-RENDU QUALITE / DEVELOPPEMENT DURABLE p. 8

- 1. Notre offre p. 10
  - A. Des produits de qualité et durable p. 11
  - B. Vos menus p. 12
  - C. La Satisfaction des convives p. 16
  - D. Les Animations scolaires p. 19
  - E. Les Animations pour le portage de repas à domicile p. 36
  - F. La Communication p. 39
- 2. Sécurité des aliments p. 49
  - A. Résultats des analyses bactériologiques p. 49
  - B. Résultats des audits hygiène p. 56
- 3. Formation du personnel p. 98
  - A. La formation pour réussir dans son poste et son métier p. 98
  - B. Les formations diplômantes tutorées p. 99
  - C. Les formations au développement personnel pour s'enrichir p. 99
  - D. Les actions de formation sur la période p. 100
- 4. Actions en matière de développement durable p. 101
  - A. Nutrition, Santé & Bien-être p. 102
  - B. Environnement / Achats durables p. 103
  - C. Environnement / Réduction de notre empreinte carbone p. 104
  - D. Développement des communautés locales p. 105
  - E. Environnement / Lutte contre le gaspillage alimentaire p. 106
- 5. La certification MSC de la restauration scolaire p. 107

## 03 - COMPTE-RENDU TECHNIQUE p. 108

- 1. Liste des contrats p. 110
- 2. Les travaux de maintenance, de renouvellement et de second œuvre effectués p. 111

# Sommaire

## 04 - COMPTE-RENDU FINANCIER

p. 112

### 1. Fréquentation

p. 114

- A. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie
- B. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1

p. 114  
p. 115

### 2. Compte de résultat

p. 117

- A. Chiffre d'affaires
- B. Coûts d'approvisionnement alimentaire
- C. Effectifs et frais de personnel
- D. Achats non stockés
- E. Impôts et taxes
- F. Investissements et renouvellements
- G. Facturation et impayés

p. 118  
p. 119  
p. 120  
p. 121  
p. 122  
p. 123  
p. 126

### 3. Tarification et encaissements

p. 127

- A. Prix de vente contractuels
- B. Fonctionnement de la facturation
- C. Encaissements
- D. Etat des impayés

p. 127  
p. 128  
p. 129  
p. 130

## 05 - ANNEXES

p. 131

Annexe 1 : Liste du matériel

p. 133

Annexe 2 : Menus après commission

p. 154

- A. Menu scolaire
- B. Menu PAD
- C. Menu résidence
- D. Menu crèche

p. 154  
p. 177  
p. 194  
p. 209

# 01

## Préambule

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# Sommaire

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

# PREAMBULE

## 1. Contexte contractuel

Par délibération du conseil municipal du 28 septembre 2017, 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 juillet 2018, pour prendre fin le 15 juillet 2022.

## 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 et du service de portage de repas à domicile, 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. 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,
- la formation auprès du personnel municipal,
- la gestion, la comptabilité, la facturation et l'encaissement du prix des repas auprès des usagers,
- la fourniture de la vaisselle sur les offices .



Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# 02

## Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# Sommaire

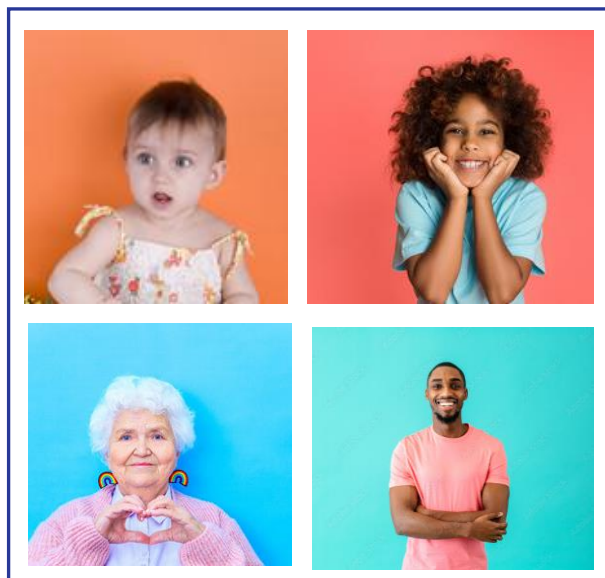
## 02 – COMPTE-RENDU QUALITE

<b>1. Notre offre</b>	<b>p. 10</b>
A. Des produits de qualité et durable	p. 11
B. Vos menus	p. 12
C. La Satisfaction des convives	p. 16
D. Les Animations scolaires	p. 19
E. Les Animations pour le portage de repas à domicile	p. 36
F. La Communication	p. 39
<b>2. Sécurité des aliments</b>	<b>p. 49</b>
A. Résultats des analyses bactériologiques	p. 49
B. Résultats des audits hygiène	p. 56
<b>3. Formation du personnel</b>	<b>p. 98</b>
A. La formation pour réussir dans son poste et son métier	p. 98
B. Les formations diplômantes tutorées	p. 99
C. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	p. 99
D. Les actions de formation sur la période	p. 100
<b>4. Actions en matière de développement durable</b>	<b>p. 101</b>
A. Nutrition, Santé & Bien-être	p. 102
B. Environnement / Achats durables	p. 103
C. Environnement / Réduction de notre empreinte carbone	p. 104
D. Développement des communautés locales	p. 105
E. Environnement / Lutte contre le gaspillage alimentaire	p. 106
<b>5. La certification MSC de la restauration scolaire</b>	<b>p. 107</b>

# COMPTE-RENDU QUALITE

## 1. Notre offre

Notre ambition pour votre ville



Être un **partenaire de proximité qui améliore la qualité de vie** des convives et contribue au développement économique, social et environnemental de notre territoire.

Vous proposer une restauration responsable participative et engagée **au service de la découverte, de l'innovation et de la qualité perçue pour les petits et les grands.**



Notre engagement :

**EXPÉRIENCE**  
des moments  
mémorables pour  
s'ouvrir, découvrir et  
vivre ensemble.

**ANCORAGE**  
une restauration  
responsable au service  
d'une alimentation  
saine et durable.

**PROACTIVITE**  
une relation transparente  
permanente au service de  
l'amélioration continue.

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

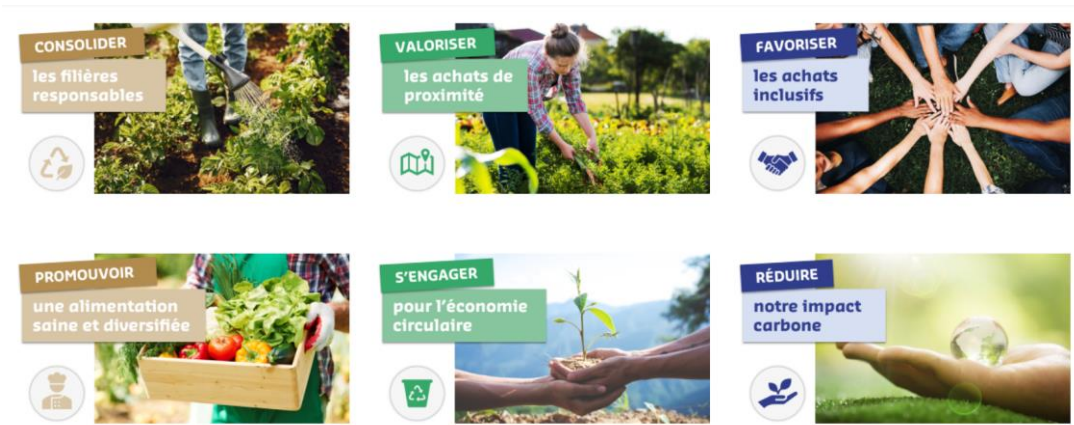
# COMPTE-RENDU QUALITE /

## 1. Notre offre

### A – Des produits de qualité et durable

Nous nous sommes engagés à vous proposer une restauration durable et de qualité pour : Assurer la santé et le bien-être de nos consommateurs, favoriser l'équité sociale ainsi que protéger et restaurer les milieux naturels.

Notre politique achats pour répondre à vos enjeux repose sur 6 piliers :



### Vos produits

100% origine Europe pour les pièces de bœuf, de porc, d'agneau et de veau	
100% Label Rouge pour les pièces de volaille	
100% origine France pour tous les laitages et yaourts ainsi que pour le lait utilisé dans nos recettes	
100% des œufs sont des œufs bio	
Pain provenant de boulangeries locales	
20% de produits bio	
Des poissons issus de la pêche durable et MSC	

# COMPTE-RENDU QUALITE

## 1. Notre offre

### B – Vos menus

Conscients de l'importance de l'alimentation en termes de santé et de bien-être, nous nous engageons à :

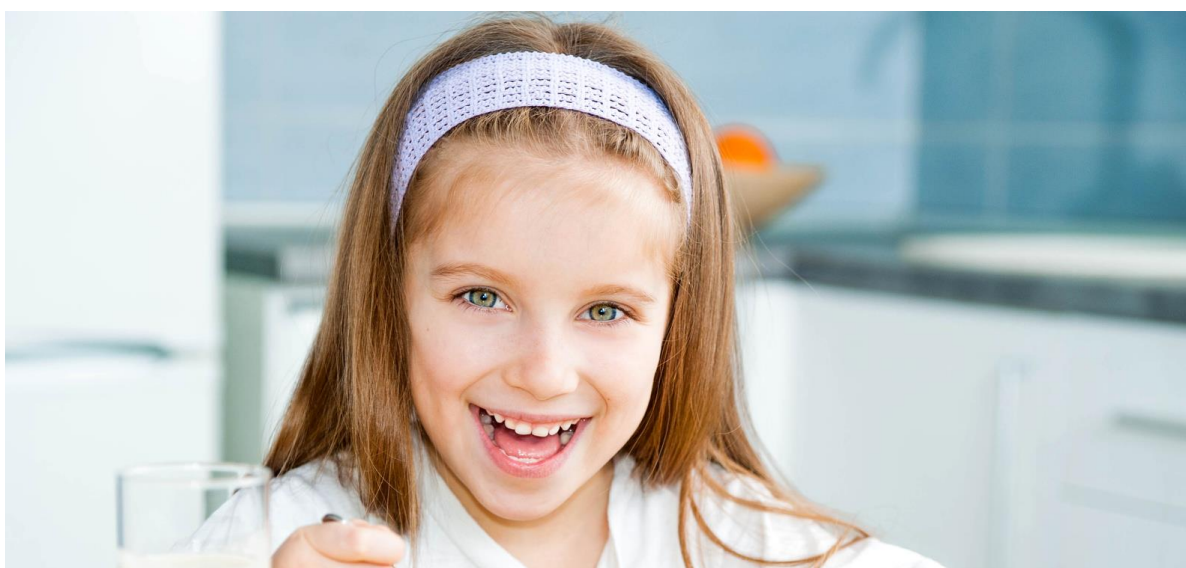
**Eduquer nos convives au « manger mieux » en répondant à leurs besoins nutritionnels  
Et les sensibiliser à une alimentation équilibrée et aux bénéfices qui en découlent.**

Pour tenir ces engagements, nos équipes proposent :

Des menus équilibrés répondant aux attentes et besoins de chacun.

Des menus construits autour de l'offre locale et de la saison

Des menus adaptés à chacune des typologies de convives



Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

**sodexo**

# COMPTE-RENDU QUALITE

## Prestation

### **RESTAURATION PETITE ENFANCE**

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

- 1 viande ou poisson
- 2 purées de légumes (carotte et pomme de terre)
- 1 purée du jour
- 1 dessert

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

- 1 hors d'oeuvre
- 1 plat protidique
- 1 légume et 1 féculent
- 1 produit laitier
- 1 dessert

### **RESTAURATION SCOLAIRE ET EXTRA SCOLAIRE**

*Pour les enfants de maternelle et d'élémentaire, les repas comprennent 5 composantes :*

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

### **PORTAGE DE REPAS A DOMICILE**

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

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

## **Notre engagement**

Proposer une  
alimentation variée,  
équilibrée et source de  
plaisir

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

**sodexo**

# COMPTE-RENDU QUALITE

## La conception de vos menus



# COMPTE-RENDU QUALITE

## Les Commissions restauration

Dans un souci permanent d'amélioration de la prestation, des commissions de restauration sont organisées bimestriellement pour les repas scolaires et extra scolaires pour lesquelles participent les représentants de la restauration scolaire de la ville de Neuilly Plaisance (élu, référente restauration scolaire), des représentants de parents d'élèves et des représentants de la cuisine centrale (responsable clientèle, diététicienne, directrice clientèle). Pour les portages, participent la responsable du service de portage, l'agent livreur et les représentants de la cuisine. Pour la petite enfance, participent les directrices de crèches, la référente petite enfance, les agents d'office et les représentants de la cuisine centrale.

Une commission de menus est organisée bimensuellement pour la restauration scolaire, la petite enfance et le service de portage de repas.

Dates des commissions de menus réalisées sur l'exercice 2021-2022 :

Période validée	COMMISSION SCOLAIRE, PORTAGE ET PETITE ENFANCE
NOVEMBRE / DECEMBRE 2021	Mardi 5 Octobre 2021
JANVIER / FEVRIER 2022	Jeudi 2 décembre 2021
MARS / AVRIL 2022	Jeudi 27 janvier 2022
MAI / JUIN 2022	Mardi 5 avril 2022

# COMPTE-RENDU QUALITE

## C – La 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.

3,60 est la note moyenne des repas servis sur les écoles.

### Top et flop des recettes



#### Top et flop des recettes

Du 01/09/2021 au 15/07/2022

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

#### Top

Nom du plat	Moyenne
fromage frais aromatisé	4,00
petit filou	4,00
Purée de pomme Bio	4,00
Steak haché de bœuf charolais au jus	4,00
purée de pomme pruneaux	4,00
Mousse au chocolat au lait	4,00
fusilli bio	4,00
Cordon bleu de volaille	4,00
saumon sauce provençale	4,00
Purée de pomme fraise	4,00
Coquillettes bio	4,00
Petit moulé	4,00
Fromage blanc	4,00
Gâteau basque	4,00
Purée de pomme bio poire	4,00
Pastèque entrée	4,00
Flan nappé au caramel	4,00
flan vanille nappé caramel	4,00
yaourt aromatisé bio framboise	4,00
Cantafrais	4,00

#### Flop

Nom du plat	Moyenne
salade de riz Camargue,mimolette & pesto	1,00
salade de p.pois,fèves et fromage brebis	1,00
Radis noir râpé vinaigrette	1,00
pois chiches,vinaigrette à la tomate	1,00
Coquillettes bio au pesto	1,00
chou blanc et raisins secs	1,25
radis noir râpé	1,26
Chou rouge bio vinaigrette framboise	1,34
Houmous de brocolis	1,50
Mais poivrons emmental	1,50
gratin de lentilles et patate douce	1,50
Macédoine de légumes mayonnaise	1,50
champignons vinaigrette crémeuse	1,64
Haricots blancs à la Provençale	1,67
salade de lentilles, pts pois, framboise	1,67
chou chinois vinaigrette	1,73
mache et betterave vinaigrette	1,80
Salade Texane	1,98
Petits pois sauce chèvre	2,00
Coeurde palmier et tomate vinaigrette	2,00

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# COMPTE-RENDU QUALITE

## C – La Satisfaction des convives



### Le mesureur de la satisfaction « C'Mon Goût »

#### Evolution de la moyenne des composants des menus



Evolution de la moyenne des menus

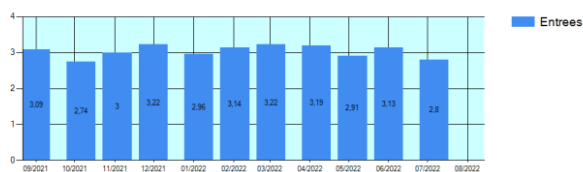


2021-2022

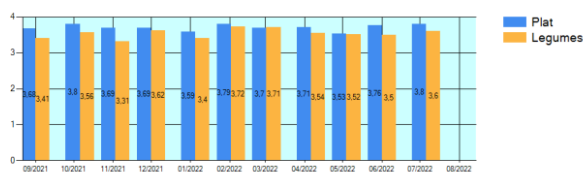
Nom du site: Tous les sites  
 Nom du client: Tous les clients  
 Nom de l'office: Tous les offices

- 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

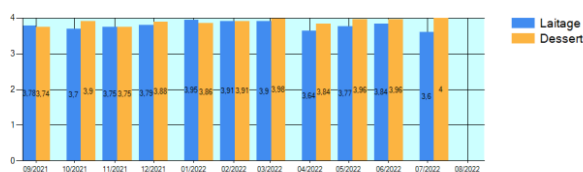
Moyenne des entrées



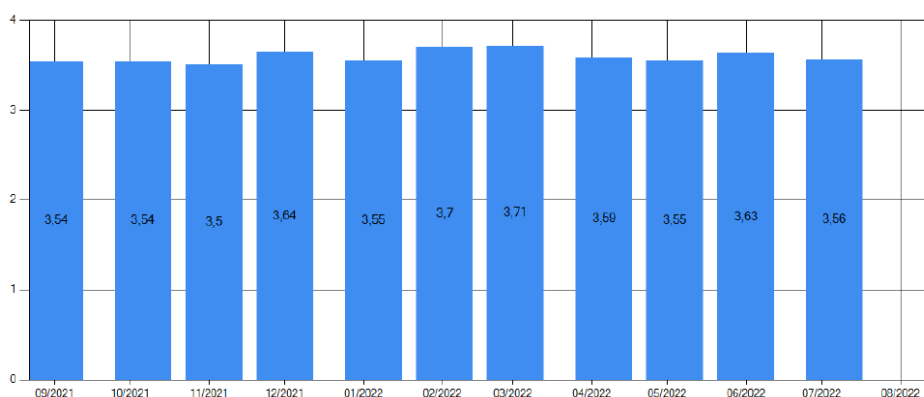
Moyenne des plats et légumes



Moyenne des laitages et desserts



#### Evolution de la moyenne des menus



Certifié exécutoire  
 Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
 Date de télétransmission : 27/11/2023  
 Date de réception préfecture : 27/11/2023

# COMPTE-RENDU QUALITE

## 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

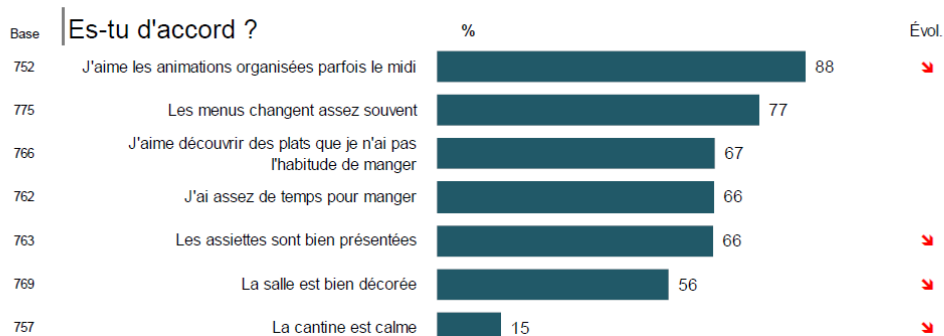
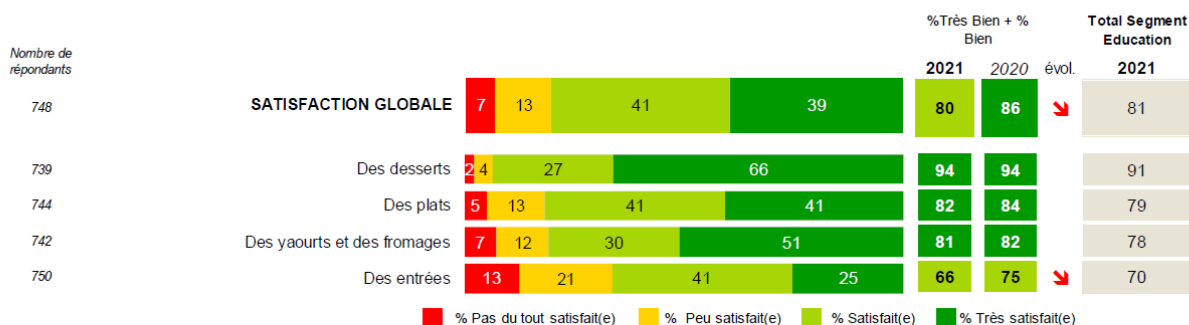
Une fois par an, une enquête de satisfaction est réalisée auprès des enfants à travers un questionnaire construit autour de la perception directe de la prestation :

- qualité,
- choix...

Cette enquête de satisfaction a été réalisée en octobre 2021 sur les sites suivants :

- Centre
- Edouard Herriot
- Victor Hugo
- Joffre
- Cahouettes
- Bel air

Les résultats sont analysés par un organisme indépendant afin de garantir des résultats objectifs et de dégager des préconisations concrètes d'amélioration.



# COMPTE-RENDU QUALITE

## D – Les Animations scolaires

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 2021/2022, voici les points forts de notre programme d'animation.

### 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 animations sont systématiquement annoncées aux enfants sur le totem situé à l'entrée du restaurant. Ces supports d'animation permettent de créer l'ambiance dès l'entrée et tout le long du parcours des 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 tri des déchets, de la découverte alimentaire (origine des produits, bienfaits..) et partons à la découverte du monde.

### Des parents bien informés

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



*Retrouvez en vidéo le programme d'animations 2021/2022 ! En scannant le QR code ou en cliquant [ICI](#)*

# COMPTE-RENDU QUALITE

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 2021
- L'Inde en janvier 2022
- Le Liban en mai 2022



## Les nouvelles recettes

11 nouveautés à découvrir

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

Cette année : les lentilles, les fèves, l'épeautre et le brocoli



## C'est la fête !

7 journées de fête pour célébrer les événements calendaires avec un menu « plaisir » à partager et une décoration du restaurant haute en couleur :

- Le repas de la rentrée en septembre
- Une ambiance de fête foraine 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



## À table !

4 journées consécutives consacrées à l'apprentissage des règles de fonctionnement du restaurant scolaire :

- Règles sanitaires et incitation au tri des déchets
- Règles de vie, de respect et lutte contre le bruit
- Apprentissage des besoins de son corps (savoir se servir selon son appétit)
- Découverte de nouvelles saveurs



## Mission Anti-Gaspi

4 journées de sensibilisation

1 semaine éducative pour comprendre la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire à travers une action collective.

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

# COMPTE-RENDU QUALITE

## Le calendrier des animations

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

Calendrier scolaire 2021-2022 www.vacances-scolaires-education.fr				Académies de Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers		Académies d'Als-Moselle, Amiens, Caen, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Rouen, Strasbourg		Académies de Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles			
SEPTEMBRE 2021	OCTOBRE 2021	NOVEMBRE 2021	DÉCEMBRE 2021	JANVIER 2022	FÉVRIER 2022	MARS 2022	AVRIL 2022	MAI 2022	JUIN 2022	JUILLET 2022	AOÛT 2022
MER 1 35	VEN 1	LUN 1 44	MER 1	SAM 1	MAR 05 C'EST LA FÊTE	MAR 1 09	VEN 1	DIM 1	MER 1 22	VEN 1	LUN 1
JEU C'EST LA FÊTE	SAM 2	MAR 2	JEU NOUVELLES RECETTES	DIM 2	MER C'EST LA FÊTE	MER 2	SAM 2	LUN 2 18	JEU 2	SAM 2	MAR 2
VEN	DIM 3	MER 3	VEN	LUN 3 01	JEU C'EST LA FÊTE	JEU 3	DIM 3	MAR 3	VEN 3	DIM 3	MER 3
SAM	LUN 4 40	JEU 4	SAM 4	MAR C'EST LA FÊTE	VEN 4	VEN 4	LUN 4 14	MER 4	SAM 4	LUN 4 27	JEU 4
DIM 5	MAR NOUVELLES RECETTES	VEN 5	DIM 5	MER C'EST LA FÊTE	SAM 5	SAM 5	MAR 5	JEU 5	DIM 5	MAR 5	VEN 5
LUN 6 36	JEU NOUVELLES RECETTES	SAM 6	LUN 6 49	JEU C'EST LA FÊTE	DIM 6	DIM 6	MER 6	VEN 6	LUN 6 23	MER 6	SAM 6
MAR	LUN 8	MAR 8	MAR NOUVELLES RECETTES	VEN 7	LUN 7 06	LUN 7 10	JEU 7	SAM 7	MAR C'EST LA FÊTE	JEU 7	DIM 7
MER	SAM 9	MAR NOUVELLES RECETTES	JEU NOUVELLES RECETTES	SAM 8	MAR 8	MAR 8	VEN 8	DIM 8	JEU C'EST LA FÊTE	VEN 8	LUN 8
JEU	DIM 10	MER NOUVELLES RECETTES	VEN 10	MER 9	MER 9	MER 9	SAM 9	LUN 9 19	JEU C'EST LA FÊTE	SAM 9	MAR 9
VEN 10	LUN 11 41	MAR NOUVELLES RECETTES	SAM 11	LUN 10 02	VEN 11	VEN 11	DIM 10	MAR NOUVELLES RECETTES	VEN 10	DIM 10	MER 10
SAM 11	MAR ODYSSEE DU GOÛT	VEN 12	SAM 12	MER NOUVELLES RECETTES	SAM 12	SAM 12	LUN 11 15	JEU NOUVELLES RECETTES	SAM 11	LUN 11	JEU 11
DIM 12	JEU ODYSSEE DU GOÛT	DIM 14	LUN 13 50	MAR NOUVELLES RECETTES	DIM 13	DIM 13	MAR 14 11	JEU NOUVELLES RECETTES	DIM 12	MAR 12	VEN 12
LUN 13 37	MAR NOUVELLES RECETTES	MAR C'EST LA FÊTE	JEU C'EST LA FÊTE	VEN 14	LUN 14 07	LUN 14 11	JEU 14	SAM 14	MAR NOUVELLES RECETTES	JEU 14	DIM 14
MAR	VEN 15	MAR C'EST LA FÊTE	JEU C'EST LA FÊTE	SAM 15	MAR 15	MAR 15	VEN 15	DIM 15	JEU NOUVELLES RECETTES	VEN 15	LUN 15
MER	SAM 16	MAR C'EST LA FÊTE	JEU C'EST LA FÊTE	DIM 16	MER 16	MER 16	SAM 16	LUN 16 20	JEU NOUVELLES RECETTES	SAM 16	MAR 16
JEU	DIM 17	MAR C'EST LA FÊTE	JEU C'EST LA FÊTE	LUN 17 03	JEU 17	JEU 17	DIM 17	LUN 18 15	JEU NOUVELLES RECETTES	VEN 17	MER 17
VEN 17	LUN 18 42	JEU ODYSSEE DU GOÛT	SAM 18	MAR ODYSSEE DU GOÛT	VEN 18	VEN 18	LUN 18 15	MAR C'EST LA FÊTE	SAM 18	LUN 18	JEU 18
SAM 18	MAR NOUVELLES RECETTES	DIM 19	DIM 19	SAM 19	SAM 19	SAM 19	MAR C'EST LA FÊTE	JEU ODYSSEE DU GOÛT	DIM 19	MAR 19	VEN 19
LUN 19	JEU NOUVELLES RECETTES	LUN 20 53	JEU C'EST LA FÊTE	DIM 20	DIM 20	DIM 20	MAR C'EST LA FÊTE	VEN 20	LUN 20 25	MER 20	SAM 20
MAR	VEN 21	MAR 21	MAR C'EST LA FÊTE	VEN 21	LUN 21 08	LUN 21 12	JEU 21	SAM 21	MAR 21	JEU 21	DIM 21
MER	LUN 22 47	MAR MISSION DU GASPI	MER 22	SAM 22	MAR 22	MAR 22	VEN 22	DIM 22	MAR 22	VEN 22	LUN 22
JEU	SAM 23	MAR MISSION DU GASPI	JEU 23	MAR 23	MER 23	MER 23	SAM 23	LUN 23 21	JEU 23	SAM 23	MAR 23
VEN 24	DIM 24	MAR MISSION DU GASPI	VEN 24	LUN 24 04	JEU 24	JEU 24	DIM 24	MAR 24	VEN 24	DIM 24	MER 24
SAM 25	LUN 25 43	JEU NOUVELLES RECETTES	SAM 25	MAR NOUVELLES RECETTES	VEN 25	VEN 25	LUN 25 17	MER 25	SAM 25	LUN 25	JEU 25
SAM 26	MAR NOUVELLES RECETTES	DIM 26	DIM 26	MAR NOUVELLES RECETTES	SAM 26	SAM 26	MAR 26	JEU 26	DIM 26	MAR 26	VEN 26
LUN 27 39	JEU NOUVELLES RECETTES	LUN 27 52	JEU C'EST LA FÊTE	DIM 27	DIM 27	DIM 27	MER 27	VEN 27	LUN 27 26	MER 27	SAM 27
MAR 28	VEN 28	MAR 28	MAR C'EST LA FÊTE	VEN 28	LUN 28	LUN 28 13	JEU 28	SAM 28	MAR 28	JEU 28	DIM 28
MER 29	LUN 29 48	MAR 29	JEU C'EST LA FÊTE	SAM 29	SAM 29	MAR 29	VEN 29	DIM 29	MAR 29	VEN 29	LUN 29
JEU 30	SAM 30	MAR 30	JEU C'EST LA FÊTE	DIM 30	DIM 30	MER 30	SAM 30	LUN 30	JEU 30	SAM 30	MAR 30

Cela a ainsi représenté plus de 20 jours d'animations et temps forts réalisées dans l'année sur le temps du repas ou en classe ou dans le cadre des centres de loisirs.

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

# COMPTE-RENDU QUALITE

## L'Odyssée du goût

En 2021-2022, un voyage à travers le 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 2021, les trésors des régions de France sont à l'honneur avec :

- Le chou-fleur de Bretagne
- Le pruneau d'Agen de Nouvelle Aquitaine
- Le riz de Camargue
- Le Cantal d'Auvergne
- La châtaigne d'Ardèche

En janvier 2022, cap sur l'Inde à la découverte des épices !

En mai 2022, troisième étape du voyage gourmand au Liban avec le pois chiche, la menthe...



### Menu d'octobre : « Trésors des régions de France »

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mâche et betterave vinaigrette	Salade de tomate vinaigrette	<b>Riz de Camargue</b> + butternut fromage	Macédoine mayonnaise	Chou blanc et raisins secs
Aiguillette de poulet sauce au <b>pruneau d'Agen</b>	Nuggets de pois chiche bio	Sauté de veau label rouge sauce forestière	Saucisse de volaille	Emincé de saumon sauce crème
Fusilli tricolore bio	Gratin de <b>chou fleur</b> et pomme de terre	Petit pois	Purée au <b>cantal</b>	Duo de carotte jaune et orange
Emmental	Fromy	Fromage frais aromatisé	Yaourt nature et sucre	Fraidou
Fruit	Mousse au chocolat au lait	Fruit bio	Fruit	Cake aux <b>châtaignes</b>
<b>Nouvelle-Aquitaine</b>	<b>Bretagne</b>	<b>Provence</b>	<b>Auvergne</b>	<b>Ardèche</b>

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# COMPTE-RENDU QUALITE

## L'Odyssée du goût



En janvier, l'Inde.

Au cœur de l'hiver, les enfants sont partis à la découverte des épices.



**L'ODYSSÉE DU GOÛT**  
2021-2022

LA DÉCOUVERTE DES SAVEURS DU MONDE

Noa et Papille découvrent les

# TRÉSORS DE L'INDE

Menu du jour

## Jeudi 21 janvier 2022

*Carottes râpées vinaigrette au curry miel gingembre*

\*\*\*

*Aiguillettes de poulet tikka massala*

\*\*\*

Riz

\*\*\*

Cantafrais

\*\*\*

*Lassi mangue*

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

création et conception : Agence médias/marchés et communication | Juin 2021

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

**sodexo**

# COMPTE-RENDU QUALITE

## L'Odyssée du goût



En mai, cap sur le Liban.

Les menus se sont enrichis de saveurs et de la cuisine locale libanaise.

### Menu Liban :

Salade de tomate, radis, concombre  
sauce blanche

Emincé de dinde label rouge sauce  
paprika fromage blanc

Carotte au cumin et paprika

Petit moulé

Cake aux amandes et amandes amères



Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# COMPTE-RENDU QUALITE

## 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 pour plonger davantage les enfants dans l'ambiance et les inciter à participer.



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 Papilles qui délivrent les messages d'éducation alimentaire.



Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# COMPTE-RENDU QUALITE /

## 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).

### 7 animations dans l'année :

- Septembre 2021 : 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 !
- Décembre 2021 : un repas gourmand a clôturé l'année en beauté.
- Janvier 2022 : les enfants ont partagé la galette des rois et sa couronne pour les plus chanceux
- Février 2022 : les crêpes se sont invitées en dessert.
- Avril 2022 : un repas festif pour célébrer le Printemps
- Mai 2022 : Une ambiance de fête foraine s'est invitée dans le restaurant.
- 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 de rentrée

Pastèque

Steak haché de bœuf charolais & ketchup

Pommes paillason

Cantadou ail & fines herbes

Smoothie pomme et pêche



*Des badges autocollants à personnaliser ont été portés par les équipes de restauration*

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# COMPTE-RENDU QUALITE

## C'est la fête !

L'animation 'La fête foraine' en novembre 2021



### Menu « La fête foraine »

Carottes râpées bio

Hot dog de volaille

Pommes smile

Camembert

Purée de pomme



Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

27

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# COMPTE-RENDU QUALITE

## C'est la fête !

L'animation 'Repas de fin d'année' en décembre 2021



### Menu « Repas de fin d'année »

Rillettes de saumon, ciboulette et pain polaire

Pavé de dinde, sauce aux marrons

Pommes pins et haricots verts

P'tit Louis

Dessert de Noël



## Les photos



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# COMPTE-RENDU QUALITE

## C'est la fête !

L'animation 'Galette des rois' en janvier 2022



### Menu « Galette des rois »

Chou chinois vinaigrette

Omelette Bio

Carottes persillées

Fromage blanc et sucre CE

Galette des rois



## Les photos



Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# COMPTE-RENDU QUALITE



## C'est la fête !

L'animation 'Vive les crêpes !' en février 2022

### Menu « Galette des rois »

Carottes râpées bio vinaigrette

Wings de poulet tex-mex

Petits pois

Camembert

Crêpe à la confiture



## Les photos



Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# COMPTE-RENDU QUALITE



## C'est la fête !

L'animation 'Repas de printemps' en avril 2022

### Menu « Repas de printemps »

Tomate Vinaigrette à l'huile d'olive

Aiguillette de poulet sauce suprême

Pommes smiles

Vache qui rit bio

Gâteau façon financier



## Les photos



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# COMPTE-RENDU QUALITE



## C'est la fête !

L'animation 'Au revoir les Grands' en juillet 2022

### Menu « Au revoir les Grands »

Pastèque

Fish & Chips sauce chapeau melon

Potatoes

Camembert

Mix lait cacao



# COMPTE-RENDU QUALITE



## Les nouvelles recettes

11 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 :

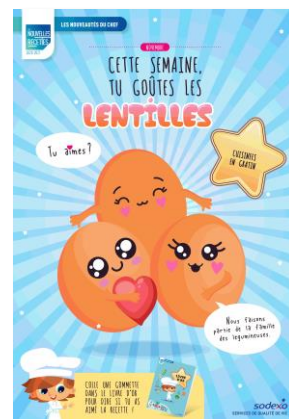
- Le brocoli, l'épeautre, les fèves et les lentilles.

**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 et à se sentir en confiance.

**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.

## Les recettes proposées tout au long de cette année:

- Salade de **fèves**, petits pois, menthe et brebis.
- Fondant au fromage et **brocolis**
- Gratin de **lentilles** et patates douces, oignon et emmental.
- Salade **d'édamamé**, semoule, carotte et sauce abricot sec.
- Purée de **brocolis**
- Moelleux au chocolat et **lentilles**
- Poêlée de **fèves**, carottes et sauce aigre douce
- Houmous de **brocolis**
- Carottes râpées et **épeautre** vinaigrette miel, soja et sésame
- Cake **épeautre**, courgettes et emmental
- Salade de lentilles, framboise et fêta



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# COMPTE-RENDU QUALITE



## A table !

En entrant dans leur restaurant scolaire, les enfants font bien plus que prendre un repas. Toutes les choses à connaître sur ce lieu de partage et de convivialité sont expliquées de manière progressive, sur plusieurs jours : comment bien vivre ensemble, les découvertes à faire, les moyens mis en œuvre pour développer ses sens...

Pour prolonger l'accueil des enfants après la rentrée, la seconde semaine de l'année est consacrée à expliquer les grandes règles de vie collective à la cantine.

Les affichages changent chaque jour pour expliquer tour à tour :

- Les règles sanitaires et les consignes pour bien trier ses déchets
- Les règles de vie, de respect et comment lutter collectivement contre le bruit,
- L'importance d'adapter son alimentation aux besoins de son corps (savoir se servir selon son appétit),
- La découverte de nouvelles saveurs (Programme d'animations)

En fin de semaine, chaque enfant reçoit une carte de membre du club de la cantine avec un rappel ludique de toutes les bonnes règles de vie.



# COMPTE-RENDU QUALITE



## 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. Nous avons organisé une animation sur 4 jours consécutifs pour les inciter à consommer leur repas en entier.

Ainsi, chaque jour de la « Semaine Européenne de la réduction des déchets », nous plaçons des messages tout le long du parcours des enfants dans leur restaurant pour les inciter à finir tour à tour leur entrée, leur plat, leur dessert, sans oublier leur pain. Une fois tous les plats terminés, ils peuvent aller gratter une case sur l'affiche placée dans le restaurant et faire découvrir le dessin caché sous les gros nuages gris.... Le gaspillage est réduit ? Le soleil peut alors briller dans la cantine.

Cette animation est proposée pendant la semaine européenne du développement durable.



# COMPTE-RENDU QUALITE

## E – Animations pour le portage de repas

Un programme d'animations spécifiques est conçu et mis en place pour nos « séniors ». Les thèmes, variés répondent à leurs aspirations :

### RECAPITULATIF DES ANIMATIONS PORTAGE

01/11/2021	<b>Toussaint</b>
11/11/2021	<b>Armistice</b>
24/12/2021	<b>Repas Noël</b>
31/12/2021	<b>Jour de l'an</b>
06/01/2022	<b>Epiphanie</b>
04/02/2022	<b>Chandeleur</b>
04/04/2022	<b>Pâques</b>
02/05/2022	<b>Muguet du 1<sup>er</sup> Mai</b>
08/05/2022	<b>Victoire 1945</b>
26/05/2022	<b>Ascension</b>
14/07/2022	<b>Fête Nationale</b>
15/08/2022	<b>Assomption</b>
<b>TOTAL</b>	
<b>Septembre 2021</b>	<b>12</b>
<b>à Août 2022</b>	

# COMPTE-RENDU QUALITE

## Les repas festifs à thème

Pour des occasions spéciales, le déjeuner est en lien avec le calendrier et les événements qui rythment l'année (exemples d'événements : les saisons, la semaine bleue, Noël). Il est accompagné d'une petite attention qui illustre le temps fort de l'année.

### ✓ Les fêtes d'anniversaire



Fêtons les anniversaires. Chaque usager a reçu pour son anniversaire une carte et une pâtisserie individuelle.

### ✓ Les fêtes de saison

Nous avons célébré le début de chaque saison, avec les bénéficiaires des repas portés à domicile, par un menu festif emblématique.



### ✓ Les fêtes calendaires



A l'occasion des grands événements du calendrier, un déjeuner festif a été organisé. Il a été accompagné, pour chaque bénéficiaire, d'une petite attention illustrant le temps fort de l'année.



A titre d'exemple, chaque bénéficiaire a reçu un ballotin d'œufs en chocolats pour Pâques ou encore 1 brin de muguet à l'occasion du 1<sup>er</sup> mai !

# COMPTE-RENDU QUALITE

A l'occasion de la fêtes de fin d'année chaque usager reçoit un ballotin de chocolats.

## Menu de fin d'année

Boudin blanc de volaille aux morilles

Pavé de dinde aux marrons

Poêlée Sarladaise

Comté AOP au lait cru

Bûchette de Noël



## Menu du Nouvel An

Cake tomate et fêta courge

Aiguillettes de canard à l'orange

Tagliatelle

Abondance AOP au lait cru

Pâtisserie festive

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

## F – La communication

### La communication famille

Tout au long de l'année, nous informons les parents sur la restauration scolaire de leur enfant.

Basé sur une stratégie de contenu régulière, **ce pack de communication So'Essentiel** propose des articles en adéquation avec les attentes des parents. Accélééré par une diffusion digitale via SoHappy, il est couplé avec des canaux plus classiques permettant l'accès à tous. Cette communication permet de **construire un socle solide pour valoriser la restauration et l'image de votre ville sur le long terme.**

#### A la rentrée, le leaflet "Ma cantine a tout bon !"

Ce document de 6 pages reprend les messages prioritaires sur la cantine : menus équilibrés, produits de qualité, cuisine maison.

Il a été distribué sur les écoles ou mis à disposition à la mairie à l'Espace Familles **sous format papier** (nombre d'ex 10% des parents) afin de toucher les parents isolés numériquement.

Il a été posté **en format numérique** (PDF page à page) sur vos outils digitaux.



# COMPTE-RENDU QUALITE



Essentiel

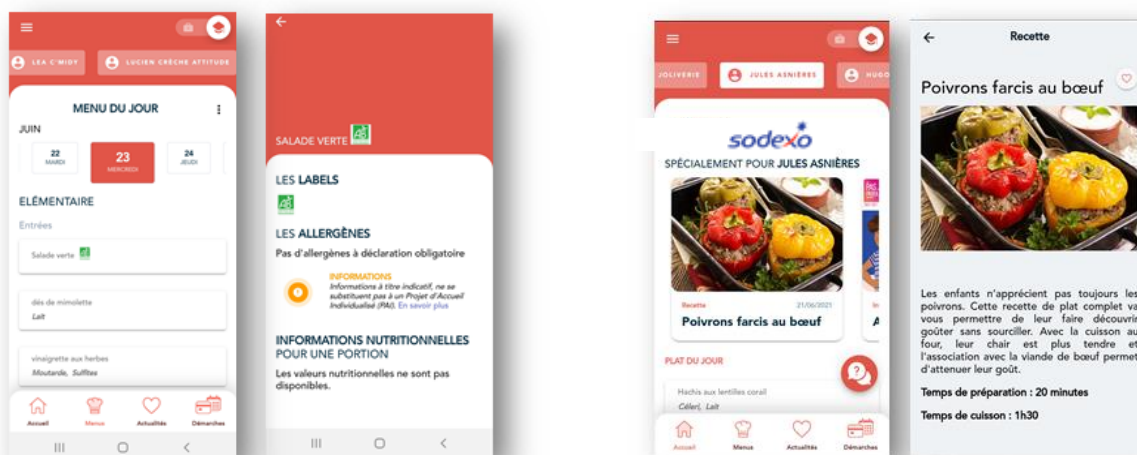
## La communication Famille

### A la rentrée, l'ouverture de l'application SoHappy



L'application SoHappy permet d'informer les parents de manière rapide et efficace. A chaque publication, ils reçoivent une notification pour aller consulter l'article.

SoHappy permet également aux parents de consulter le menu, les allergènes et les labels qualité.



## Un kit de communication a été mis en place pour faire connaître l'application auprès des parents.

- une affiche à l'entrée des écoles
- un message dans le leaflet de rentrée "ma cantine a tout bon"
- un message sur l'espace famille / site internet de Votre ville
- un message sur la page Facebook / Instagram de Votre ville



Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



### La communication Famille

Toute l'année, de l'information sur SoHappy



L'application SoHappy permet d'informer les parents de manière rapide et efficace. A chaque publication, ils reçoivent une notification pour aller consulter l'article.

SoHappy permet également aux parents de consulter le menu, les allergènes et les labels qualité.

**Cette année, 75 articles ont été postés dans l'application sur la nutrition, les animations et des idées recettes pour le soir.**

Septembre 21		Octobre 21	
S36		S40	
Nuggets de carottes	C'est la Fête ! – La rentrée des classes	Soupe de potiron	Nouvelle recette : le brocoli
S37		S41	
Clafoutis aux figues	A table !	Cuisiner en famille : tarte aux figues	Odyssée du goût Les trésors de France
S38		S42	
Cuisiner en famille : Muffins aux myrtilles		Guacamole maison	
S39		S43	
Purée de panais et carotte		Astuce amusante pour célébrer Halloween !	

Novembre 21		Décembre 21	
S44		S48	
Compote pomme et mangue		Poissons panés maison	Nouvelle recette : les fèves
S45		S49	
Crumble à l'ananas	Nouvelle recette : les lentilles	Crumble à la poire	Nouvelle Recette Le brocoli
S46		S50	
Le vrai banana bread	C'est la fête ! – la fête foraine	Sablés de Noël	C'est la fête ! – Joyeuses fêtes
S47		S51	
Cuisiner en famille : frites de patates douces	Mission anti-gaspi – La météo anti-gaspi !	Le vrai chocolat chaud	
		S52	
		Le pain d'épices maison	

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

## La communication Famille



Toute l'année, de l'information sur SoHappy

Janvier 22		Février 22	
S1 Galette des rois à la poire		S5 Gâteau de crêpe	
« C'est la Fête » La galette des rois		C'est la fête ! – Vive les crêpes	
S2 Velouté de panais au paprika		S6 Recette anti gaspi d'hiver : cookies au pain sec et pépites de chocolat	
Nouvelle recette – Les lentilles			
S3 Cuisiner en famille : gâteau renversé aux oranges		S7 Choux de Bruxelles gourmands au parmesan	
Odyssée du goût – Les trésors de l'Inde			
S4 Popcorn de pois chiche		S8 Carnaval : Beignets cuits au four aux pommes	
Nouvelle recette : Les fèves			
Mars 22		Avril 22	
S9 Le dhal de lentilles corail et oignons frits		S13 Recette anti-gaspi de printemps : Mousse au chocolat aux pois chiche	
S10 Gnocchi de patate douce		S14 Tzatziki maison	
Nouvelle recette : Le brocoli			
S11 Chou-fleur pané façon nuggets		S15 Omelotte aux épinars et fromage	
		Au printemps, quels fruit et légumes de saison sont servies aux enfants	
S12 Pesto maison variante ail des ours		S16 Crumble fraise rhubarbe	
Nouvelle recette : L'épeautre		C'est la fête ! – Fête de printemps	
		S17 Purée rose à la betterave et concassé de noisette	

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# COMPTE-RENDU QUALITE



## La communication Famille

Toute l'année, de l'information sur SoHappy



Mai 22		Juin 22	
S18		S22	
Œuf cocotte aux poireaux		On confectionne nos propres tomates séchées !	
S19		S23	
Courgettes farcies	Nouvelle recette – L'épeautre	Quiche gourmande épinards et saumon	C'est la fête ! Au revoir les grands
S20		S24	
Recette végétarienne : Le chili sin carne facile	Odyssée du goût – Les trésors du Liban	Recette anti-gaspi : Crumble de pain aux légumes du soleil	Nouvelle recette – Les lentilles
S21		S25	
Chakchouka		Flan de blettes à la moutarde	
		S26	
		Tomate cerise d'amour	

Juillet 22		Août 22	
S27		S31	
Cuisiner en famille : Tarte amandine aux abricots		Soupe fraîche de melon et basilic	
S28		S32	
Granité de fraise au citron vert		Cake féta et tomates séchées	
S29		S33	
Cuisiner en famille : clafoutis cerise et coco		Pêches rôties et basilic	
S30		S34	
Samoussas pomme de terre, thon et fromage frais		Velouté froid concombre et menthe	
		S35	

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture

Cuisiner en famille - L'houmous

Date de télétransmission : 27/11/2023

Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

## La communication Famille

Tout au long de l'année, nous informons les parents sur la restauration scolaire de leur enfant.

Basé sur une stratégie de contenu régulière, **ce pack de communication So'Local** propose des articles **totalemt personnalisés** à votre ville en adéquation avec les attentes des parents. Accéléré par une diffusion digitale via SoHappy, il est couplé avec des canaux plus classiques permettant l'accès à tous. Cette communication permet de **construire un socle solide pour valoriser la restauration et l'image de votre ville sur le long terme.**

### A la rentrée, le leaflet "Ma cantine a tout bon !"

Ce document de 6 pages reprend les messages prioritaires sur la cantine : menus équilibrés, produits de qualité, cuisine maison.

Il a été distribué sur les écoles ou mis à disposition à la mairie à l'Espace Familles **sous format papier** (nombre d'ex 10% des parents) afin de toucher les parents isolés numériquement.

Il a été posté **en format numérique** (PDF page à page) sur vos outils digitaux.



# COMPTE-RENDU QUALITE



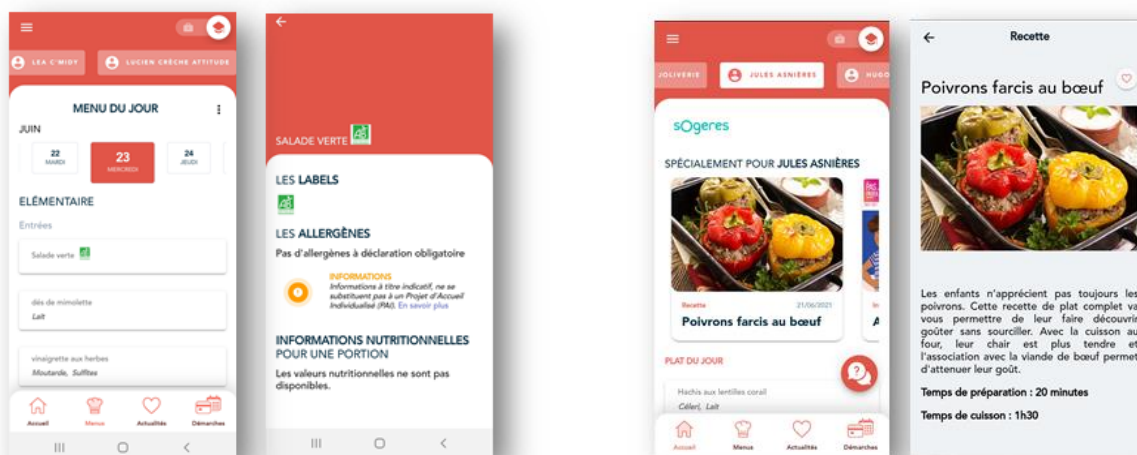
## La communication Famille

### A la rentrée, l'ouverture de l'application SoHappy



L'application SoHappy permet d'informer les parents de manière rapide et efficace. A chaque publication, ils reçoivent une notification pour aller consulter l'article.

SoHappy permet également aux parents de consulter le menu, les allergènes et les labels qualité.



### Un kit de communication a été mis en place pour faire connaître l'application auprès des parents.

- une affiche à l'entrée des écoles
- un message dans le leaflet de rentrée "ma cantine a tout bon"
- un message sur l'espace famille / site internet de Votre ville
- un message sur la page Facebook / Instagram de Votre ville



Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# COMPTE-RENDU QUALITE



## La communication Famille

Toute l'année, de l'information sur SoHappy



L'application SoHappy permet d'informer les parents de manière rapide et efficace. A chaque publication, ils reçoivent une notification pour aller consulter l'article.

SoHappy permet également aux parents de consulter le menu, les allergènes et les labels qualité.

**Cette année, 75 articles ont été postés dans l'application sur la nutrition, les animations et des idées recettes pour le soir et 20 articles personnalisés à votre ville**

Septembre 21		Octobre 21	
S36		S40	
Nuggets de carottes	C'est la Fête ! – La rentrée des classes	Soupe de potiron	Nouvelle recette : le brocoli
S37		S41	
Clafoutis aux figues	A table !	Cuisiner en famille : tarte aux figues	Odyssée du goût Les trésors de France
S38		S42	
Cuisiner en famille : Muffins aux myrtilles		Guacamole maison	
S39		S43	
Purée de panais et carotte		Astuce amusante pour célébrer Halloween !	

Novembre 21		Décembre 21	
S44		S48	
Compote pomme et mangue		Poissons panés maison	Nouvelle recette : les fèves
S45		S49	
Crumble à l'ananas	Nouvelle recette : les lentilles	Crumble à la poire	Nouvelle Recette Le brocoli
S46		S50	
Le vrai banana bread	C'est la fête ! – la fête foraine	Sablés de Noël	C'est la fête ! – Joyeuses fêtes
S47		S51	
Cuisiner en famille : frites de patates douces	Mission anti-gaspi – La météo anti-gaspi !	Le vrai chocolat chaud	
		S52	
		Le pain d'épices maison	

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# COMPTE-RENDU QUALITE



## La communication Famille



Toute l'année, de l'information sur SoHappy

Janvier 22		Février 22	
S1 Galette des rois à la poire		S5 Gâteau de crêpe	
« C'est la Fête » La galette des rois		C'est la fête ! – Vive les crêpes	
S2 Velouté de panais au paprika		S6 Recette anti gaspi d'hiver : cookies au pain sec et pépites de chocolat	
Nouvelle recette – Les lentilles			
S3 Cuisiner en famille : gâteau renversé aux oranges		S7 Choux de Bruxelles gourmands au parmesan	
Odyssée du goût – Les trésors de l'Inde			
S4 Popcorn de pois chiche		S8 Carnaval : Beignets cuits au four aux pommes	
Nouvelle recette : Les fèves			
Mars 22		Avril 22	
S9 Le dhal de lentilles corail et oignons frits		S13 Recette anti-gaspi de printemps : Mousse au chocolat aux pois chiche	
S10 Gnocchi de patate douce		S14 Tzatziki maison	
Nouvelle recette : Le brocoli			
S11 Chou-fleur pané façon nuggets		S15 Omelotte aux épinars et fromage	
		Au printemps, quels fruit et légumes de saison sont servies aux enfants	
S12 Pesto maison variante ail des ours		S16 Crumble fraise rhubarbe	
Nouvelle recette : L'épeautre		C'est la fête ! – Fête de printemps	
		S17 Purée rose à la betterave et concassé de noisette	

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# COMPTE-RENDU QUALITE



## La communication Famille

Toute l'année, de l'information sur SoHappy



Mai 22		Juin 22	
S18	Œuf cocotte aux poireaux	S22	On confectionne nos propres tomates séchées !
S19	Courgettes farcies	S23	Quiche gourmande épinards et saumon
	Nouvelle recette – L'épeautre		C'est la fête ! Au revoir les grands
S20	Recette végétarienne : Le chili sin carne facile	S24	Recette anti-gaspi : Crumble de pain aux légumes du soleil
	Odyssée du goût – Les trésors du Liban		Nouvelle recette – Les lentilles
S21	Chakchouka	S25	Flan de blettes à la moutarde
		S26	Tomate cerise d'amour

Juillet 22		Août 22	
S27	Cuisiner en famille : Tarte amandine aux abricots	S31	Soupe fraîche de melon et basilic
S28	Granité de fraise au citron vert	S32	Cake féta et tomates séchées
S29	Cuisiner en famille : clafoutis cerise et coco	S33	Pêches rôties et basilic
S30	Samoussas pomme de terre, thon et fromage frais	S34	Velouté froid concombre et menthe
		S35	

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
Cuisiner en famille - L'houmous  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# COMPTE-RENDU QUALITE

## 2. Sécurité des aliments

### A – Résultats des analyses bactériologiques

Les analyses bactériologiques sont réalisées mensuellement par un laboratoire d'analyses microbiologiques indépendant, Silliker 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 annuel sur les offices scolaires et petite enfance :

- 28 audits hygiène sur chaque office
- 14 audits locaux, matériel et circuit sur chaque office
- 67 analyses bactériologiques
- 68 prélèvements de surface

# COMPTE-RENDU QUALITE

## Résultats des analyses bactériologiques :

### RAPPORT D'ESSAIS

Contact Role	SODXO-01
Code établissement	SODXO-93P5
Référence rapport	23743339-0 Page 1/2
Emis le	06/07/2022

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 PAUL LETOMBE 000310 . 40 AVENUE DES FAUVETTES 93360 NEUILLY PLAISANCE France

-  
M LE DIRECTEUR -  
. 6 rue de La Redoute  
78043 GUYANCOURT CEDEX  
France

Référence échantillon 29068788 / Code prélèvement 128580254  
Program Product AB / Code produit 42665 / Critère RID401

### DESCRIPTIF ECHANTILLON

Nature de l'échantillon : MELON			
Stade de prélèvement	FAB SUR PLACE OU NÉG MANIP STADE VENTE (RD)	Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER
Atmosphère	AUTRES	Etat physique	FRAIS
Date de prélèvement	27/08/2022	Intervention opérateur	PRÉPARATION SUR PLACE
Heure de prélèvement	10:50	Cadre de prélèvement	AUTOCONTRÔLE
T(°C) produit	6,5	Lieu de prélèvement	ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE
Date de réception labo	28/08/2022	Condition de prélèvement	PRÉLEVÉ PAR NOS SOINS
T(°C) de réception	2,9	Contenant	PLATEAU
Date de mise en analyse	28/08/2022 10:51	Date de préparation	27/08/2022

### COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<input checked="" type="checkbox"/> Bactéries lactiques à 30°C NF ISO 15214 / Méthode spirale (Acide sorbique)	870 000	ufc/g	50000	
Escherichia coli beta glucuronidase positive Méthode interne selon NF ISO 16649-2	< 10 #	ufc/g	100	
<input checked="" type="checkbox"/> Levures et Moisissures 25°C NF V 09-059	Présence avec moins de 4 x 1/d : 3 000	ufc/g	50000	
<input checked="" type="checkbox"/> Recherche de Salmonella spp [mobile] Méthode Interne LAB.MI.037	Non Détecté	/25g	Non Détecté	

Référence : CRITERES D'HYGIENE DES PROCÉDES 2011 EN RESTAURATION-VERSION DU 19/08/2011

### CONCLUSION(S) :

Qualité insatisfaisante pour un critère d'hygiène des procédés.

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences 25, Boulevard de la Patix - CS 38512 CERGY 95681 CERGY-PONTOISE CEDEX Tel: 0820 56 20 30 (Service 0,12€/min + prix appel) Fax: 01 34 41 13 11	S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros 303 434 591 R.C.S Pointoise
---	--

\* S : Satisfaisant

A : Acceptable

NS : Non satisfaisant

C : Corrompu

# COMPTE-RENDU QUALITE

## Résultats des analyses bactériologiques :

### RAPPORT D'ESSAIS

Contact Role SODXO-01  
Code établissement SODXO-93OW  
Référence rapport 23151740-0 Page 1/2  
Emis le 05/04/2022

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

**Mérieux**  
NutriSciences

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 CRECHE PIROUETTES CAHOUETTES  
000310  
. 30 RUE DES CAHOUETTES  
93360 NEUILLY PLAISANCE  
France

-  
M LE DIRECTEUR -  
. 6 rue de la Redoute  
78043 GUYANCOURT CEDEX  
France

Référence échantillon 28397702 / Code prélèvement 127288064  
Program Product AB / Code produit 3718 / Critère RISS43

### DESRIPTIF ECHANTILLON

Les informations en italique sont fournies par le client.

Nature de l'échantillon : CAROTTES BIO CUISINEES  
Stade de prélèvement FAB SUR PLACE OU NÉG MANIP STADE VENTE (RD) Intervention opérateur NÉGOCE NON MANIPULÉ  
Atmosphère AUTRES Cadre de prélèvement AUTOCONTRÔLE  
Date de prélèvement 29/03/2022 Lieu de prélèvement ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE  
Heure de prélèvement 10:04 Condition de prélèvement COLLECTÉ  
T(°C) produit 3,5 Contenant BARQUETTE OPERCULÉE  
Date de réception labo 30/03/2022 Code fabricant/emballleur FR 95 203 004 CE  
T(°C) de réception 3,5 Nom fabricant/emballleur UCP EAUBONNE  
Date de mise en analyse 30/03/2022 20:06 Date de fabrication 25/03/2022  
Réalisation prélèvement PRÉLEVÉ PAR LE CLIENT ET COLLECTÉ PAR SILLIKER DLC 29/03/2022  
Etat physique FRAIS

### COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<input checked="" type="checkbox"/> Micro-organismes aérobies 30°C <i>XP V08-034</i>	1 100 000	ufo/g	1000000	
<input checked="" type="checkbox"/> Bactéries lactiques à 30°C <i>NF ISO 15214 / Méthode spirae</i>	Présence avec moins de 4 x 1/d : 4 000	ufo/g		
Ratio Flore totale / Flore lactique	>100	-		
Staphylocoques à coagulase positive (Staphylococcus aureus et autres espèces) <i>Méthode interne - LAB.MI.011</i>	< 100 #	ufo/g	100	
Escherichia coli beta glucuronidase positive <i>Méthode interne -LAB.MI.282</i>	< 10 #	ufo/g	10	
Bacillus cereus présumptif 30°C <i>Méthode interne -LAB.MI.285</i>	< 100 #	ufo/g	500	

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

### CONCLUSION(S) :

Qualité insatisfaisante pour un critère d'hygiène des procédés.

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences  
25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY  
93891 CERGY-PONTOISE CEDEX  
Tel: 0820 56 20 30 (Service 0,12€/min + prix appel) Fax: 01 34 41 13 11

S.A.S. au capital de 19 074 500 Euros  
303 434 591 R.C.S. Pontoise

\* S : Satisfaisant

A : Acceptable

NS : Non satisfaisant

C : Corrompu

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

51

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

**sodexo**

# COMPTE-RENDU QUALITE

## Résultats des analyses bactériologiques :

### RAPPORT D'ESSAIS

Contact Role	SODXO-01
Code établissement	SODXO-93P3
Référence rapport	23724095-0 Page 1/2
Emis le	05/07/2022

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 JOFFRE 000310 .16 AVENUE DE JOFFRE 93360 NEUILLY PLAISANCE France

-  
M LE DIRECTEUR -  
. 6 rue de la Redoute  
78043 GUYANCOURT CEDEX  
France

Référence échantillon 29097930 / Code prélèvement 129440127  
Program Product AB / Code produit 53271 / Critère RI0102

### DESRIPTIF ECHANTILLON

Nature de l'échantillon :	BURGER DE VEAU EN SAUCE	Intervention opérateur	NÉGOCE MANIPULÉ
Stade de prélèvement	FAB SUR PLACE OU NÉG MANIP STADE VENTE (RD)	Cadre de prélèvement	AUTOCONTRÔLE
Atmosphère	AUTRES	Lieu de prélèvement	ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE
Date de prélèvement	30/06/2022	Condition de prélèvement	PRÉLEVÉ PAR NOS SOINS
Heure de prélèvement	10:39	Contenant	BARQUETTE OPERCULÉE
T(°C) produit	6,0	Code fabricant/emballeur	FR 95.203.204 CE
Date de réception labo	01/07/2022	Nom fabricant/emballeur	SODEXO CC EAU BONNE
T(°C) de réception	6,8	Date de préparation	30/06/2022
Date de mise en analyse	01/07/2022 08:09	DLC	01/07/2022
Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER		
Etat physique	FRAIS		

### COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<input checked="" type="checkbox"/> Micro-organismes aérobies 30°C <small>XP V08-034</small>	< 2 000	ufo/g	3000000	
Staphylocoques à coagulase positive (Staphylococcus aureus et autres espèces) <small>Méthode interne selon NF EN ISO 6888-1</small>	< 100 #	ufo/g	100	
<input checked="" type="checkbox"/> Clostridium perfringens 37°C <small>NF EN ISO 7937</small>	< 10	ufo/g	30	
<input checked="" type="checkbox"/> Recherche de Salmonella spp [mobile] <small>Méthode Interne LAB.M.087</small>	Non Détecté	/25g	Non Détecté	
<input checked="" type="checkbox"/> Escherichia coli beta glucuronidase positive <small>NF ISO 16649-2</small>	< 10	ufo/g	50	

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

### CONCLUSION(S) :

Résultat satisfaisant pour l'unité analysée.

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences  
25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY  
95691 CERGY-PONTOISE CEDEX  
Tel: 0820 56 20 30 (Service 0,12€/min + prix appel) Fax: 01 34 41 13 11

S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros  
303 434 591 R.C.S. Pontoise

\* S : Satisfaisant

A : Acceptable

NS : Non satisfaisant

C : Corrompu

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

52

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# COMPTE-RENDU QUALITE

## Résultats des analyses bactériologiques :

### RAPPORT D'ESSAIS

Contact Role	SODXO-01
Code établissement	SODXO-9911
Référence rapport	23739351-0 Page 1/1
Emis le 05/07/2022	

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

M LE DIRECTEUR -  
. 6 rue de la Redoute  
78043 GUYANCOURT CEDEX  
France

Référence échantillon 29102445 / Code prélèvement 128580311  
Program Product LI / Code produit 53506 / Critère WSOD

### DESCRIPTIF ECHANTILLON

Nature de l'échantillon : SALADE VERTE MAÏS

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

Réalisation prélèvement

PRÉLEVÉ PAR SILLIKER

Atmosphère

AUTRES

Etat physique

FRAIS

Date de prélèvement

30/06/2022

Intervention opérateur

PRÉPARATION SUR PLACE

Heure de prélèvement

10:30

Cadre de prélèvement

AUTOCONTRÔLE

T(°C) produit

9,6

Lieu de prélèvement

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

Date de réception labo

01/07/2022

Condition de prélèvement

PRÉLEVÉ PAR NOS SOINS

T(°C) de réception

3,9

Contenant

RAMEQUIN

Date de mise en analyse

01/07/2022 20:15

Date de préparation

30/06/2022

### COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<input checked="" type="checkbox"/> Recherche de Listeria monocytogenes AES 10/03-09/00	Non Détecté	/25g	Non Détecté	

Référence : REGLEMENT (CE) N°2073/2005, selon cahier des charges client, en cas de Détection de Listeria monocytogenes avérée, le dénombrement sera réalisé en différé

### CONCLUSION(S) :

❑ Résultat satisfaisant pour l'unité analysée.

Résultats validés le 05/07/2022  
Technicienne d'encadrement  
Christelle FUMERY

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.  
Réalité 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.  
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 évaluer 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 congelés en pain) sont réalisés sous accréditation dès lors qu'ils sont prélevés par les équipes SILLIKER.

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

S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros  
303 434 591 R.C.S. Pontoise

\* S : Satisfaisant

A : Acceptable

NS : Non satisfaisant

C : Corrompu

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

53

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# COMPTE-RENDU QUALITE

## Résultats des analyses bactériologiques :

### RAPPORT D'ESSAIS

Contact Role	SODXO-01
Code établissement	SODXO-93P0
Référence rapport	23739356-0 Page 1/2
Emis le	05/07/2022

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 FOCH 000310 . 93 AVENUE DU MARECHAL FOCH 93360 NEUILLY PLAISANCE France

-  
M LE DIRECTEUR -  
. 6 rue de la Redoute  
78043 GUYANCOURT CEDEX  
France

Référence échantillon 29102449 / Code prélèvement 128580302  
Program Product AB / Code produit 102003 / Critère RI1005

### DESCRIPTIF ECHANTILLON

Nature de l'échantillon :	GATEAU AU YAOURT	Etat physique	FRAIS
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	30/06/2022	Lieu de prélèvement	ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE
Heure de prélèvement	10:06	Condition de prélèvement	COLLECTÉ
T(°C) produit	3,1	Contenant	BARQUETTE OPERCULÉE
T(°C) ambiante	3,1	Code fabricant/emballleur	FR 95203004CE
Date de réception labo	01/07/2022	Date de préparation	28/06/2022
T(°C) de réception	3,9	Identification de lot	05:41
Date de mise en analyse	01/07/2022 12:02	DLC	03/07/2022
Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER		

### COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<input checked="" type="checkbox"/> Micro-organismes aérobies 30°C XP V08-034	32 000 *	ufo/g	300000	
Staphylocoques à coagulase positive (Staphylococcus aureus et autres espèces) Méthode interne selon NF EN ISO 6888-1	< 100 #	ufo/g	100	
Escherichia coli beta glucuronidase positive Méthode interne selon NF ISO 16649-2	< 10 #	ufo/g	10	
Bacillus cereus présomptif 30°C Méthode interne selon NF EN ISO 7932	< 100 #	ufo/g	500	

Référence : CRITERES D'HYGIENE DES PROCÉDES 2011 EN RESTAURATION-VERSION DU 19/06/2011

### CONCLUSION(S) :

Résultat satisfaisant pour l'unité analysée.

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences  
25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY  
95691 CERGY-PONTOISE CEDEX  
Tel: 0820 56 20 30 (Service 0,12€/min + prix appel) Fax: 01 34 41 13 11

S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros  
303 434 591 R.C.S Pontoise

\* S : Satisfaisant

A : Acceptable

NS : Non satisfaisant

C : Corrompu

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

54

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# COMPTE-RENDU QUALITE

## Résultats des analyses bactériologiques :

### RAPPORT D'ESSAIS

Contact Role	SODXO-01
Code établissement	SODXO-93OX
Référence rapport	22362172-0 Page 1/2
Emis le 07/12/2021	

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

-  
M LE DIRECTEUR -  
. 6 rue de la Redoute  
78043 GUYANCOURT CEDEX  
France

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

Référence échantillon 27444561 / Code prélèvement 124010634

Program Product AB / Code produit 4789 / Critère RISS43

### DESRIPTIF ECHANTILLON

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

Stade de prélèvement FAB SUR PLACE OU NÉG MANIP

STADE VENTE (RD)

Atmosphère AUTRES

Date de prélèvement 02/12/2021

Heure de prélèvement 11:29

T(°C) produit 73,3

Date de réception labo 03/12/2021

T(°C) de réception 4,7

Date de mise en analyse 03/12/2021 10:42

Réalisation prélèvement PRÉLEVÉ PAR SILLIKER

Etat physique FRAIS

Intervention opérateur NÉGOCE MANIPULÉ

Cadre de prélèvement AUTOCONTRÔLE

Lieu de prélèvement MEUBLE CHAUFFANT

Condition de prélèvement PRÉLEVÉ PAR NOS SOINS

Contenant BARQUETTE OPERCULÉE

Date de préparation 02/12/2021

### COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<input checked="" type="checkbox"/> Micro-organismes aérobies 30°C XP V08-034	< 2 000	ufc/g	1000000	
<input checked="" type="checkbox"/> Bactéries lactiques à 30°C NF ISO 15214 / Méthode spirale	< 2 000	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	10	
Bacillus cereus présumé 30°C Méthode interne -LAB.MI.285	< 100 #	ufc/g	500	

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

### CONCLUSION(S) :

Résultat satisfaisant pour l'unité analysée.

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

S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros  
303 434 591 R.C.S Pontoise

\* S : Satisfaisant

A : Acceptable

NS : Non satisfaisant

C : Corrompu

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

55

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

### RAPPORT D'AUDIT

Visite : 104555801  
Référence du rapport : 1187281-0  
Etablissement : SODXO-93OU  
Grille-Variation : 300418/9/17  
Page : 1 / 4  
Edition : 08/12/2021  
Audité par : Stéphane TANG



Silliker SAS - Mérieux NutriSciences  
25, Boulevard de la Paix - CS 36512 CERGY  
93501 CERGY-PONTOISE CEDEX  
S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros 503 434 591 R.C.S. Paris

Service relation clients : support.rd@mxns.com  
Tel: 0820 426 456 (service 0,12€/min+prix appel) Fax: 01 34 41 13 36

**SOD CRECHE ABBE PIERRE 000310**  
6 AVENUE MICHEL DEBRE  
93360 NEUILLY PLAISANCE

Adresse de visite

### Audit Hygiène Complet - Office Livré 30min

	Audité le			30/06/21	07/12/21
	Heure de début			09:35	10:15
	Heure de fin			10:00	10:55
<b>1. BILAN</b>					
<b>1.1. Items d'alerte</b>					
1.1.2. Non respect des températures (T°C)				0	0
1.1.3. Non respect de la traçabilité				0	0
1.1.4. Non respect de l'hygiène du personnel				0	0
1.1.5. Non respect des procédures de nettoyage/désinfection				0	0
1.1.6. Non respect des méthodes de fabrication				0	0
<b>1.2. Note de l'audit (%)</b>					
1.2.1. Total audit hygiène				85,0	72,5
<b>1.3. Niveau de risque hygiène</b>					
				vert	orange
<b>1.4. Niveau de risque locaux/matériel</b>					
				vert	S/O

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

		Audit le	30/06/21	07/12/21	
		Heure de début	09:35	10:15	
		Heure de fin	10:00	10:55	
<b>2. HYGIENE DU PERSONNEL</b>					
2.1. Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles	75		o	XXX	[1] -75
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 interdictions (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]
<b>3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL</b>					
<b>3.1. Propreté et entretien</b>					
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]
<b>3.2. Nettoyage/désinfection</b>					
3.2.1. Présence et respect des plans de nettoyage personnalisés	75		XXX	XXX	[1] -75
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]
<b>4. FABRICATION</b>					
<b>4.1. Organisation générale</b>					
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]
<b>4.2. Réception</b>					
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]

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

57

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

		Audit le				30/06/21	07/12/21	
		Heure de début				09:35	10:15	
		Heure de fin				10:00	10:55	
<b>4.3. Stockage</b>								
4.3.1. Absence de produits interdits	75					o	o	[1]
4.3.2. Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits entamés...)	30					o	o	[1]
4.3.3. Respect des DLC	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	XXX	[1] -30
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 premières</b>								
4.4.2. Respect des conditions de déconditionnement	30					o	o	[1]
4.4.3. Respect des conditions de décontamination	30					o	o	[1]
4.4.4. Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation	10					o	o	[1]
4.4.5. Conservation des étiquettes matières premières	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>								
4.7.1. Présence et conformité des plats témoins	75					o	o	[1]
4.7.2. Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement	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					N/E	o	[1]
4.8.2a. Température relevée :						N/E	5,5	°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]

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

		Audité le		30/06/21	07/12/21	
		Heure de début		09:35	10:15	
		Heure de fin		10:00	10:55	
<b>4.11. Déchets</b>						
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]
<b>5. SYSTEME DOCUMENTAIRE</b>						
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	XXX	[1] -10
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		o	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	N/E	[1]
5.8.	Connaissance de la procédure à suivre en cas de TIAC	10		o	XXX	[1] -10
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		XXX	XXX	[1] -75
5.10a.	Nombre objectifs fixés lors de l'audit précédent			3	1	
5.10b.	Nombre objectifs fixés atteints			2	0	
5.10c.	Pourcentage de réalisation plan d'action			66,7	0,0	
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 satisfaisantes (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

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.



Référence : 30292485  
 Etablissement : SODKO-030U  
 Grille/Variation : 300419/9  
 Audité par : Stéphane TANG  
 Visite du : 07/12/2021

SOD CRECHE ABBE PIERRE 000310  
 6 AVENUE MICHEL DEBRE  
 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	2.1. Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles Absence de papier au niveau de tous les lave-mains en cuisine (la commande a été validée en attente de réception depuis 3 semaines)	Réapprovisionner aussi souvent que nécessaire les distributeurs d'essuie-mains jetables	07/12/2021	Tous	Immédiat						
1	3.2.1. Présence et respect des plans de nettoyage personnalisés Absence de plan de nettoyage dans les locaux	A mettre en place.	30/08/2021	Gérant	Immédiat						
1	5.10. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%) Absence de plans d'actions formalisés suite au dernier audit.	Mettre en place et formaliser les plans d'actions.	07/12/2021								
1	5.10. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%) Présence d'un item en récurrence par rapport au dernier audit.	Mettre en place des plans d'actions efficaces.	07/12/2021								
2	4.3.6. Conformité des conditions de stockage (T°C, rangement des produits par catégorie, absence de stockage au sol...) Présence de cartons de compote stockés au sol en résine sèche	Proscrire le stockage au sol.	07/12/2021	Tous	Immédiat						
2	5.2. Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention Absence de plan d'appâtage.	A mettre en place.	07/12/2021	Tous	Immédiat						
2	5.8. Connaissance de la procédure à suivre en cas de TIAC Absence de procédure sur le site.	A rendre disponible.	07/12/2021	Tous	Immédiat						

Observations:

Légende des priorités de l'audit  
 1. Objectif critique  
 2. Objectif principal  
 3. Objectif mineur

Page 1 / 2



Référence : 30292485  
 Etablissement : SODKO-030U  
 Grille/Variation : 300419/9  
 Audité par : Stéphane TANG  
 Visite du : 07/12/2021

SOD CRECHE ABBE PIERRE 000310  
 6 AVENUE MICHEL DEBRE  
 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
Remarques générales: - Item 5.5 : Une formation hygiène est prévue le 14 mai 2022. Personne rencontrée : Mme MESLEM Roselyne											

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

### RAPPORT D'AUDIT

Visite : 104898998  
 Référence du rapport : 1285181-0  
 Etablissement : SODXO-93P3  
 Grille-Variation : 300416/9/17  
 Page : 1 / 4  
 Edition : 01/07/2022  
 Audité par : Stéphane TANG



Silliker SAS - Mérieux NutriSciences  
 25, Boulevard de la Peix - CS 38512 CERDY  
 93601 CERDY-PONTOISE CEDEX  
 S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros 303 434 591 R.C.S. Paris  
 Service relation clients : support.rd@mxns.com  
 Tel: 0920 426 436 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax: 01 34 41 13 36

**SOD ECOLE JOFFRE 000310**  
 16 AVENUE DE JOFFRE  
 93360 NEUILLY PLAISANCE

Adresse de visite

### Audit Hygiène Complet - Office Livré 30min

	Audit le			14/12/21	30/06/22
	Heure de début			10:06	10:15
	Heure de fin			10:36	10:50
<b>1. BILAN</b>					
<b>1.1. Items d'alerte</b>					
1.1.2. Non respect des températures (T°C)				0	0
1.1.3. Non respect de la traçabilité				0	XXX
1.1.4. Non respect de l'hygiène du personnel				0	0
1.1.5. Non respect des procédures de nettoyage/désinfection				0	0
1.1.6. Non respect des méthodes de fabrication				0	0
<b>1.2. Note de l'audit (%)</b>					
1.2.1. Total audit hygiène				99,0	79,9
<b>1.3. Niveau de risque hygiène</b>					
				vert	orange
<b>1.4. Niveau de risque locaux/matériel</b>					
				S/O	S/O

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Copyright © 2015, Silliker SAS. Tous droits réservés.

Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
 Date de télétransmission : 27/11/2023  
 Date de réception préfecture : 27/11/2023



# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

	Audit le		14/12/21	30/06/22	
	Heure de début		10:08	10:15	
	Heure de fin		10:38	10:50	
<b>2. HYGIENE DU PERSONNEL</b>					
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]
<b>3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL</b>					
<b>3.1. Propreté et entretien</b>					
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]
<b>3.2. Nettoyage/désinfection</b>					
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]
<b>4. FABRICATION</b>					
<b>4.1. Organisation générale</b>					
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]
<b>4.2. Réception</b>					
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]

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

Audité le	Heure de début	Heure de fin	14/12/21	30/06/22	
<b>4.3. Stockage</b>					
4.3.1. Absence de produits interdits	75		o	o	[1]
4.3.2. Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits entamés...)	30		o	o	[1]
4.3.3. Respect des DLC	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 premières</b>					
4.4.2. Respect des conditions de déconditionnement	30		o	o	[1]
4.4.3. Respect des conditions de décontamination	30		o	o	[1]
4.4.4. Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation	10		o	o	[1]
4.4.5. Conservation des étiquettes matières premières	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>					
4.7.1. Présence et conformité des plats témoins	75		o	o	[1]
4.7.2. Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement	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		N/E	o	[1]
4.8.2a. Température relevée :			N/E	7.0	°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]

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

		Audit le	14/12/21	30/06/22	
		Heure de début	10:06	10:15	
		Heure de fin	10:36	10:50	
<b>4.11. Déchets</b>					
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]
<b>5. SYSTEME DOCUMENTAIRE</b>					
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		XXX	XXX	[1] -10
5.3. Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention	10		S/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	o	[1]
5.6. Classement et archivage du suivi médical du personnel	30		S/O	XXX	[1] -30
5.7. Classement et archivage des actions en cas de produits non conformes	30		S/O	o	[1]
5.8. Connaissance de la procédure à suivre en cas de TIAC	10		o	o	[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	XXX	[1] -75
5.10a. Nombre objectifs fixés lors de l'audit précédent			S/O	1	
5.10b. Nombre objectifs fixés atteints			S/O	0	
5.10c. Pourcentage de réalisation du plan d'action				0,0	
<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	0	0	0
	XXX	XXX	-100
3	o	o	0
	X	X	-40
	XXX	XXX	-100

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.



Référence : 303043682  
 Etablissement : SODOXO-93P3  
 Grille/Variation : 300416/0  
 Audité par : Stéphane TANG  
 Visite du : 30/06/2022

**SOD ECOLE JOFFRE 000310**  
 16 AVENUE DE JOFFRE  
 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>5.10. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%)</b> Absence de plans d'actions formalisés suite au dernier audit.	Mettre en place et formaliser les plans d'actions suite aux audits.	30/06/2022	Gérant	Immédiat						
2	<b>5.2. Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention</b> Les derniers bons d'interventions concernant le prestataire de lutte contre les nuisibles n'ont pas été présentés.	Archiver et rendre accessible les bons d'intervention.	14/12/2021	Tous	Immédiat						
2	<b>5.6. Classement et archivage du suivi médical du personnel</b> La dernière visite médicale de la collaboratrice n'a pas été présentée.	Archiver et rendre accessible les visites médicales.	30/06/2022	Tous	Immédiat						

**Observations:**  
**Remarques générales:**  
 Personne rencontrée: Mme FONTES Anabela

**Légende des priorités de l'ordre**  
 1. Objectif critique  
 2. Objectif principal  
 3. Objectif mineur

Page 1 / 1

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

### RAPPORT D'AUDIT

Visite : 104000004  
 Référence du rapport : 1285705-0  
 Etablissement : SODXO-03P8  
 Grille-Variation : 300416/0/17  
 Page : 1 / 4  
 Edition : 01/07/2022  
 Audité par : Luzia DE OLIVEIRA



Silliker SAS - Mérieux NutriSciences  
 25, Boulevard de la Paix - CS 36512 CERGY  
 93491 CERGY-POISSONNE CEDEX  
 S.A.S. au capital de 19 874 500 Euros 305 434 591 R.C.S. Paris  
 Service relation clients : support.rd@mns.com  
 Tel: 0820 426 436 (Service 0,12€/min+prtx appel) Fax: 01 34 41 13 36

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

Adresse de visite

### Audit Hygiène Complet - Office Livré 30min

Audit le				06/01/22	30/06/22
Heure de début				08:44	10:44
Heure de fin				09:15	12:20

1. BILAN					
<b>1.1. Items d'alerte</b>					
1.1.2. Non respect des températures (T°C)				0	XXX
1.1.3. Non respect de la traçabilité				0	0
1.1.4. Non respect de l'hygiène du personnel				0	0
1.1.5. Non respect des procédures de nettoyage/désinfection				0	0
1.1.6. Non respect des méthodes de fabrication				0	0
<b>1.2. Note de l'audit (%)</b>					
1.2.1. Total audit hygiène				89,5	79,9
<b>1.3. Niveau de risque hygiène</b>					
				vert	orange
<b>1.4. Niveau de risque locaux/matériel</b>					
				S/O	S/O

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

		Audit le	06/01/22	30/06/22	
		Heure de début	08:44	10:44	
		Heure de fin	09:15	12:20	
<b>2. HYGIENE DU PERSONNEL</b>					
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]
<b>3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL</b>					
<b>3.1. Propreté et entretien</b>					
3.1.1. Propreté des abords du site	30		o	o	[1]
3.1.2. Propreté des locaux de fabrication			0	XXX	[2]
3.1.2a. Nombre de zones dont le nb de surfaces sales est < 3	15		0	1	
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		XXX	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]
<b>3.2. Nettoyage/désinfection</b>					
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]
<b>4. FABRICATION</b>					
<b>4.1. Organisation générale</b>					
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]
<b>4.2. Réception</b>					
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]

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

67

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

			06/01/22	30/06/22	
	<b>Audit le</b>				
	<b>Heure de début</b>		08:44	10:44	
	<b>Heure de fin</b>		09:15	12:20	
<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		XXX	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	XXX	[1] -30
<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	o	[1]
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	XXX	[1] -75
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 :			N/E	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]

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

		Audité le				
		06/01/22		30/06/22		
		08:44		10:44		
		09:15		12:20		
<b>4.11. Déchets</b>						
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]
<b>5. SYSTEME DOCUMENTAIRE</b>						
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	S/O	[1]
5.3. Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention	10			o	S/O	[1]
5.4. Classement et archivage des rapports d'inspection des services officiels	10			o	S/O	[1]
5.5. Classement et archivage des attestations de formation/sensibilisation du personnel	30			o	S/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			S/O	S/O	[1]
5.10a. Nombre objectifs fixés lors de l'audit précédent				0	2	
5.10b. Nombre objectifs fixés atteints				0	2	
5.10c. Pourcentage de réalisation du plan d'action					100,0	
5.11. Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux AB non satisfaisants (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

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.



Référence : 303044039  
 Etablissement : SODXO-03P8  
 Grille/Variation : 300410/G  
 Audité par : Luzia DE OLIVEIRA  
 Visite du : 30/08/2022

**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
1	<b>4.7.2. Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement</b> Absence de l'enregistrement du contrôle des remises en températures du deuxième service	Mettre en place le contrôle et l'enregistrement des remises en températures du deuxième service	30/08/2022	Tous	Immédiat						
2	<b>3.1.2. Propreté des locaux de fabrication</b> Présence de poussière au niveau des grilles de ventilation	Veillez à programmer le nettoyage des grilles de ventilation	30/08/2022	Tous	Immédiat						
2	<b>4.3.7. Respect du contrôle des T°C des CF (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement</b> Absence du contrôle de l'enregistrement du frigo PAI	Mettre en place le contrôle des températures du frigo PAI	30/08/2022	Tous	Immédiat						
<b>Observations:</b> <b>Remarques générales:</b> Personne rencontrée: MME Gaudin											

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

Page 1 / 1

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

### RAPPORT D'AUDIT

Visite : 104897707  
 Référence du rapport : 1283591-0  
 Etablissement : SODXO-93P5  
 Grille-Variation : 300416/9/17  
 Page : 1 / 4  
 Edition : 28/06/2022  
 Audité par : Luzia DE OLIVEIRA



Silliker SAS - Mérieux NutriSciences  
 25 Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY  
 93811 CERGY-PONTOISE CEDEX  
 S.A.S. au capital de 19 874 500 Euros 303 434 591 R.C.S. Pontoise  
 Service relation clients : support.rd@mxns.com  
 Tel: 0820 425 436 (Service 0.12€/min+prtx appel) Fax: 01 34 41 13 36

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

Adresse de visite

### Audit Hygiène Complet - Office Livré 30min

	Audit le	13/12/21	27/06/22
Heure de début		10:16	10:50
Heure de fin		10:43	11:50
<b>1. BILAN</b>			
<b>1.1. Items d'alerte</b>			
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	XXX
<b>1.2. Note de l'audit (%)</b>			
1.2.1. Total audit hygiène		89,5	79,9
<b>1.3. Niveau de risque hygiène</b>			
		vert	orange
<b>1.4. Niveau de risque locaux/matériel</b>			
		S/O	S/O

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

	Audit le				13/12/21	27/06/22	
	Heure de début				10:16	10:50	
	Heure de fin				10:43	11:50	
<b>2. HYGIENE DU PERSONNEL</b>							
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]
<b>3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL</b>							
<b>3.1. Propreté et entretien</b>							
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	XXX	[2]
3.1.3a. Nombre de zones dont le nb de matériels sales est < 3	15				0	1	
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]
<b>3.2. Nettoyage/désinfection</b>							
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]
<b>4. FABRICATION</b>							
<b>4.1. Organisation générale</b>							
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]
<b>4.2. Réception</b>							
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]

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023 © 2015, Silliker SAS. Tous droits réservés.

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

		Audit le	13/12/21	27/06/22	
		Heure de début	10:16	10:50	
		Heure de fin	10:43	11:50	
<b>4.3. Stockage</b>					
4.3.1. Absence de produits interdits	75		o	o	[1]
4.3.2. Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits entamés...)	30		o	o	[1]
4.3.3. Respect des DLC	75		o	XXX	[1] -75
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		XXX	XXX	[1] -30
4.4.4. Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation	10		o	o	[1]
4.4.5. Conservation des étiquettes matières 1ères	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>					
4.7.1. Présence et conformité des plats témoins	75		XXX	o	[1]
4.7.2. Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement	75		o	XXX	[1] -75
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 :			N/E	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]

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

	Audit le			13/12/21	27/06/22	
	Heure de début			10:16	10:50	
	Heure de fin			10:43	11:50	
<b>4.11. Déchets</b>						
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]
<b>5. SYSTEME DOCUMENTAIRE</b>						
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	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	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			S/O	S/O	[1]
5.10a. Nombre objectifs fixés lors de l'audit précédent				1	S/O	
5.10b. Nombre objectifs fixés atteints				0	S/O	
5.10c. Pourcentage de réalisation du plan d'action				0,0		
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 satisfaisantes (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	%
	NE	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

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.



Référence : 303041422  
 Etablissement : SODXO-93P5  
 Grille/Variation : 300416/9  
 Audité par : Luzia DE OLIVEIRA  
 Visite du : 27/06/2022

**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
1	<b>4.3.3. Respect des DLC</b> Présence d'un yaourt nature "vrai" en DLC du 26/06/22	Contrôler quotidiennement les DLC des produits en stockage	27/06/2022	Tous	Immédiat						
1	<b>4.7.2. Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement</b> Absence du contrôle de la remise en température du fondant emmental du service du 21/06/22	Veillez à contrôler et enregistrer les températures de réchauffe	27/06/2022	Tous	Immédiat						
2	<b>3.1.3.. Propreté du matériel de fabrication</b> Présence de moisissures au niveau du joint de l'armoire réfrigérée en cuisine	Veillez à nettoyer le joint de l'armoire réfrigérée	27/06/2022	Tous	Immédiat						
2	<b>3.1.6. Maintien des portes et fenêtres fermées</b> La fenêtre est maintenue ouverte	Veillez à maintenir les fenêtres fermés lors des préparations (installer des moustiquaires )	27/06/2022	Chef de cuisine	Trois mois						
2	<b>4.4.3. Respect des conditions de décontamination</b> Absence d'un repère sur le bac de lavage pour le dosage du mikrochlor, temps d'action non maîtrisé	Veillez vous en munir.	07/06/2021	Chef de cuisine	Immédiat						
<b>Observations:</b> <b>Remarques générales:</b> Personne rencontrée: Mr Metevier											

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

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

### RAPPORT D'AUDIT

Visite : 104561018  
Référence du rapport : 1191924-0  
Etablissement : SODXO-93P1  
Grille-Variation : 300418/9/17  
Page : 1 / 4  
Edition : 15/12/2021  
Audité par : Laïssa ABDELKRIM



**SOD ECOLE FRAPIE 000310**

RUE LEON FRAPIE

93360 NEUILLY PLAISANCE

Adresse de visite

### Audit Hygiène Complet - Office Livré 30min

Audité le				07/06/21	14/12/21
Heure de début				13:23	10:40
Heure de fin				13:52	11:10

#### 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
<b>1.2. Note de l'audit (%)</b>					
1.2.1. Total audit hygiène				97,0	100,0
<b>1.3. Niveau de risque hygiène</b>				vert	vert
<b>1.4. Niveau de risque locaux/matériel</b>				vert	S/O

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

					07/06/21	14/12/21	
	<b>Audit le</b>				13:23	10:40	
	<b>Heure de début</b>				13:52	11:10	
	<b>Heure de fin</b>						
<b>2. HYGIENE DU PERSONNEL</b>							
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]
<b>3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL</b>							
<b>3.1. Propreté et entretien</b>							
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]
<b>3.2. Nettoyage/désinfection</b>							
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]
<b>4. FABRICATION</b>							
<b>4.1. Organisation générale</b>							
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]
<b>4.2. Réception</b>							
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]

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

Audité le					07/06/21	14/12/21	
Heure de début					13:23	10:40	
Heure de fin					13:52	11:10	
<b>4.3. Stockage</b>							
4.3.1. Absence de produits interdits	75				o	o	[1]
4.3.2. Protection et étiquetage satisfaisants des produits (étiquette d'origine, produits entamés...)	30				o	o	[1]
4.3.3. Respect des DLC	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				XXX	o	[1]
4.4.4. Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation	10				o	o	[1]
4.4.5. Conservation des étiquettes matières 1ères	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>							
4.7.1. Présence et conformité des plats témoins	75				o	o	[1]
4.7.2. Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement	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				N/E	N/E	[1]
4.8.2a. Température relevée :					N/E	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]

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

78

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

		Audit le	07/06/21	14/12/21	
		Heure de début	13:23	10:40	
		Heure de fin	13:52	11:10	
<b>4.11. Déchets</b>					
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]
<b>5. SYSTEME DOCUMENTAIRE</b>					
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	o	[1]
5.3.	Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention	10	o	S/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	o	S/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		1	S/O	
5.10b.	Nombre objectifs fixés atteints		1	S/O	
5.10c.	Pourcentage de réalisation plan d'action		100,0		
5.11.	Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux AB non satisfaisants (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

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

79

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.



Référence : 302000250  
Etablissement : SODXO-63P1  
Grille/Variation : 300416/0  
Audié par : Laïssa ABDELKRIM  
Visite du : 14/12/2021

SOD ECOLE FRAPIE 000310  
RUE LEON FRAPIE  
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
<b>Observations:</b> <b>Remarques générales:</b> Javel et éponges Personne rencontrée: MME ARIF										

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

Page 1 / 1

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

### RAPPORT D'AUDIT

Visite : 104558874  
Référence du rapport : 1184839-0  
Etablissement : SODXO-030Y  
Grille-Variation : 300418/0/17  
Page : 1 / 4  
Edition : 03/12/2021  
Audité par : Thelma LHENORET QUERIN



Silliker SAS - Mérieux NutriSciences  
25, Boulevard de la Paix - CS 30512 CERROU  
93821 CHEROUX-LEZ-LYONS CEDEX 02  
S.A.S. au capital de 19 074 500 Euros 303 434 591 R.C.S. Paris  
Service relation clients : support.rd@mxc.com  
Tel: 0320 426 436 (service 5,15€/min+prts appel) Fax: 01 34 41 13 36

**SOD ECOLE CAHOUETTES 000310**  
30 RUE DES CAHOUETTES  
93360 NEUILLY PLAISANCE

Adresse de visite

### Audit Hygiène Complet - Office Livré 30min

	Audité le	28/06/21	02/12/21
	Heure de début	12:20	10:09
	Heure de fin	12:50	10:39
<b>1. BILAN</b>			
<b>1.1. Items d'alerte</b>			
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
<b>1.2. Note de l'audit (%)</b>			
1.2.1. Total audit hygiène		89,5	100,0
<b>1.3. Niveau de risque hygiène</b>			
		vert	vert
<b>1.4. Niveau de risque locaux/matériel</b>			
		vert	S/O

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

81

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

	Audité le	Heure de début	Heure de fin	28/06/21	02/12/21	
<b>2. HYGIENE DU PERSONNEL</b>						
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]
<b>3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL</b>						
<b>3.1. Propreté et entretien</b>						
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]
<b>3.2. Nettoyage/désinfection</b>						
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]
<b>4. FABRICATION</b>						
<b>4.1. Organisation générale</b>						
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]
<b>4.2. Réception</b>						
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]

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

		Audit le	28/06/21	02/12/21	
		Heure de début	12:20	10:09	
		Heure de fin	12:50	10:39	
<b>4.3. Stockage</b>					
4.3.1. Absence de produits interdits	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>					
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 CP (méthode, fréquence, AC...) et présence de l'enregistrement	30		o	o	[1]
<b>4.4. Traitement des matières premières</b>					
4.4.2. Respect des conditions de déconditionnement	30		o	o	[1]
4.4.3. Respect des conditions de décontamination	30		XXX	o	[1]
4.4.4. Protection satisfaisante des produits en attente d'utilisation	10		o	o	[1]
4.4.5. Conservation des étiquettes matières premières	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>					
4.7.1. Présence et conformité des plats témoins	75		o	o	[1]
4.7.2. Respect des conditions de remise en T°C (temps, T°C, AC...) et présence de l'enregistrement	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		N/E	N/E	[1]
4.8.2a. Température relevée :			N/E	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]

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

83

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

		Audit le	28/06/21	02/12/21
		Heure de début	12:20	10:09
		Heure de fin	12:50	10:39
<b>4.11. Déchets</b>				
4.11.1. Absence de carton/emballages en zone de fabrication	10		o	o
4.11.2. Stockage satisfaisant des déchets en zone de fabrication en attente d'évacuation	10		o	o
4.11.3. Evacuation conforme des déchets selon la marche en avant	10		o	o
<b>5. SYSTEME DOCUMENTAIRE</b>				
5.1. Classement et archivage des enregistrements	30		o	o
5.2. Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles et les ravageurs, et des bons d'intervention	10		o	o
5.3. Présence d'un plan de maintenance et des bons d'intervention	10		o	o
5.4. Classement et archivage des rapports d'inspection des services officiels	10		S/O	S/O
5.5. Classement et archivage des attestations de formation/sensibilisation du personnel	30		o	o
5.6. Classement et archivage du suivi médical du personnel	30		o	o
5.7. Classement et archivage des actions en cas de produits non conformes	30		S/O	S/O
5.8. Connaissance de la procédure à suivre en cas de TIAC	10		o	o
5.9. Conformité du test de traçabilité	75		o	o
5.10. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'audit (100%)	75		XXX	o
5.10a. Nombre objectifs fixés lors de l'audit précédent			3	1
5.10b. Nombre objectifs fixés atteints			2	1
5.10c. Pourcentage de réalisation plan d'action			66,7	100,0
5.11. Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux AB non satisfaisants (100%)	75		S/O	S/O
5.12. Mise en oeuvre du plan d'actions suite aux FS non satisfaisants (100%)	30		S/O	o
5.13. Mise en oeuvre du plan d'actions suite à l'inspection des services officiels	30		S/O	S/O
5.15. Présence et connaissance des CCP	30		o	o

### Légende

	Valeur	Description	%
	NE	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

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.



Référence : 302888057  
Etablissement : SODXO-930Y  
Grille/Variation : 300410/9  
Audié par : Thelma LHENORET QUERIN  
Visite du : 02/12/2021

**SOD ECOLE CAHOUETTES 000310**  
30 RUE DES CAHOUETTES  
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
<b>Observations :</b> <b>Remarques générales :</b> Le plan d'actions correctives suite au dernier audit n'a pas été complété. Personne rencontrée : MADAME MARIN											

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

Page 1 / 1

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

### RAPPORT D'AUDIT

Visite : 104833218  
 Référence du rapport : 1235442-0  
 Etablissement : SODXO-930U  
 Grille-Variation : 300419/3/15  
 Page : 1 / 6  
 Edition : 30/03/2022  
 Audité par : Coline GUYOT



Silliker SAS - Mérieux NutriSciences  
 25, Boulevard de la Paix - CS 36512 CERGY  
 93891 CERGY-POISSONNES CEDEX  
 S.A.S. au capital de 10 674 500 Euros 303 434 591 R.C.S. Paris  
 Service relation clients : support.rd@mxns.com  
 Tel: 0820 426 436 (Service 6,12€min+prts appel) Fax: 01 94 41 13 35

**SOD CRECHE ABBE PIERRE 000310**  
 6 AVENUE MICHEL DEBRE  
 93360 NEUILLY PLAISANCE

Adresse de visite

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

	Audit le			30/06/21	29/03/22
	Heure de début			09:53	08:55
	Heure de fin			10:15	09:10
<b>1. BILAN</b>					
<b>1.1. Items d'alerte</b>					
1.1.1. Présence de la déclaration d'activité du site				o	o
1.1.2. Mise en place d'une marche en avant dans l'espace (ou dans le temps = instructions spécifiques)				o	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)				o	o
1.1.4. Capacité, état et fonctionnement satisfaisant de la (des) oeuille(s) de refroidissement				S/O	S/O
1.1.5. Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des appareils de maintien en température (armoires chaudes, étuves, bains-marie...)				S/O	S/O
1.1.6. Absence d'accès direct entre les sanitaires et les locaux de conservation et de manipulation des denrées				o	o
1.1.7. Présence de sanitaires et vestiaires réservés au personnel de cuisine				XXX	XXX
IA. Nombre d'items alerte NC				1,0	2,0
R1. Nombre de récurrences (non conformités observées la visite précédente non levées)				0,0	1,0
<b>1.2. Note de l'audit (%)</b>					
1.2.1. Total audit locaux/matériel				86,5	75,0
<b>1.3. Niveau de risque locaux/matériel</b>					
1.3.1. vert, orange, rouge, noir				vert	orange

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

Certifié exécutoire  
 Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
 Date de télétransmission : 27/11/2023  
 Date de réception préfecture : 27/11/2023



# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

					30/06/21	29/03/22	
	Audit le				09:53	08:55	
	Heure de début				10:15	09:10	
	Heure de fin						
<b>2. IMPLANTATION/AMENAGEMENT DES LOCAUX</b>							
<b>2.1. Conformité des locaux/circuits</b>							
	<b>2.1.1. Présence de la déclaration d'activité du site</b>	75			o	o	[1]
	2.1.1a. Remise à jour de la déclaration si travaux	30			S/O	S/O	[1]
	2.1.2. Séparation entre secteur chaud et secteur froid	30			o	XXX	[1] -30
	<b>2.1.3. Séparation entre secteurs propres et secteurs souillés</b>	75			o	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	XXX	[1] -75
	2.1.5. Identification des circuits pour l'expédition des repas et pour le retour des contenants	30			o	S/O	[1]
	2.1.6. Systèmes de ventilation/aération/extraction conformes et efficaces	30			o	o	[1]
	2.1.7. Propreté des grilles et des filtres de ventilation/aération/extraction	30			o	o	[1]
	<b>2.1.8. Raccordement à un réseau d'eau potable</b>	75			o	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	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	o	[1]
	2.1.11. Système de protection contre les nuisibles si ouverture à l'extérieur	30			o	o	[1]
	2.1.12. Système d'éclairage satisfaisant	30			o	o	[1]
	2.1.13. Etat satisfaisant des raccords sols/murs	30			o	o	[1]
	<b>2.1.14. Etat satisfaisant des plafonds (faux plafonds et éléments suspendus inclus) et des sols</b>	20			o	o	[2]
	2.1.14a. Nombre de zones concernées				o	o	
	2.1.15. Etat satisfaisant des fenêtres et ouvertures	30			o	o	[1]
	<b>2.1.16. Etat satisfaisant des portes et surfaces murales : lisses, lavables et résistantes aux chocs</b>	20			o	o	[2]
	2.1.16a. Nombre de zones concernées				o	o	
<b>2.2. Locaux spécifiques</b>							
	<b>2.2.1. Présence d'un local spécifique pour l'élaboration des préparations froides à l'avance</b>	75			S/O	S/O	[1]
	2.2.2. Présence d'une salle spécialisée pour le déconditionnement-reconditionnement en liaison froide	30			S/O	S/O	[1]
	2.2.3. Présence d'un local ou emplacement spécifique pour l'allotissement des repas livrés	30			S/O	S/O	[1]
	2.2.4. Présence d'une chambre froide spécifique pour les préparations à l'avance et repas livrés	30			S/O	S/O	[1]
	2.2.5. Présence d'une zone de stockage des conditionnements et emballages	30			S/O	S/O	[1]
<b>2.3. Equipements de nettoyage/désinfection</b>							
	2.3.1. Etat satisfaisant des lave-mains (fuite, rouille...)	30			o	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			o	o	[2]
	2.3.2a. Nombre de lave-mains concernés				o	o	
	2.3.3. Nombre et répartition satisfaisants des postes de nettoyage/désinfection	30			o	o	[1]
	<b>2.3.4. Etat satisfaisant et fonctionnement des postes de nettoyage/désinfection</b>	75			o	o	[1]
	2.3.5. Alimentation en eau froide et chaude	30			o	o	[1]
<b>2.4. Divers</b>							
	2.4.1. Absence d'insecte et nuisible	30			o	o	[1]

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

87

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

Audité le				30/06/21	29/03/22	
Heure de début				09:53	08:55	
Heure de fin				10:15	09:10	
<b>3. ETAT DU MATERIEL</b>						
3.1. Etat satisfaisant des plans de travail	30			o	o	[1]
3.2. Etat satisfaisant des planches à découper	30			o	o	[1]
3.3. Etat satisfaisant du petit matériel	30			o	o	[1]
3.4. Etat satisfaisant des bacs, échelles, étagères	30			o	o	[1]
3.5. Etat satisfaisant de l'ouvre-boîte	30			S/O	o	[1]
3.6. Etat satisfaisant de la parmentière	30			S/O	S/O	[1]
3.7. Etat satisfaisant du trancheur	30			S/O	S/O	[1]
3.8. Etat satisfaisant du batteur mélangeur	30			S/O	S/O	[1]
3.9. Etat satisfaisant du trancheur à pain	30			S/O	S/O	[1]
3.10. Etat satisfaisant et fonctionnement du matériel de cuisson	30			o	o	[1]
3.11. Etat satisfaisant et fonctionnement de la friteuse (thermostat...)	30			S/O	S/O	[1]
3.12a. Capacité, état et fonctionnement satisfaisant de la (des) cellule(s) de refroidissement	75			S/O	S/O	[1]
3.14. Etat d'entretien et de fonctionnement de la machine à laver la vaisselle	30			XXX	o	[1]
3.15. Absence d'équipement en bois	30			o	o	[1]
<b>4. ZONE DE DISTRIBUTION</b>						
4.1a. Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des meubles réfrigérés	75			S/O	S/O	[1]
4.2a. Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des appareils de maintien en température (armoires chaudes, étuves, bains-marie...)	75			S/O	S/O	[1]
4.3. Etat satisfaisant et fonctionnement des chariots de distribution (sur place)	30			S/O	S/O	[1]
4.4. Etat satisfaisant et fonctionnement des chauffe-assiettes	30			S/O	S/O	[1]
<b>5. ZONE DE LIVRAISON</b>						
5.1. Conformité des véhicules de transport (T°C, attestation...)	30			S/O	S/O	[1]
5.2. Etat et capacité satisfaisants des conteneurs de transport des repas livrés	30			S/O	S/O	[1]
<b>6. SANITAIRES/VESTIAIRES</b>						
6.1. Absence d'accès direct entre les sanitaires et les locaux de conservation et de manipulation des denrées	75			o	o	[1]
6.2. Présence de sanitaires et vestiaires réservés au personnel de cuisine	75			XXX	XXX	[1] -75
6.3a. Casiers vestiaires en nombre suffisant	75			o	o	[1]
6.4a. Moyens adaptés pour le rangement du linge propre	30			o	o	[1]
6.5a. Moyens adaptés pour le stockage du linge sale	30			o	o	[1]
6.6. Présence d'une poubelle dans les toilettes	30			o	o	[1]
<b>7. RESERVES</b>						
7.1. Réserves froides (positives et négatives) et neutres de capacité suffisante	75			o	o	[1]
7.2. Etat satisfaisant des réserves (facilité de nettoyage des étagères, absence de bois...)	30			o	o	[1]
7.3. Présence et fonctionnement des thermomètres de contrôle des réserves froides	30			XXX	o	[1]
7.4. Présence et fonctionnement des thermo-enregistreurs dans les réserves froides > 10m3	30			S/O	S/O	[1]
7.5. Présence d'un emplacement réservé pour les plats témoins	30			o	o	[1]
7.6. Stockage satisfaisant des produits d'entretien en local/armoire séparé(e) et fermé(e)	30			o	o	[1]

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

88

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

	Audité le	30/06/21	29/03/22	
	Heure de début	09:53	08:55	
	Heure de fin	10:15	09:10	
<b>8. TRAITEMENT DES DECHETS</b>				
8.1. Nombre et répartition satisfaisants des poubelles en cuisine	10	o	o	[1]
8.2. Etat satisfaisant des poubelles	30	o	o	[1]
8.3. Nombre suffisant de conteneurs à déchets avec couvercle	10	o	o	[1]
8.4. Etat et capacité satisfaisants du local à déchets	10	o	o	[1]
<b>R. Nombre de récurrences (non conformités observées la visite précédente non levées)</b>		0	1	
<b>9. CONTROLE DU THERMOMETRE DU SITE</b>				
<b>9.1. Identification et précision des thermomètres</b>				
9.1.1. Identification du thermomètre du laboratoire		THC 1851	THB149	
9.1.2. Précision du thermomètre du laboratoire +/- 0.5°C		N/E	0,0	°C
9.1.3. Identification du thermomètre du site		CUISINE	TESTO 1	
9.1.4. Précision du thermomètre du site		N/E	0,0	°C
<b>9.2. POINTS DE MESURE N°1 (environ 3°C)</b>				
9.2.1. Affichage thermomètre du laboratoire (T°C)		1,9	4,8	°C
9.2.2. Affichage thermomètre du site (T°C)		1,2	4,4	°C
9.2.3. Ecart (écart toléré +/- 1°C)		0,7	0,4	°C
<b>9.3. POINTS DE MESURE N°2 (environ 80°C)</b>				
9.3.1. Affichage thermomètre du laboratoire (T°C)		95,5	38,3	°C
9.3.2. Affichage thermomètre du site (T°C)		95,8	39,0	°C
9.3.3. Ecart (écart toléré +/- 1°C)		0,1	0,7	°C
<b>9.4. COMMENTAIRES</b>				
9.4.1. Thermomètre conforme (si les deux écarts sont inférieurs à +/- 1°C)		o	o	[3]

Copyright © 2015, Silliker SAS. Tous droits réservés.

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

89

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

### Légende

	Valeur	Description	%
	NIE	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

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

90

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

 sodexo

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.



Référence : 302903593  
 Etablissement : SODXO-930U  
 Orille/Variation : 300419/3  
 Audité par : Coline GUYOT  
 Visite du : 29/03/2022

**SOD CRECHE ABBE PIERRE 000310**  
 6 AVENUE MICHEL DEBRE  
 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
	2.1.2. Séparation entre secteur chaud et secteur froid Absence de séparation entre le secteur chaud et froid (sans marche en avant dans le temps.)										
	2.1.4. Mise en place d'une marche en avant dans l'espace (ou dans le temps = instructions spécifiques) Absence de marche en avant dans le temps formalisé (désinfection des légumes, préparation froide, chaude).										
	6.2. Présence de sanitaires et vestiaires réservés au personnel de cuisine Absence de vestiaire séparé pour le personnel de cuisine.										
<b>Observations:</b> <b>Remarques générales:</b> Personne rencontrée: MME MESLM											

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

Page 1 / 1

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

### RAPPORT D'AUDIT

Visite : 10469824  
 Référence du rapport : 1283595-0  
 Etablissement : SODXO-93P2  
 Grille-Variation : 300419/3/15  
 Page : 1 / 8  
 Edition : 28/08/2022  
 Audité par : Luzia DE OLIVEIRA



Silliker SAS - Mérieux NutriSciences  
 25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY  
 SAINT CERIN-PORTOISE CEDEX  
 S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros 305 434 591 R.C.S. Portose  
 Service relation clients : support.rd@mns.com  
 Tel: 0820 426 436 (Service 0,12€min+prtx appel) Fax: 01 94 41 13 96

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

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

	Audit le			11/05/21	27/06/22
	Heure de début			08:10	08:43
	Heure de fin			10:10	10:41
<b>1. BILAN</b>					
<b>1.1. Items d'alerte</b>					
1.1.1. Présence de la déclaration d'activité du site				o	o
1.1.2. Mise en place d'une marche en avant dans l'espace (ou dans le temps = instructions spécifiques)				XXX	o
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)				o	S/O
1.1.4. Capacité, état et fonctionnement satisfaisant de la (des) cellule(s) de refroidissement				S/O	S/O
1.1.5. Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des appareils de maintien en température (armoires chaudes, étuves, bains-marie...)				o	o
1.1.6. Absence d'accès direct entre les sanitaires et les locaux de conservation et de manipulation des denrées				o	o
1.1.7. Présence de sanitaires et vestiaires réservés au personnel de cuisine				o	o
IA. Nombre d'items alerte NC				1,0	0,0
R1. Nombre de récurrences (non conformités observées la visite précédente non levées)				0,0	0,0
<b>1.2. Note de l'audit (%)</b>					
1.2.1. Total audit locaux/matériel				89,5	91,0
<b>1.3. Niveau de risque locaux/matériel</b>					
1.3.1. vert, orange, rouge, noir				vert	vert

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

	Audit le			11/05/21	27/06/22	
	Heure de début			09:10	09:43	
	Heure de fin			10:10	10:41	
<b>2. IMPLANTATION/AMENAGEMENT DES LOCAUX</b>						
<b>2.1. Conformité des locaux/circuits</b>						
<b>2.1.1. Présence de la déclaration d'activité du site</b>	75			o	o	[1]
2.1.1.a. Remise à jour de la déclaration si travaux	30			S/O	S/O	[1]
2.1.2. Séparation entre secteur chaud et secteur froid	30			XXX	o	[1]
2.1.3. Séparation entre secteurs propres et secteurs souillés	75			o	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	o	[1]
2.1.5. Identification des circuits pour l'expédition des repas et pour le retour des contenants	30			S/O	S/O	[1]
2.1.6. Systèmes de ventilation/aération/extraction conformes et efficaces	30			o	o	[1]
2.1.7. Propreté des grilles et des filtres de ventilation/aération/extraction	30			o	o	[1]
<b>2.1.8. Raccordement à un réseau d'eau potable</b>	75			o	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	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	o	[1]
2.1.11. Système de protection contre les nuisibles si ouverture à l'extérieur	30			o	o	[1]
2.1.12. Système d'éclairage satisfaisant	30			o	o	[1]
2.1.13. Etat satisfaisant des raccords sols/murs	30			o	o	[1]
<b>2.1.14. Etat satisfaisant des plafonds (faux plafonds et éléments suspendus inclus) et des sols</b>	20			0	XXX	[2] -20
2.1.14a. Nombre de zones concernées				0	1	
2.1.15. Etat satisfaisant des fenêtres et ouvertures	30			o	o	[1]
<b>2.1.16. Etat satisfaisant des portes et surfaces murales : lisses, lavables et résistantes aux chocs</b>	20			0	XXX	[2] -40
2.1.16a. Nombre de zones concernées				0	2	
<b>2.2. Locaux spécifiques</b>						
<b>2.2.1. Présence d'un local spécifique pour l'élaboration des préparations froides à l'avance</b>	75			S/O	S/O	[1]
2.2.2. Présence d'une salle spécialisée pour le déconditionnement-reconditionnement en liaison froide	30			S/O	S/O	[1]
2.2.3. Présence d'un local ou emplacement spécifique pour l'allotissement des repas livrés	30			S/O	S/O	[1]
2.2.4. Présence d'une chambre froide spécifique pour les préparations à l'avance et repas livrés	30			S/O	S/O	[1]
2.2.5. Présence d'une zone de stockage des conditionnements et emballages	30			S/O	S/O	[1]
<b>2.3. Equipements de nettoyage/désinfection</b>						
2.3.1. Etat satisfaisant des lave-mains (fuite, rouille...)	30			o	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	S/O	[2]
2.3.2a. Nombre de lave-mains concernés				0	S/O	
2.3.3. Nombre et répartition satisfaisants des postes de nettoyage/désinfection	30			o	o	[1]
<b>2.3.4. Etat satisfaisant et fonctionnement des postes de nettoyage/désinfection</b>	75			o	o	[1]
2.3.5. Alimentation en eau froide et chaude	30			o	o	[1]
<b>2.4. Divers</b>						
2.4.1. Absence d'insecte et nuisible	30			o	o	[1]

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

93

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

		Audit le	11/05/21	27/06/22	
		Heure de début	09:10	09:43	
		Heure de fin	10:10	10:41	
<b>3. ETAT DU MATERIEL</b>					
3.1. Etat satisfaisant des plans de travail	30		o	o	[1]
3.2. Etat satisfaisant des planches à découper	30		o	o	[1]
3.3. Etat satisfaisant du petit matériel	30		o	o	[1]
3.4. Etat satisfaisant des bacs, étagères, étagères	30		o	o	[1]
3.5. Etat satisfaisant de l'ouvre-boîte	30		o	o	[1]
3.6. Etat satisfaisant de la parmentière	30		S/O	S/O	[1]
3.7. Etat satisfaisant du trancheur	30		S/O	S/O	[1]
3.8. Etat satisfaisant du batteur mélangeur	30		S/O	S/O	[1]
3.9. Etat satisfaisant du trancheur à pain	30		S/O	S/O	[1]
3.10. Etat satisfaisant et fonctionnement du matériel de cuisson	30		o	o	[1]
3.11. Etat satisfaisant et fonctionnement de la friteuse (thermostat...)	30		S/O	S/O	[1]
<b>3.12a. Capacité, état et fonctionnement satisfaisant de la (des) cellule(s) de refroidissement</b>	75		S/O	S/O	[1]
3.14. Etat d'entretien et de fonctionnement de la machine à laver la vaisselle	30		o	o	[1]
3.15. Absence d'équipement en bois	30		o	o	[1]
<b>4. ZONE DE DISTRIBUTION</b>					
4.1a. Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des meubles réfrigérés	75		o	o	[1]
4.2a. Capacité, état et fonctionnement satisfaisants des appareils de maintien en température (armoires chaudes, étuves, bains-marie...)	75		o	o	[1]
4.3. Etat satisfaisant et fonctionnement des chariots de distribution (sur place)	30		S/O	S/O	[1]
4.4. Etat satisfaisant et fonctionnement des chauffe-assiettes	30		o	o	[1]
<b>5. ZONE DE LIVRAISON</b>					
5.1. Conformité des véhicules de transport (T°C, attestation...)	30		S/O	S/O	[1]
5.2. Etat et capacité satisfaisants des conteneurs de transport des repas livrés	30		S/O	S/O	[1]
<b>6. SANITAIRES/VESTIAIRES</b>					
6.1. Absence d'accès direct entre les sanitaires et les locaux de conservation et de manipulation des denrées	75		o	o	[1]
6.2. Présence de sanitaires et vestiaires réservés au personnel de cuisine	75		o	o	[1]
6.3a. Casiers vestiaires en nombre suffisant	75		o	o	[1]
6.4a. Moyens adaptés pour le rangement du linge propre	30		o	o	[1]
6.5a. Moyens adaptés pour le stockage du linge sale	30		o	o	[1]
6.6. Présence d'une poubelle dans les toilettes	30		o	o	[1]
<b>7. RESERVES</b>					
7.1. Réserves froides (positives et négatives) et neutres de capacité suffisante	75		o	o	[1]
7.2. Etat satisfaisant des réserves (facilité de nettoyage des étagères, absence de bois...)	30		o	XXX	[1]-30
7.3. Présence et fonctionnement des thermomètres de contrôle des réserves froides	30		o	o	[1]
7.4. Présence et fonctionnement des thermo-enregistreurs dans les réserves froides > 10m3	30		S/O	S/O	[1]
7.5. Présence d'un emplacement réservé pour les plats témoins	30		o	o	[1]
7.6. Stockage satisfaisant des produits d'entretien en local/armoire séparé(e) et fermé(e)	30		o	o	[1]

Copyright © 2015. Silliker SAS. Tous droits réservés.

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

94

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

		Audit le	11/05/21	27/06/22	
		Heure de début	09:10	09:43	
		Heure de fin	10:10	10:41	
<b>8. TRAITEMENT DES DECHETS</b>					
8.1. Nombre et répartition satisfaisants des poubelles en cuisine	10		o	o	[1]
8.2. Etat satisfaisant des poubelles	30		o	o	[1]
8.3. Nombre suffisant de conteneurs à déchets avec couvercle	10		o	o	[1]
8.4. Etat et capacité satisfaisants du local à déchets	10		o	S/O	[1]
<b>R. Nombre de récurrences (non conformités observées la visite précédente non levées)</b>			0	0	
<b>9. CONTROLE DU THERMOMETRE DU SITE</b>					
<b>9.1. Identification et précision des thermomètres</b>					
9.1.1. Identification du thermomètre du laboratoire			THC178	THC236	
9.1.2. Précision du thermomètre du laboratoire +/- 0.5°C			0,0	S/O	°C
9.1.3. Identification du thermomètre du site			CUISINE	THERMO	
9.1.4. Précision du thermomètre du site			N/E	S/O	°C
<b>9.2. POINTS DE MESURE N°1 (environ 3°C)</b>					
9.2.1. Affichage thermomètre du laboratoire (T°C)			4,1	3,7	°C
9.2.2. Affichage thermomètre du site (T°C)			4,3	3,7	°C
9.2.3. Ecart (écart toléré +/- 1°C)			-0,2	0,0	°C
<b>9.3. POINTS DE MESURE N°2 (environ 80°C)</b>					
9.3.1. Affichage thermomètre du laboratoire (T°C)			95,0	73,2	°C
9.3.2. Affichage thermomètre du site (T°C)			95,7	73,1	°C
9.3.3. Ecart (écart toléré +/- 1°C)			-0,7	0,1	°C
<b>9.4. COMMENTAIRES</b>					
9.4.1. Thermomètre conforme (si les deux écarts sont inférieurs à +/- 1°C)			o	o	[3]

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

### Légende

	Valeur	Description	%
	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

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 28 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Silliker afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.



Référence : 303041426  
 Etablissement : SODXO-93P2  
 Critère/Variation : 300419/3  
 Audité par : LUISA DE OLIVEIRA  
 Visite du : 27/06/2022

**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
	2.1.14. Etat satisfaisant des plafonds (faux plafonds et éléments suspendus inclus) et des sols Présence de quelques éclats de carrelages au niveau du sol dans l'office										
	2.1.16. Etat satisfaisant des portes et surfaces murales : lisses, lavables et résistantes aux chocs Présence de peinture écaillée au niveau des tuyaux côté plonge Présence de carrelages cassés au mur dans l'office										
	7.2. Etat satisfaisant des réserves (facilité de nettoyage des étagères, absence de bois...) Présence d'un joint légèrement fendu au niveau du timbre réfrigéré du self										
<p><u>Observations:</u>  <u>Remarques générales:</u>                      Personne rencontrée: Mme. Guilbert Rabia</p>											

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

Page 1 / 1

# COMPTE-RENDU QUALITE

## 3. Formation du personnel

### A – 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 »).



# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – 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).

## C – 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.

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



Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

**sodexo**

# COMPTE-RENDU QUALITE

## D – Les actions de formation sur la période

Les actions de formation sur la période (personnel des offices) :

Thème ou titre de la formation	Durée	Personnes formées	Formateur	Date de réalisation
HACCP	3H	Christelle DE SOUSA Anabelle FONTES Naouel GUERBAA Nacera KADRI Houda KOCHAT Lina KOUBA Laura SUNGEELEEMOOTOO Anassi MOINOUROU Boye TRAORE	Lilian DUCHESNE	20/04/2022
HACCP	2H30	Dyna OUIDIR Rabah DJEBBAR Sylvie MASSOT Merfat BENYAMIN Love SAINT LOUIS Lydie CHARBONNIER	Juliette LEFLOCH	13/05/2022

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

100

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

 sodexo

# COMPTE-RENDU QUALITE / DEVELOPPEMENT 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**

# COMPTE-RENDU QUALITE

## 4. Actions en matière de développement durable

### A – Nutrition, Santé & Bien-Etre

#### Promouvoir des choix alimentaires variés et équilibrés

- Nous concevons des **menus variés et équilibrés** respectant les recommandations nutritionnelles en vigueur et votre cahier des charges.
- Nous proposons des **recettes créatives afin de favoriser la consommation de fruits et de légumes**
- Nous mettons en place des **actions de sensibilisation à la nutrition auprès des enfants** (ateliers interactifs, les buffets de la découverte, ...).

Ces opérations, qui permettent d'améliorer le niveau de connaissance des enfants sur les fruits et légumes, a pour objectif de les inciter et de les encourager à en consommer davantage.

- Nous informons les familles à travers le **site internet « So Happy »**

#### Favoriser la réduction des consommations de sucre, de sel et de matières grasses

- Nous avons fixé des **critères nutritionnels** sur les taux de sel, de sucre et de matières grasses afin de maîtriser la composition des produits élaborés que nous référençons.
- Lors de l'élaboration des menus, nous proscrivons les associations d'aliments riches en graisses (ex : charcuterie + frites) ou de produits sucrés.
- Nous utilisons essentiellement des **produits frais** et des produits non pré-élaborés. Cela permet de garantir une maîtrise des apports en sel, en sucre et en matières grasses dans nos plats.
- *Nous proposons des **pâtisseries fraîches** réalisées sur la cuisine qui sont moins grasses et moins sucrés que leurs alternatives industrielles.*
- Nous ne mettons pas de salière à libre disposition des enfants.

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Environnement / Achats durables

### Code de conduite de la chaîne d'approvisionnement

- **Une charte « Achats responsables »** est signée avec tous nos fournisseurs. Elle les engage contractuellement au respect des critères sociétaux

### Produits locaux, saisonniers ou issus de l'agriculture responsable

- En privilégiant les **fruits et légumes de saison**, nous réduisons les impacts environnementaux liés au transport et favorisons le développement de l'économie locale.
- Tous nos légumes surgelés sont cultivés dans le respect des principes de l'agriculture raisonnée.
- Nous avons opté pour **l'approvisionnement systématique en BIO sur certains produits toute l'année**, plutôt que pour un engagement sur un nombre de repas mensuel.
- **Notre contrat porte sur un produit Bio par jour.**

### Produits de la mer issus de filières durables

- Nous avons fait le choix de ne pas mettre dans nos menus des espèces menacées et de privilégier les poissons pêchés dans le **respect des pratiques responsables et de la saisonnalité.**

### Equipements et fournitures issus de filières durables

- Nos supports de communication et d'animations sont imprimés sur du **papier issu de forêts gérées durablement.**
- Sur la cuisine, nous utilisons du papier à usage unique issu de fibres recyclées et des produits lessiviels éco-labellisés.
- Pour les offices

# COMPTE-RENDU QUALITE

## C – Environnement / La réduction de notre empreinte carbone

### La gestion des déchets

- Sur la cuisine, nous trions et valorisons les déchets.
- Nous mettons en place des **actions de sensibilisation sur le tri et la réduction des déchets auprès des enfants** (atelier interactifs...).
- Chaque année, durant la Semaine du Développement Durable, nous mettons en place l'opération « Moins de miettes, c'est plus d'assiettes ! » sur tous les restaurants scolaires. Cette opération a pour objectif de sensibiliser les enfants à la lutte contre le gaspillage alimentaire à travers l'exemple du pain.
- Pour conditionner les repas nous utilisons depuis avril 2013 une barquette GN1/8 allégée. Le poids d'une barquette est ainsi passé de 13 g à 9,4g soit une baisse de 27% de matière première.
- Des bornes de tri, proposées au niveau des restaurants en libre-service, permettent de faire participer les enfants au recyclage des déchets. Ces bornes permettent un tri sélectif : des déchets organiques (épluchures, restes alimentaires), des déchets non organiques (quasi exclusivement les pots de yaourts et les emballages de certains fromages) et du pain.

### Empreinte carbone et consommation d'eau

- Nous sélectionnons des distributeurs qui optimisent leurs trajets pour réduire leur impact environnemental. Ils s'engagent à privilégier le transport ferroviaire ou maritime et à prohiber le transport aérien.
- **Sur la cuisine et sur les restaurants, les équipes sont formées aux bonnes pratiques environnementales** à l'aide :
  - De guides de bonnes pratiques environnementales, d'affiches de sensibilisation à la préservation des ressources et de mémos thématiques consultables à tout moment,
  - D'équipements hydro-économiques (limitateurs de débit sur les robinets)
- Nous mettons en place des **actions de sensibilisation sur la préservation des ressources en eau auprès des enfants** (animations « A l'écoute de ma planète », ateliers interactifs ...).
- Un plat végétarien est servi tous les

# COMPTE-RENDU QUALITE

## D – Développement des communautés locales

### Promouvoir l'achat local

- Pour les fruits et légumes, nous travaillons en priorité avec les **producteurs locaux**. Pour les produits BIO, nous privilégions autant que possible les **achats locaux et 100% français**.
- Le pain bio est fourni par la boulangerie ECOPAIN BLE D'ORGE située à Noisy le Sec.

### L'insertion professionnelle

- Pour le personnel de cuisine, nous favorisons l'emploi local.

### Développement de l'employabilité

- Après un audit réalisé sur chaque site, et un diagnostic individuel de formation, nous proposons chaque année la mise en place d'un **plan de formation adapté** pour votre personnel municipal.

### Développement des approvisionnements en produits issus du commerce équitable et certifiés.

- Nous promovons la mise en avant d'achats de produits issus du commerce équitable :
  - Sucre de canne (Philippines) en accompagnement du fromage blanc.

# COMPTE-RENDU QUALITE

## E – Environnement / Lutte contre le gaspillage alimentaire

Actions mises en place sur les offices (Formation, animations, affiches, décoration)

- **Réduire le gaspillage alimentaire, favoriser la consommation des repas**
  - Nous concevons des menus variés et équilibrés, respectant les recommandations nutritionnelles en vigueur et votre cahier des charges, tout en prenant en compte les indices de consommation (baromètres C Mon Goût) et les retours d'appréciations et de consommation des représentants de la commission des menus.
  - Nous proposons des recettes créatives afin de favoriser la consommation de fruits et de légumes, des potages à base de légumes bruts, des service de purées de fruits de saison, déclassés ou en surplus à la cuisine.
- **Former les adultes, éduquer les enfants, évaluer le gaspillage**
  - Nous formons les équipes des restaurants à enjeux de la restauration scolaire pour leur permettre de relayer l'information auprès des enfants.
  - Nous mettons en place des actions de sensibilisation à la nutrition auprès des enfants grâce aux diverses animations.
  - Nous nous conformons aux grammages du GEMRCN et à ses éventuelles évolutions.

# COMPTE-RENDU QUALITE

## 5. La certification MSC de la restauration scolaire

Dans le cadre de l'accord mondial signé avec Marine Stewardship Council pour promouvoir des produits de la mer issus de filières durables, Sodexo a mis en œuvre de nombreuses actions parmi lesquelles :

- La certification MSC de notre Direction des Achats depuis décembre 2010. Cette certification, décernée par Bureau Veritas Certification, permet de garantir que nos approvisionnements sont conformes aux exigences de MSC en matière de traçabilité ;
- La sélection de poissons certifiés MSC : filets de hoki, cabillaud et colin.

Afin d'aller plus loin dans cette démarche, et pour valoriser l'engagement pour une pêche durable auprès des familles et des convives, nous avons obtenu la certification MSC pour la restauration scolaire de votre ville.

La certification MSC permet d'utiliser le logo MSC sur les menus, et ainsi garantir aux familles et aux convives que les produits de la mer qui portent cet écolabel sont issus d'une pêche durable et bien gérée, respectant les stocks de poisson et les écosystèmes marins.



# 03

## Compte-rendu technique

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# Sommaire

<b>03 – COMPTE-RENDU TECHNIQUE</b>	<b>p. 108</b>
1. Liste des contrats	p. 110
2. Les travaux de maintenance, de renouvellement et de second œuvre effectués	p. 111

# COMPTE-RENDU TECHNIQUE

## 1. Liste des contrats

Voici la liste des professionnels avec lesquels des contrats de sous-traitance sont établis afin de réaliser la maintenance et l'entretien des offices :

Société	Prestations
3C Compétence Cuisine Collective	Maintenance préventive et curative matériel de cuisine
Initial-Services	Expert en location-entretien d'articles textiles et d'hygiène



# 04

## Compte-rendu Financier

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# Sommaire

## 04 – COMPTE-RENDU FINANCIER

p. 112

### 1. Fréquentation

p. 114

- A. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie
- B. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1

p. 114  
p. 115

### 2. Compte de résultat

p. 117

- A. Chiffre d'affaires
- B. Coût d'approvisionnement alimentaire
- C. Effectifs et frais de personnel
- D. Achats non stockés
- E. Impôts et taxes
- F. Investissements et renouvellements
- G. Facturation et impayés

p. 118  
p. 119  
p. 120  
p. 121  
p. 122  
p. 123  
p. 126

### 3. Tarification et encaissements

p. 127

- A. Prix de vente contractuels
- B. Fonctionnement de la facturation
- C. Encaissements
- D. Etat des impayés

p. 127  
p. 128  
p. 129  
p. 130

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## 1. Fréquentation

### A – Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie

	Repas Maternelles	Repas Primaires	Repas Adultes	Repas Perso communal	Repas Personnes âgées portage	Repas Personnes âgées résidence	CL maternelle	CL primaire	CL Adultes	Repas Crèches 4/6 Mois	Repas Crèches 6/15 Mois	Repas crèches 15 Mois/3,5 ans	TOTAL
sept.-21	8 589	16 374	1 273	118	897	458	1 034	1 044	314	176	611	1 232	32 120
oct.-21	6 713	12 796	1 007	97	1 042	430	1 643	1 657	515	247	625	1 259	28 031
nov.-21	6 769	12 387	1 033	135	1 026	419	1 422	1 372	461	270	547	1 165	27 006
déc.-21	5 017	8 908	798	130	1 071	555	1 731	1 571	626	253	515	1 047	22 222
janv.-22	6 484	13 285	1 224	146	1 094	547	911	803	311	378	476	1 232	26 891
févr.-22	5 534	9 955	843	135	1 002	559	1 686	1 531	588	349	402	1 298	23 882
mars-22	7 806	14 391	1 145	168	1 075	600	1 570	1 445	532	314	583	1 775	31 404
avr.-22	6 196	10 958	827	141	1 021	517	1 575	1 290	483	211	491	1 584	25 294
mai-22	6 431	11 439	916	158	1 078	547	1 413	1 183	433	187	441	1 489	25 715
jun-22	8 263	14 854	1 204	180	1 027	510	1 560	1 195	428	202	424	1 933	31 780
juil.-22	1 873	2 752	314	69	485	237	1 083	903	337	85	118	785	9 041
<b>TOTAL</b>	<b>69 675</b>	<b>128 099</b>	<b>10 584</b>	<b>1 477</b>	<b>10 818</b>	<b>5 379</b>	<b>15 628</b>	<b>13 994</b>	<b>5 028</b>	<b>2 672</b>	<b>5 233</b>	<b>14 799</b>	<b>283 386</b>

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## B – 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	283 386	-43 614	-13%

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

	Effectifs N	Effectifs N-1	Evolution en masse	Evolution en %
Repas Maternelle	69 675	71 834	-2 159	-3%
Repas Primaire	128 099	135 773	-7 674	-6%
Repas Adultes	10 584	10 142	442	4%
Repas personnel communal portage	1 477	1 100	377	34%
Repas personnes âgées portage	10 818	11 506	-688	-6%
Repas personnes âgées en résidence	5 379	5 983	-604	-10%
CL Maternelle	15 628	14 924	704	5%
CL primaire	13 994	15 512	-1 518	-10%
CL adultes	5 028	5 687	-659	-12%
Repas crèches	22 704	23 025	-321	-1%
<b>TOTAL</b>	<b>283 386</b>	<b>295 486</b>	<b>-12 100</b>	<b>-4%</b>

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## B – Evolution de la fréquentation par rapport à N-1

### 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

---

Délégation de Service Public pour la restauration collective-Cahier des charges valant projet de contrat - décembre 2017

7

---

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.

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

16

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

 sodexo

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## 2. Compte de résultat

### Compte de résultat global détaillé

### COMPTE DE RESULTAT

1er septembre 2021 - 15 juillet 2022  
1er septembre 2020 - 31 août 2021

En €, HT

	Exercice N	Exercice N-1	Impact au repas	% CA	Evolution en masse	Evolution en %
<b>NOMBRE DE REPAS</b>	283 386	295 486			-12 100	-4%
Chiffre d'Affaires repas principaux	981 495	1 036 519	3,463	97,87%	-55 024	-5%
Autres prestations	21 393	25 447	0,075	2,13%	-4 054	-16%
<b>TOTAL CHIFFRE D'AFFAIRES</b>	<b>1 002 888</b>	<b>1 061 966</b>	<b>3,539</b>	<b>100,00%</b>	<b>-59 078</b>	<b>-6%</b>
Consommation denrées	-600 103	-607 247	-2,118	-59,84%	7 144	-1%
Consommation jetables et produits d'entretien	-52 384	-52 724	-0,185	-5,22%	340	-1%
Personnel de production	-281 830	-305 256	-0,995	-28,10%	23 426	-8%
Personnel gestion et services	-95 975	-101 307	-0,339	-9,57%	5 332	-5%
Amortissement et leasing	-8 278	-10 453	-0,029	-0,83%	2 175	-21%
Maintenance	-21 082	-28 791	-0,074	-2,10%	7 709	-27%
Impôts et taxes	-16 941	-18 617	-0,060	-1,69%	1 676	-9%
Gestion et fonctionnement	-199 893	-200 816	-0,705	-19,93%	923	0%
Facturation	-26 220	-38 686	-0,093	-2,61%	12 466	-32%
Provisions créances	-9 315	-1 748	-0,033	-0,93%	-7 567	433%
<b>TOTAL CHARGES</b>	<b>-1 312 021</b>	<b>-1 365 645</b>	<b>-4,630</b>	<b>-130,82%</b>	<b>53 624</b>	<b>-4%</b>
<b>STRUCTURE ET REMUNERATION</b>	<b>-309 133</b>	<b>-303 679</b>	<b>-1,091</b>	<b>-30,82%</b>	<b>-5 455</b>	

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## A – Chiffre d'affaires

### Chiffre d'affaires Repas principaux

	Repas Maternelles	Repas Primaires	Repas Adultes	Repas Perso communal	Repas Personnes agées portage	Repas Personnes agées 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
sept.-21	27 270	56 916	5 408	501	4 159	2 003	3 283	3 629	1 334	501	1 854	3 912	110 769
oct.-21	21 314	44 479	4 278	412	4 832	1 880	5 217	5 760	2 188	702	1 896	3 997	96 955
nov.-21	21 492	43 057	4 388	573	4 758	1 832	4 515	4 769	1 958	768	1 660	3 699	93 469
déc.-21	15 929	30 964	3 390	552	4 966	2 427	5 496	5 461	2 659	720	1 563	3 324	77 451
janv.-22	20 587	46 179	5 200	620	5 073	2 392	2 892	2 791	1 321	1 075	1 444	3 912	93 486
févr.-22	17 570	34 604	3 581	573	4 646	2 445	5 353	5 322	2 498	993	1 220	4 121	82 925
mars-22	24 784	50 023	4 864	714	4 985	2 624	4 985	5 023	2 260	893	1 769	5 636	108 558
av.-22	19 672	38 090	3 513	599	4 734	2 261	5 001	4 484	2 052	600	1 490	5 029	87 525
mai-22	20 418	39 762	3 891	671	4 999	2 392	4 486	4 112	1 839	532	1 338	4 728	89 169
juin-22	26 235	51 633	5 115	765	4 762	2 230	4 953	4 154	1 818	574	1 286	6 137	109 662
juil.-22	5 947	9 566	1 334	293	2 249	1 036	3 439	3 139	1 432	242	358	2 492	31 526
août-22													0
<b>TOTAL</b>	<b>221 218</b>	<b>445 272</b>	<b>44 961</b>	<b>6 274</b>	<b>50 163</b>	<b>23 522</b>	<b>49 619</b>	<b>48 643</b>	<b>21 359</b>	<b>7 599</b>	<b>15 877</b>	<b>46 987</b>	<b>981 495</b>

Prix de vente	3,175	3,476	4,248	4,248	4,637	4,373	3,175	3,476	4,248	2,844	3,034	3,175	
---------------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	--

### Chiffre d'affaires Autres

	Montant
Prestations annexes	5 008
Dentées	7 842
Matériel	8 543
<b>TOTAL CA AUTRES</b>	<b>21 393</b>

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## B – Coût d'approvisionnements alimentaires

Pour la DSP

### SUIVI DES CONSOMMATIONS

(TOTAL Euro HT)	Denrées alimentaires	Produits d'entretien	Produits à usage unique
Stocks au 01/09/2021	-232	0	120
Volume d'achats	600 456	9 390	43 114
Stocks au 15/07/2022	120	0	240
<b>Consommations</b>	<b>600 103</b>	<b>9 390</b>	<b>42 994</b>

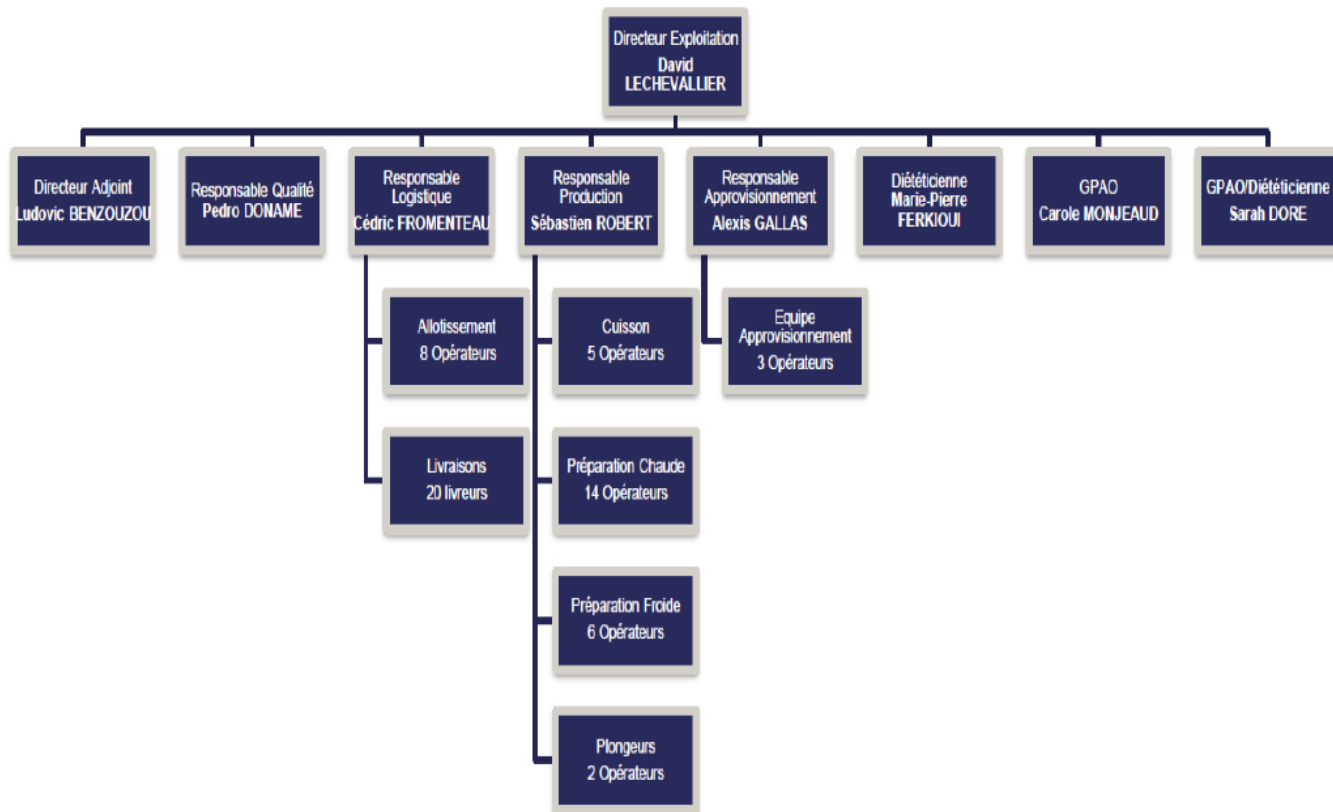
### Achats stockés MP

	Exercice N	Exercice N-1
<b>Consommation</b>	600 103	607 247
<b>Nombre de repas</b>	283 386	295 486
<b>Part Alimentaire</b>	2,118	2,055

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## C – Effectifs et frais du personnel

### Organigramme de la cuisine centrale



## Effectifs personnel SODEXO

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

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## D – Achats non stockés

### Achats non stockés

	Exercice N	Exercice N-1	Evolution en masse	Evolution (%)
Location matériel d'exploitation + matériel de transport	2 641	1 574	1 067	68%
Publicité, cadeaux et dons	948	-6 550	7 498	-114%
Analyse bactériologique	2 944	3 073	-130	-4%
Animation	3 510	3 290	220	7%
Blanchissage	16 772	16 277	495	3%
Petit matériel d'exploitation	6 260	13 761	-7 500	
Déplacements, missions et carburant	1 418	1 180	237	20%
Autres frais d'exploitation	1 339	1 441	-102	-7%
Cession cuisine centrale	126 080	130 503	-4 423	-3%
Sous-traitance	37 980	36 267	1 714	5%
<b>Total Gestion et fonctionnement</b>	<b>199 893</b>	<b>200 816</b>	<b>-923</b>	<b>0%</b>

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

121

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

 sodexo

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## E – Impôts et taxes

### IMPOTS, TAXES ET ASSURANCES

	Exercice N	Exercice N-1	Evolution en masse	Evolution (%)
Cotisations SNRC	213	221	-8	-4%
Taxes formation	1 999	2 057	-58	-3%
CFE/CVEA	10 713	12 061	-1 348	-11%
Assurances	2 033	2 102	-69	-3%
Taxe effort construction	283	291	-8	-3%
Autres taxes	1 700	1 885	-185	-10%
<b>TOTAL</b>	<b>16 941</b>	<b>18 617</b>	<b>1 676</b>	<b>9%</b>

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

122

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

 sodexo

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## F – Investissements et renouvellements

### RENOUVELLEMENT - EXERCICE 2021 - 2022

Numéros d'immobilisia	Date de mise en	Désignation	Montant	Lieux
26578	25/01/2022	DOTATION VAISSELLE CHOMETTE FR000310	1 161,72	
<b>TOTAL RENOUVELLEMENT MATERIEL 2021 - 2022</b>			<b>1 162</b>	

Total renouvellement 36 833

### RENOUVELLEMENT - EXERCICE 2020 - 2021

Numéros d'immobilisia	Date de mise en	Désignation	Montant	Lieux
25328	27/11/2020	ENREGISTREUR CIRCULAIRE MINITHERM	580,00	
25630	18/01/2021	TABLE DE TRI ENFANT TRIGO 60.3 - EDOUARD HERRIOT	1 468,00	
25631	18/01/2021	TABLE DE TRI ENFANT TRIGO 60.3 - CALHOUTTES	1 468,00	
25657	20/01/2021	TABLE DE TRI ENFANT TRIGO 60.3 - VICTOR HUGO	1 468,00	
25658	20/01/2021	TABLE DE TRI ENFANT TRIGO 60.3 - ECOLE CENTRE	1 468,00	
25659	20/01/2021	TABLE DE TRI ENFANT TRIGO 60.3 - BEL AIR	1 468,00	
25709	10/02/2021	TABLE DE TRI ENFANT TRIGO 60.3 - ECOLE DU CENTRE	1 468,00	
25710	10/02/2021	TABLE DE TRI ENFANT TRIGO 60.3 - ECOLE JOFFRE	1 468,00	
<b>TOTAL RENOUVELLEMENT MATERIEL 2020 - 2021</b>			<b>10 856</b>	

### RENOUVELLEMENT - EXERCICE 2019 - 2020

Numéros d'immobilisia	Date de mise en	Désignation	Montant	Lieux
24314	01/10/2019	TABLE DE TRI TRIGO + RAMPE INOX	1 468,00	
24493	02/01/2020	FONTAINE A CHOCOLAT CUVE 4KG	648,00	
<b>TOTAL RENOUVELLEMENT MATERIEL 2020 - 2021</b>			<b>2 116</b>	

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## F – Investissements et renouvellements

### RENOUVELLEMENT - EXERCICE 2018 - 2019

Numéros d'immobilisia	Date de mise en	Désignation	Montant	Lieux
22071	09/11/2018	MEUBLE NEUTRE & BAC A PAIN	1 107,57	
22072	09/11/2018	DISTRIBUTEUR DE VERRES	578,19	
22073	09/11/2018	VITRINE REFRIGEREE PANORAMA & ELEMENT FACADE	15 230,18	
22074	09/11/2018	BAIN MARIE A AIR PULSE	4 177,25	
22075	09/11/2018	DIVERS KIT & PARE HALEINE + FRAIS POSE	1 606,19	
<b>TOTAL RENOUVELLEMENT MATERIEL 2020 - 2021</b>			<b>22 699</b>	

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## F – Investissements et renouvellements

Immobobilisation	Date mise en s	Désignation de l'immobilisation	Valacquis	Amo. cumul	Val. cpt.	Devise
21489	06/07/2018	DOTATION DE VAISSELLE	7 715,70	-7 715,70	0,00	EUR
21490	10/07/2018	THERMOGRAPHE CIRCULAIRE	4 060,00	-2 804,94	1 255,06	EUR
21532	25/07/2018	ETUDE COMMERCIALE DE FAISABILITE	4 000,00	-4 000,00	0,00	EUR
21677	20/09/2018	BUFFET FROID EUTECTIQUE	460,27	-302,85	157,42	EUR
21678	20/09/2018	PLAQUE DE MAINTIEN EN T° + CACHÉ & LAMPE CERAMIC	1 973,75	-1 298,72	675,03	EUR
22086	19/11/2018	CHARIOT ASSIETTES NIV CONSTANT CHAUFFANT	951,15	-699,81	351,34	EUR
23016	19/04/2019	TABLE DE TRAVAIL INOX	665,62	-373,85	291,77	EUR
23200	19/06/2019	GLACIERE ISOTHERME SOUPLE 65L	201,25	-201,25	0,00	EUR
23201	19/06/2019	PLAQUE EUTECTIQUE PL480	128,10	-128,10	0,00	EUR
Motif investissement			20 155,84	-17 425,22	2 730,62	EUR
22071	09/11/2018	MEUBLE NEUTRE & BAC A PAIN	1 107,57	-703,50	404,07	EUR
22072	09/11/2018	DISTRIBUTEUR DE VERRES	578,19	-367,26	210,93	EUR
22073	09/11/2018	VITRINE REFRIGEREE PANORAMA & ELEMENT FACADE	15 230,18	-9 673,59	5 556,59	EUR
22074	09/11/2018	BAIN MARIE A AIR PULSE	4 177,25	-2 653,23	1 524,02	EUR
22075	09/11/2018	DIVERS KIT & PARE HALEINE + FRAIS POSE	1 606,19	-1 020,19	586,00	EUR
24314	01/10/2019	TABLE DE TRI TRIGO + RAMPE INOX	1 468,00	-713,96	754,04	EUR
24493	02/01/2020	FONTAINE A CHOCOLAT CUVE 4KG	648,00	-287,70	360,30	EUR
25328	27/11/2020	ENREGISTREUR CIRCULAIRE MINITHERM	580,00	-170,30	409,70	EUR
25630	18/01/2021	TABLE DE TRI ENFANT TRIGO 60.3 - EDOUARD HERRIOT	1 468,00	-396,16	1 071,84	EUR
25631	18/01/2021	TABLE DE TRI ENFANT TRIGO 60.3 - CALHOUETTES	1 468,00	-396,16	1 071,84	EUR
25657	20/01/2021	TABLE DE TRI ENFANT TRIGO 60.3 - VICTOR HUGO	1 468,00	-394,82	1 073,18	EUR
25658	20/01/2021	TABLE DE TRI ENFANT TRIGO 60.3 - ECOLE CENTRE	1 468,00	-394,82	1 073,18	EUR
25659	20/01/2021	TABLE DE TRI ENFANT TRIGO 60.3 - BEL AIR	1 468,00	-394,82	1 073,18	EUR
25709	10/02/2021	TABLE DE TRI ENFANT TRIGO 60.3 - ECOLE DU CENTRE	1 468,00	-380,75	1 087,25	EUR
25710	10/02/2021	TABLE DE TRI ENFANT TRIGO 60.3 - ECOLE JOFFRE	1 468,00	-380,75	1 087,25	EUR
26578	25/01/2022	DOTATION VAISSELLE CHOMETTE FR000310	1 161,72	-232,34	929,38	EUR
Motif investissement 11 Renouvellement/conce			36 833,10	-18 560,35	18 272,75	EUR
Société 010 SFRS			56 988,94	-35 985,57	21 003,37	EUR
			56 988,94	-35 985,57	21 003,37	EUR

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## G – Facturation et impayés

### Frais de facturation

	Exercice N	Exercice N-1	Evolution en masse	Evolution (%)
Télécom et affranchissement	1 087	1 933	-846	-44%
Honoraires de recouvrement	20 170	29 431	-9 261	-31%
Informatique	4 963	7 322	-2 359	-32%
<b>TOTAL frais de facturation</b>	<b>26 220</b>	<b>38 686</b>	<b>-12 466</b>	<b>-32%</b>

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## 3. Tarification et encaissements

### A – Prix de vente contractuels

#### Nouveaux tarifs appliqués

Numéro compte client : 0270002311

16 juillet 2021

Nom du site : VILLE DE NEUILLY PLAISANCE

Code site : FR000310

#### Frais variables

	Prix d'Origine HT	Prix d'Origine TTC	Taux (%)	Nouveau Prix HT	Nouveau Prix TTC
Scolaires - accueils de loisirs Pique-niques adultes	4,216	4,448	0,76430	4,248	4,482
Scolaires - accueils de loisirs Gouters	0,680	0,717	0,76430	0,685	0,723
Petite enfance Déjeuner petite enfance Grands	3,151	3,324	0,76430	3,175	3,350
Petite enfance Gouters	0,510	0,538	0,76430	0,514	0,542
Seniors Restaurant municipal	4,170	4,399	0,76430	4,202	4,433
Seniors Portage à domicile	4,602	4,855	0,76430	4,637	4,892
Seniors Résidence personnes âgées	4,340	4,579	0,76430	4,373	4,614
REPAS LIVRES LIAISON FROIDE 4 - 6 MOIS	2,822	2,977	0,76430	2,844	3,000
REPAS MATERNELLE SCOLAIRE	3,151	3,324	0,76430	3,175	3,350
REPAS PRIMAIRE SCOLAIRE	3,450	3,640	0,76430	3,476	3,667
REPAS LIVRES LIAISON FROIDE 6 - 15 MOIS	3,011	3,177	0,76430	3,034	3,201
REPAS MATERNELLE CENTRE DE LOISIRS	3,151	3,324	0,76430	3,175	3,350
REPAS LIVRES LIAISON FROIDE 15 MOIS - 3.5 ANS	3,151	3,324	0,76430	3,175	3,350
REPAS PRIMAIRE CENTRE DE LOISIRS	3,450	3,640	0,76430	3,476	3,667
PIQUE NIQUE MATERNELLE	3,151	3,324	0,76430	3,175	3,350
PIQUE NIQUE PRIMAIRE	3,450	3,640	0,76430	3,476	3,667
REPAS ADULTE ENCADRANT	4,216	4,448	0,76430	4,248	4,482
REPAS ADULTE RESTAURANT MUNICIPAL	4,216	4,448	0,76430	4,248	4,482

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

127

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## B – 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 justifiées 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

Chaque mardi matin et les 1<sup>er</sup> et 3<sup>ème</sup> samedi du mois en période scolaire, une permanence dans les bureaux du guichet unique de la ville est assurée par un agent Sodexo en charge de la facturation des familles.

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## C – Encaissements

### Grille des tarifs

	Tarif en euros TTC année 2021-2022
Elémentaire plein tarif	3,14
Elémentaires demi tarif	1,55
Maternelles plein tarif	2,75
Maternelles demi tarif	1,38
Repas occasionnels	4,21
Enseignants	3,60
Personnes âgées	3,60
Personnel communal	2,69

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## D – Etat des impayés

### Procédure de recouvrement

En cas de retard dans l'acquittement du tarif des repas, nous adressons un premier courrier de rappel (relance de niveau 1) 15 jours ouvrés après la remise de la facture considérée à la famille.

Dans un délai de 15 jours après cette première relance, et sans régularisation, une seconde lettre est envoyée en recommandé avec accusé de réception (relance de niveau 2).

Chaque mois, la liste des impayés de niveau 2 est systématiquement transmise à la Ville pour une éventuelle prise en charge à titre social.

En cas de non-prise en charge des impayés par la Ville, nous poursuivons la procédure en utilisant les services d'un cabinet de recouvrement.

Dans tous les cas, la Ville conserve seule le droit d'autoriser ou de refuser l'admission des usagers dans les restaurants scolaires. La liste des non-admissions nous est transmise. Aucun repas ne peut être commandé par les personnes figurant sur une liste de non-admission.

**Montant total des impayés sur l'année : 18 347,82 €**

Période de facturation	Montant facturé	Montant encaissé	Montant des impayés
Sept - 21	1267,48	35,47	1232,01
Oct – 21	1403,13	13,11	1390,02
Nov – 21	1632,43	61,6	1570,83
Déc – 21	1057,44	109	948,44
Janv – 22	1370,69	0	1370,69
Fevr – 22	1356,11	1,09	1355,02
Mars - 22	2244,03	37,68	2206,35
Avr – 22	1794,57	21,12	1773,45
Mai – 22	2041,54	0	2041,54
Juin / Juillet– 22	4072,4	105,73	3966,67
Août – 22	111,6	0	111,6
TOTAL			

.Sur l'année scolaire 2021-2022, les impayés ont représenté 2,69% du montant total facturé.

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

130

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

 sodexo

# 05

## Annexes

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# Sommaire

## 05 – ANNEXES

**p. 131**

Annexe 1 : Liste du matériel

p. 133

Annexe 2 : Menus scolaire, PAD, résidence et crèche

p. 154

A. Menu scolaire

p. 154

B. Menu PAD

p. 177

C. Menu résidence

p. 194

D. Menu crèche

p. 209

# ANNEXES

## Annexe 1 : Liste de 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 CAHOUETTES  
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

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

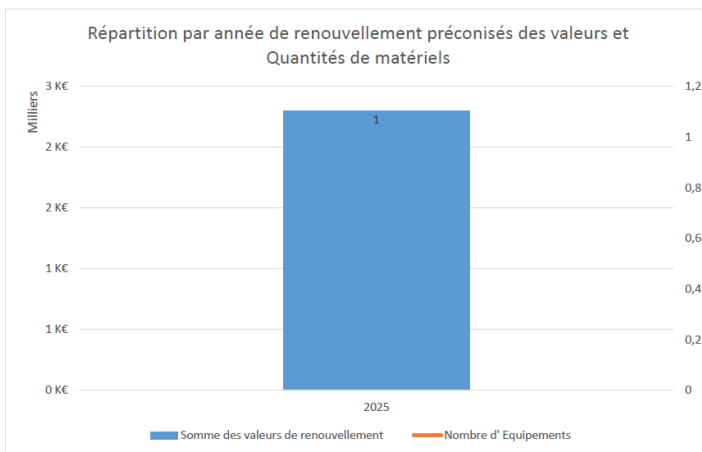
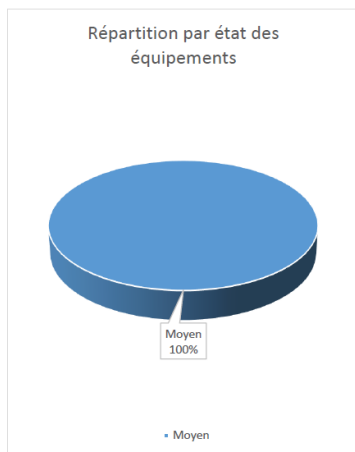
 sodexo

# ANNEXES

## Annexe 1 : Liste de matériel

### ETAT DU PARC

#### FR000310-ECOLE MATER VICTOR HUGO



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

\*La liste correspond au renouvellement de matériels sur 4 ans.

Date de réalisation	2023-21
Nom des techniciens	Hassan MAACH
N° intervention	832549

Nom du site	FR000310-ECOLE MATER VICTOR HUGO
	36 AVENUE VICTOR HUGO
	NEUILLY PLAISANCE

CONTACT	icm@cocuisine3c.com
	03 35 300 700
	icm@cocuisine3c.com



Compétence  
Cuisine  
Collective

### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance	
								Sous la date prévisionnelle	Montant des interventions en cours (date de la date)	Site en cours / www.bureau1.com	Site en cours / www.bureau1.com	Montant des interventions prévues sur la durée du contrat
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	Nettoyage du condenseur et de l'évaporateur effectué				65,60 €	2 300,00 €
							Nombre de ligne etat Moyen = 2				65,60 €	0,00 €
							TOTAUX	0,00 €	0,00 €		65,60 €	0,00 €

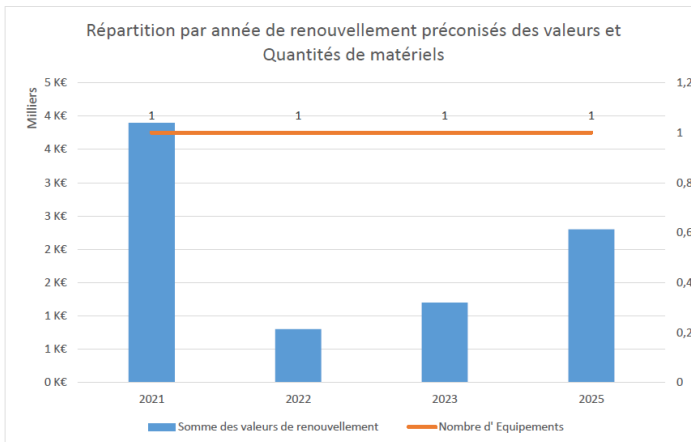
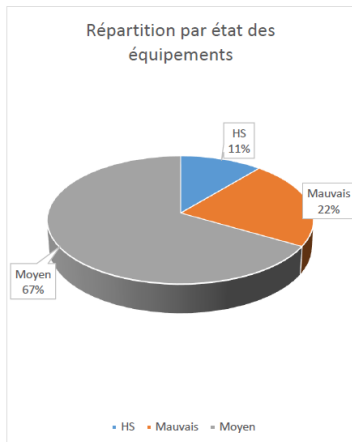
Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# ANNEXES

## Annexe 1 : Liste de matériel ETAT DU PARC

FR000310 - ECOLE JOFFRE



### PLAN PLURIANNUEL



Compétence  
Cuisine  
Collective

Code Client : 10012304  
FR000310 - ECOLE JOFFRE  
16 AVENUE JOFFRE  
NEUILLY PLAISANCE

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

Localisation	Désignation	Numéro de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellement L**
CUISINE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	20018 2	160974	HS	3 900,00 €
	Prévisionnel 2021				3 900,00 €
DISTRIBUTION	CONGELATEUR COFFRE		168626	Mauvais	800,00 €
	Prévisionnel 2022				800,00 €
CUISINE	ADOUCCISSEUR > 8 litres		168627	Mauvais	1 200,00 €
	Prévisionnel 2023				1 200,00 €
DISTRIBUTION	ARMOIRE POSITIVE 600L BONTAMI		160975	Moyen	2 300,00 €
	Prévisionnel 2025				2 300,00 €

Date de réalisation : août 21  
Nom des techniciens : Hassan EL MACH 432548

Nom du site : FR000310 - ECOLE JOFFRE  
16 AVENUE JOFFRE  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT : scm@cuisine3c.com  
01 83 300 700  
scm@neully-plaisance.com



### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance	
								Etat à la date précédente	Montant de devis	Etat à la date précédente	Montant de devis	Etat à la date précédente
160872	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BOURGAT	PG163808	09/07/2021	CUISINE	Moyen	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 MARIE SUR ETUVE	VAUCONSANT	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 €
							Nombre de ligne état Moyen = 6					
168626	CONGELATEUR COFFRE	LIEBHERR	INACCESSIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	Mauvais	Pas en service					800,00 €
168627	ADOUCCISSEUR > 8 litres	CTA	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Mauvais	Pas en service					1 200,00 €
							Nombre de ligne état Mauvais = 2					
160974	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBHERR	20018 2	09/07/2021	CUISINE	HS	Absent			92,41 €		3 900,00 €
							TOTAUX :	0,00 €	0,00 €	210,91 €	0,00 €	

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

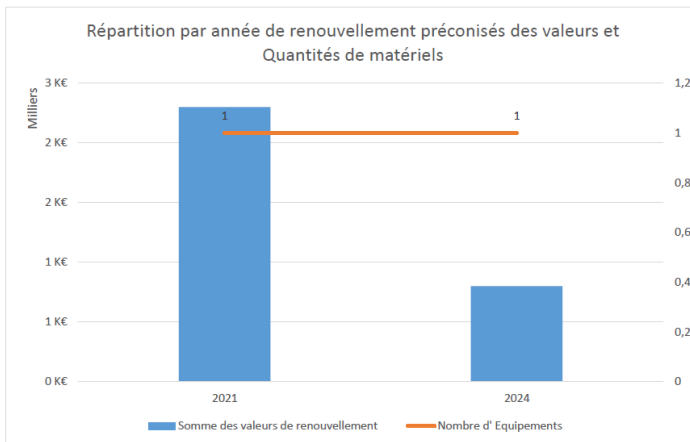
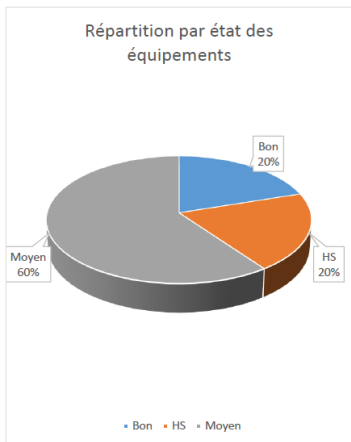


# ANNEXES

## Annexe 1 : Liste de matériel

### ETAT DU PARC

FR000310 - ECOLE PAUL LETOMBE



### PLAN PLURIANNUEL



Compétence  
Cuisine  
Collective

Code Client : 10012306  
FR000310 - ECOLE PAUL LETOMBE

40 AVE DES FAUVETTES

NEUILLY PLAISANCE

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

Localisation	Désignation	Numéro de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellement *
OFFICE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE	1	168623	HS	2 300,00 €
	Prévisionnel 2021				2 300,00 €
OFFICE	CONGELATEUR COFFRE		162739	Moyen	800,00 €
	Prévisionnel 2024				800,00 €

\* La liste correspond au renouvellement de matériels sur 4 ans.

Date de révisibilité	2024/23
Nom des techniciens	FABRIS MAJCH
N° intervention	432553

Nom du site	FR000310 - ECOLE PAUL LETOMBE
	40 AVE DES FAUVETTES
	NEUILLY PLAISANCE

CONTACT	sm@neully3c.com
	02 30 200 700
	sm@culinaire3c.com



Compétence  
Cuisine  
Collective

### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance	
								appel à la liste préventive	Moment de la répartition en cours depuis 1 an	pour un contrat de durée de 1 an	pour un contrat de durée de 3 ans	hors contrat depuis 1 an
168622	ADOUCCISSEUR < 8 li	CTA	INACCESSIBLE	09/07/2021	OFFICE	Bon	Absent					800,00 €
162736	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BOURGOIS	QB163959	09/07/2021	OFFICE	Moyen	Nombre de ligne état 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	LIEBHERR	INACCESSIBLE	09/07/2021	OFFICE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct					800,00 €
168623	ARMOIRE FROIDE POSITIVE	ODIC	1	09/07/2021	OFFICE	HS	Absent Nombre de ligne état Moyen = 3					2 300,00 €
TOTALUX :								0,00 €	0,00 €	159,30 €	0,00 €	

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

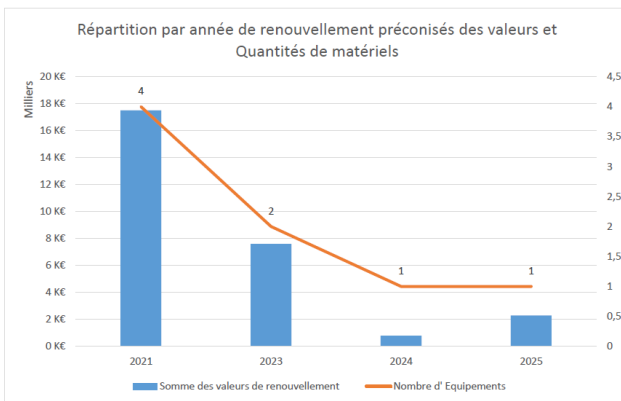
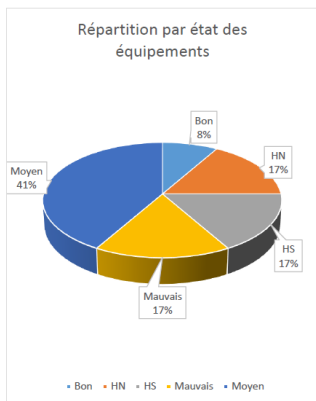


# ANNEXES

## Annexe 1 : Liste de matériel

### ETAT DU PARC

FR000310 - ECOLE BEL AIR



### 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	Numéro de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellemen t **
CUISINE	LAVE VAISSELLE A CAPOT	DA0060260609	160943	HS	6 200,00 €
CUISINE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	GKS 6520 INDEX 10	160944	HN	2 300,00 €
DISTRIBUTION	MEUBLE FROID		160947	HN	8 200,00 €
CUISINE	ADOUCCISEUR		160948	HS	800,00 €
	CHAMBRE FROIDE POSITIVE		224577	HS	11 781,00 €
	Prévisionnel 2021				29 281,00 €
CUISINE	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (DROITE)		160942	Mauvais	6 400,00 €
DISTRIBUTION	CHAUFFE ASSIETTES		160949	Mauvais	1 200,00 €
	Prévisionnel 2023				7 600,00 €
DISTRIBUTION	CONGELATEUR COFFRE		160950	Moyen	800,00 €
	Prévisionnel 2024				800,00 €
CUISINE	ARMOIRE POSITIVE 1300L		160945	Moyen	2 300,00 €
	Prévisionnel 2025				2 300,00 €

\*La liste correspond au renouvellement de matériels sur 4 ans.

Date de réalisation	09/07/21
Nom des bénéficiaires	NEUILLY PLAISANCE
N° d'intervention	82340

Nom de site	FR000310 - ECOLE BEL AIR
N° de site	28 RUE DU BEL AIR NEUILLY PLAISANCE

CONTACT	01 30 300 700 smp@neully-c.com
---------	-----------------------------------

Compétence	Collective
------------	------------

### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance	
								Devis en cours	Montant des interventions effectuées (hors pièces de rechange)	Devis en cours	Montant des interventions effectuées (hors pièces de rechange)
168618	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (GAUCHE)	BTR	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Bon	Contrôle effectué Fonctionnement correct Nombre de ligne état Bon = 1				6 400,00 €
160870	SECHE LINGE	IPSO	ILLISIBLE	09/07/2021	LIVRAISON	Moyen	OK				7 300,00 €
160871	LAVE LINGE	MELE	46992056	09/07/2021	LIVRAISON	Moyen	Fonctionnement correct		109,28 €		9 500,00 €
160945	ARMOIRE POSITIVE 1300L	ELECTROLUX	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct				2 300,00 €
160946	BAIN MARIE SUR ETUVE	VAUCONGANT	ILLISIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct				7 600,00 €
160950	CONGELATEUR COFFRE	LIEBHERR	INACCESSIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct Nombre de ligne état Moyen = 1				800,00 €
160942	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (DROITE)	BTR	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Mauvais	Contrôle effectué Fonctionnement correct				6 400,00 €
160949	CHAUFFE ASSIETTES	BLANCO	INACCESSIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	Mauvais	Contrôle effectué Fonctionnement correct Nombre de ligne état Mauvais = 1				1 200,00 €
160943	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENGA	DA0060260609	09/07/2021	CUISINE	HS	Absent		569,53 €		6 200,00 €
160948	ADOUCCISEUR	CTA	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	HS	Absent				800,00 €
224577	CHAMBRE FROIDE POSITIVE	NC	ILLISIBLE	09/07/2021		HS	Absent		371,25 €		11 781,00 €
160944	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBHERR	GKS 6520 INDEX 10	09/07/2021	CUISINE	HN	Nettoyage du condenseur et de l'évaporateur effectué		623,45 €		2 300,00 €
160947	MEUBLE FROID	VAUCONGANT	INACCESSIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	HN	Inaccessible				8 200,00 €
							Nombre de ligne état HS = 2				
						TOTAUX:		0,00 €	0,00 €	1 673,51 €	0,00 €

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

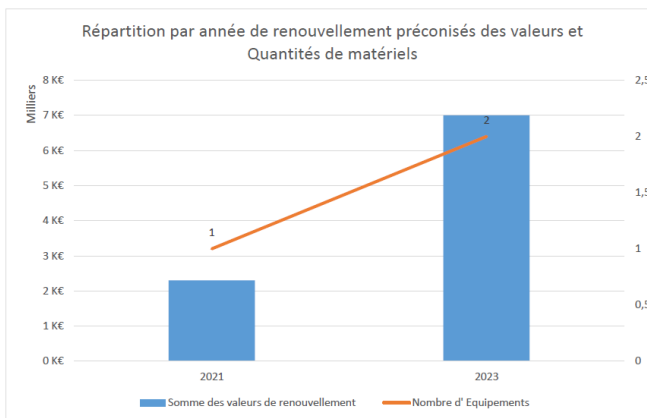
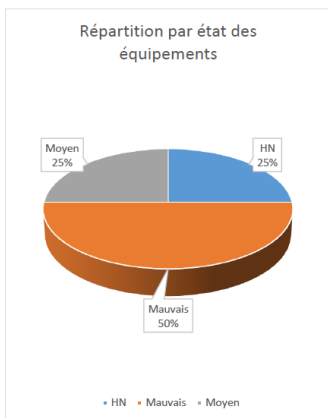


# ANNEXES

## Annexe 1 : Liste de matériel

### ETAT DU PARC

FR000310 - ECOLE PAUL DOUMER



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

\*La liste correspond au renouvellement de matériels sur 4 ans.

Date de réalisation	06/11/23
Nom de l'établissement	FR000310 - ECOLE PAUL DOUMER
N° d'intervention	432547

Nom du site	FR000310 - ECOLE PAUL DOUMER
Adresse	30 AVE PAUL DOUMER NEUILLY PLAISANCE

Contact	scm@cuimelc.com
Adresse	30 AVE PAUL DOUMER NEUILLY PLAISANCE



### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

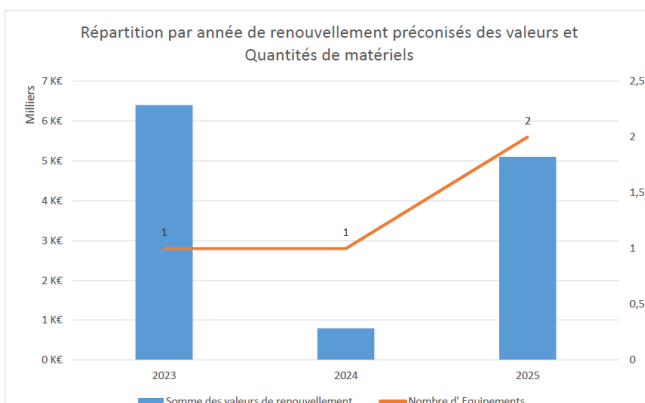
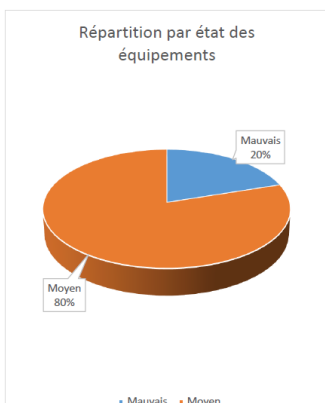
Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	État matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance		Valeur Historique
								Valable à la date Prévisionnelle	Montant prévisionnel (hors taxes)	Prévoir devis / Réviser devis	Prévoir devis / Réviser devis	
162740	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR	6011298	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 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	LIEBHERR	ILLISIBLE	09/07/2021		HN	Contrôle effectué État très vétuste Prévoir devis remplacement Nombre de ligne état HN = 1					2 300,00 €
TOTALS :								0,00 €	0,00 €	70,65 €	0,00 €	

# ANNEXES

## Annexe 1 : Liste de matériel

### ETAT DU PARC

FR000310 - ECOLE FERDINAND FOCH



### 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	Désignation	Numéro de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellement t + 4
CUISINE	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	0557601A	160938	Mauvais	6 400,00 €
	Prévisionnel 2023				6 400,00 €
CUISINE	CONGELATEUR COFFRE		160941	Moyen	800,00 €
	Prévisionnel 2024				800,00 €
CUISINE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1300L		168624	Moyen	3 900,00 €
CUISINE	ADOUCCISSEUR > 8 litres		168625	Moyen	1 200,00 €
	Prévisionnel 2025				5 100,00 €

\*La liste correspond au renouvellement de matériels sur 4 ans.

Date de rédaction	août 23
Nom du technicien	Isabelle BÉGIN
N° intervention	437348

Nom du site	FR000310 - ECOLE FERDINAND FOCH
	93 AVE DU MARECHAL FOCH
	NEUILLY PLAISANCE

CONTACT	ren@neullyplaisance.com	01 34 308 100	scm@neullyplaisance.com
---------	-------------------------	---------------	-------------------------



Compétence  
Cuisine  
Collective

### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance	
								Matricule 3C	Montant	Matricule 3C	Montant
160939	LAVE VAISSELLE FRONTAL	COMENDA	ILLISIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct				6 200,00 €
160941	CONGELATEUR COFFRE	LIEBHERR	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct				800,00 €
168624	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1300L	ELECTROLUX	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct				3 900,00 €
168625	ADOUCCISSEUR > 8 litres	CTA	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct				1 200,00 €
160938	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	LAINOX	0557601A	09/07/2021	CUISINE	Mauvais	Chaudière mal Boutons cassés Prévoir inter				6 400,00 €
							Nombre de ligne état Moyen = 4 Nombre de ligne état Mauvais = 1				
TOTALIX :								0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

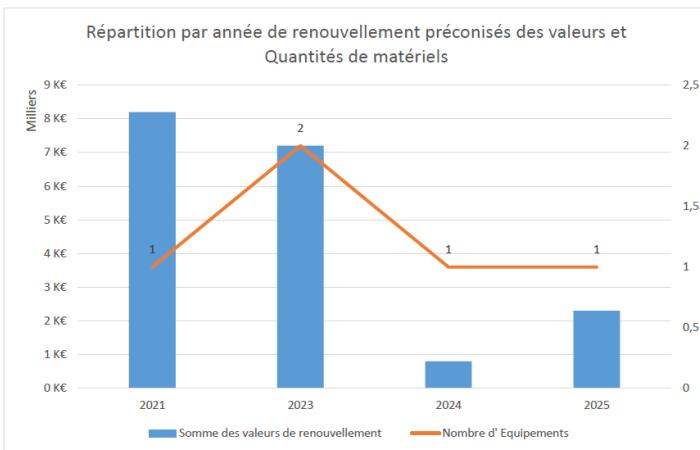
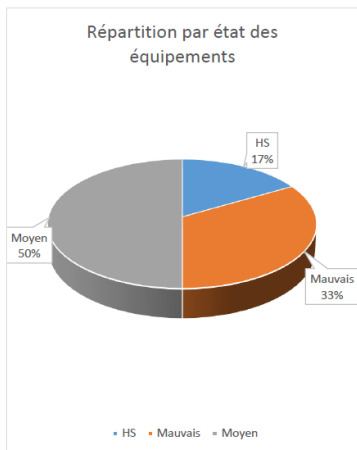


# ANNEXES

## Annexe 1 : Liste de matériel

### ETAT DU PARC

FR000310 - ECOLE LEON FRAPIE



### PLAN PLURIANNUEL



Compétence  
Cuisine  
Collective

Code Client : 10012310  
FR000310 - ECOLE LEON FRAPIE

RUE LEON FRAPIE

NEUILLY PLAISANCE

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

Localisation	Désignation	Numero de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellement t*
DISTRIBUTION	MEUBLE FROID		162749	HS	8 200,00 €
	Prévisionnel 2021				8 200,00 €
CUISINE	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE		162744	Mauvais	6 400,00 €
CUISINE	ADOUCCISEUR		162750	Mauvais	800,00 €
	Prévisionnel 2023				7 200,00 €
CUISINE	CONGELATEUR COFFRE		162747	Moyen	800,00 €
	Prévisionnel 2024				800,00 €
CUISINE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L		168620	Moyen	2 300,00 €
	Prévisionnel 2025				2 300,00 €

\*La liste correspond au renouvellement de matériels sur 4 ans.

Date de réalisation: août-21  
Nom des réalisateurs: HANSEN MARCHI  
N° intervention: 432305

Nom du site: FR000310 - ECOLE LEON FRAPIE  
RUE LEON FRAPIE  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT: sm@cuisine3c.com  
01 39 580 700  
sm@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	
								Valeur	Taux	Non contracté depuis 1 an	Valeur Théorique
162745	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA	D7 13307/07/99	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Devis en cours	212,77 €	3,4%	57,95 €	6 200,00 €
162747	CONGELATEUR COFFRE	LIEBHERR	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct				800,00 €
168620	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	ELECTROLUX	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct			65,60 €	2 300,00 €
							Nombre de ligne état Moyen = 3				
162744	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Mauvais	Contrôle effectué Fonctionnement correct				6 400,00 €
162750	ADOUCCISEUR	ABS	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Mauvais	Contrôle effectué Fonctionnement correct				800,00 €
							Nombre de ligne état Mauvais = 2				
162749	MEUBLE FROID	VAUCONSANT	INACCESSIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	HS	HS				8 200,00 €
							TOTALUX:	0,00 €	212,77 €	123,55 €	0,00 €

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

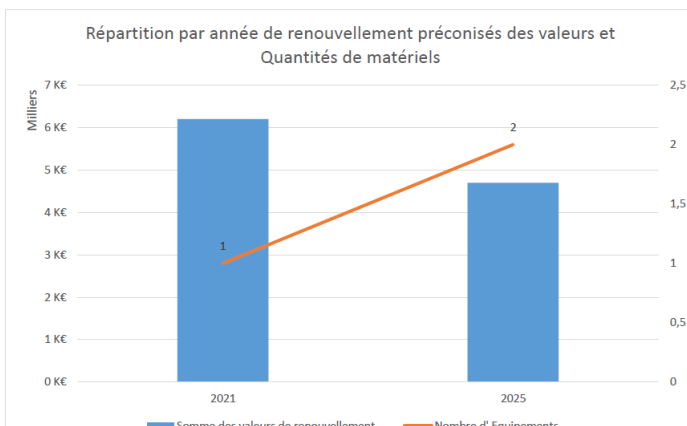
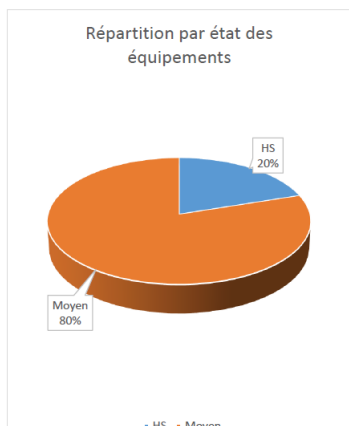


# ANNEXES

## Annexe 1 : Liste de matériel

### ETAT DU PARC

FR000310 - ECOLE CAHOUETTES



### PLAN PLURIANNUEL



Compétence  
Cuisine  
Collective

Code Client : 10012311  
FR000310 - ECOLE CAHOUETTES  
8 RUE PAUL LETOMBE  
NEUILLY PLAISANCE

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

Localisation	Désignation	Numéro de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellement L*
CUISINE	LAVE VAISSELLE A CAPOT	YCB006610119	162752	HS	6 200,00 €
	Prévisionnel 2021				6 200,00 €
CUISINE	ADOUCCISEUR		162754	Moyen	800,00 €
CUISINE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE ELECTROLUX		168628	Moyen	3 900,00 €
	Prévisionnel 2025				4 700,00 €

Date de réalisation: 09/07/21  
Nom des réalisateurs: Hélian MAACH  
N° intervention: 832706

Nom du site: FR000310 - ECOLE CAHOUETTES  
8 RUE PAUL LETOMBE  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT: scm@cuison3c.com  
01 30 150 700  
scm@cuison3c.com



Compétence  
Cuisine  
Collective

### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance			
								Suivi à la suite précédente	Montant de la prestation	Montant de la prestation HT	Taux de TVA	Montant de la prestation HT	Montant de la prestation TTC	Taux de TVA
158205	MEUBLE BAIN MARIE GUYON BMV45	GUYON	13960070902	09/07/2021	OFFICE	Moyen	Dijoncteur au démarrage Prévoir inter							
162751	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR	601143B	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct	287,03 €	3,8%	287,03 €	7 600,00 €	6 400,00 €		
162754	ADOUCCISEUR	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	Nettoyage du condenseur et de l'évaporateur effectué				3 900,00 €			
204802	LAVE VAISSELLE COMENDA ELEA 1600C	COMENDA	*	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct			305,42 €	4 178,00 €			
162752	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA	YCB006610119	09/07/2021	CUISINE	HS	Nombre de ligne état Moyen = 5 Doublet				6 200,00 €			
TOTALS :								0,00 €		287,03 €	305,42 €	287,03 €		

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

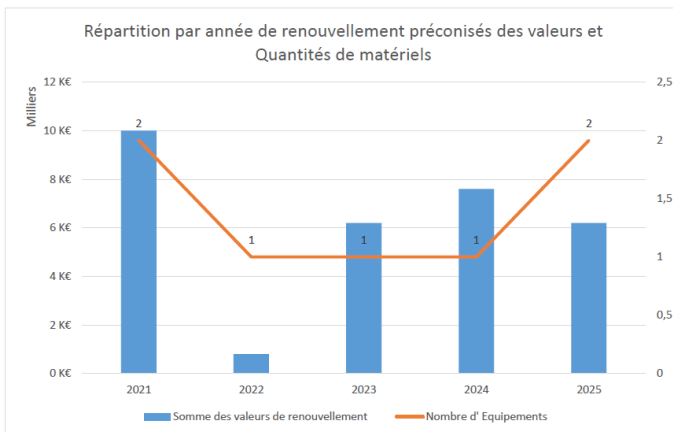
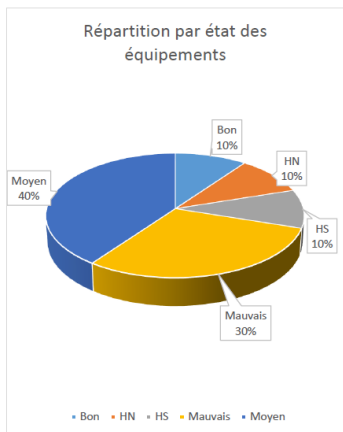


# ANNEXES

## Annexe 1 : Liste de matériel

### ETAT DU PARC

FR000310 - ECOLE DU CENTRE



### PLAN PLURIANNUEL



Compétence  
Cuisine  
Collective

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	Désignation	Numéro de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellement t *
DISTRIBUTION	MEUBLE FROID	NO.118 U 0504	160985	HN	8 200,00 €
OFFICE	FONTAINE REFRIGEREE		168621	HS	1 800,00 €
	Prévisionnel 2021				10 000,00 €
SELF	CONGELATEUR COFFRE LIEBHERR		160987	Mauvais	800,00 €
	Prévisionnel 2022				800,00 €
LAVERIE	LAVE VAISSELLE HOBART	866053488	160981	Mauvais	6 200,00 €
	Prévisionnel 2023				6 200,00 €
DISTRIBUTION	BAIN MARIE SUR ETUVE		160984	Mauvais	7 600,00 €
	Prévisionnel 2024				7 600,00 €
CUISINE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE LIEBHERR	0916747-05	160982	Moyen	2 300,00 €
CUISINE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE LIEBHERR	1368308	160983	Moyen	2 300,00 €

Date de rédaction : 09/07/21  
Nom des techniciens : HOSSEN MAACH  
N° intervention : 432532

Nom du site : FR000310 - ECOLE DU CENTRE  
31 BIS RUE DU GAL LECLERC  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT : scm@neullyplaisance.com  
01 30 100 700  
scm@cuisine3c.com



Compétence  
Cuisine  
Collective

### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance	
								Site à la date Prévisionnelle	Montant du devis (hors taxes) HT	Taux en pourcentage	Site en cours de travaux	Montant du devis à la date Prévisionnelle
160988	ADOUCCISEUR	CTA	INACCESSIBLE	09/07/2021	LAVERIE	Bon	OK					800,00 €
160980	FOUR DE REMISE EN T° BOURGEAT	BOURGEAT	OG163485	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Nombre de ligne état Bon = 1 Contrôle effectué Fonctionnement correct					6 400,00 €
160982	ARMOIRE FROIDE POSITIVE LIEBHERR	LIEBHERR	0916747-05	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Nettoyage du condenseur et de l'évaporateur effectué Contrôle effectué	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	Fonctionnement correct					1 200,00 €
							Nombre de ligne état Moyen = 4					
160981	LAVE VAISSELLE HOBART	HOBART	866053488	09/07/2021	LAVERIE	Mauvais	Contrôle effectué Fonctionnement correct					6 200,00 €
160984	BAIN MARIE SUR ETUVE	ABS	INACCESSIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	Mauvais	Contrôle effectué					7 600,00 €
160987	CONGELATEUR COFFRE LIEBHERR	LIEBHERR	INACCESSIBLE	09/07/2021	SELF	Mauvais	Contrôle effectué Fonctionnement correct					800,00 €
							Nombre de ligne état Mauvais = 3					
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 €
							Nombre de ligne état HN = 1					
TOTALUX :								0,00 €	854,49 €	65,60 €	0,00 €	

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

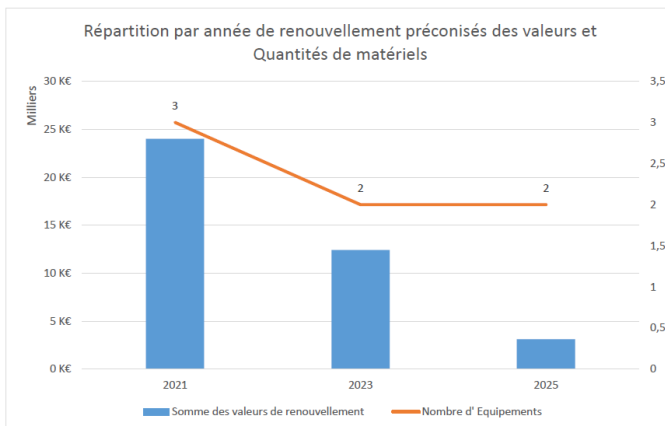
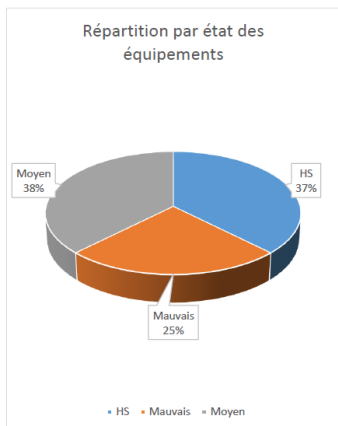


# ANNEXES

## Annexe 1 : Liste de matériel

### ETAT DU PARC

FR000310 - PRIMAIRE VICTOR HUGO



### PLAN PLURIANNUEL



Compétence  
Cuisines  
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	Désignation	Numero de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellement t **
DISTRIBUTION	BAIN MARIE SUR ETUVE		160960	HS	7 600,00 €
DISTRIBUTION	MEUBLE FROID		160961	HS	8 200,00 €
DISTRIBUTION	MEUBLE FROID (droite)		168617	HS	8 200,00 €
	Prévisionnel 2021				24 000,00 €
CUISINE	LAVE VAISSELLE A CAPOT	C155 N°112145	160957	Mauvais	6 200,00 €
CUISINE	LAVE VAISSELLE HOBART AMXT-10A	866056514	172056	Mauvais	6 200,00 €
	Prévisionnel 2023				12 400,00 €
DISTRIBUTION	ARMOIRE FROIDE POSITIVE GOOL		160958	Moyen	2 300,00 €
CUISINE	ADOUCCISEUR		160962	Moyen	800,00 €
	Prévisionnel 2025				3 100,00 €

Date de réalisation	00/0-21
Nom des techniciens	HASSAN MAACH
N° intervention	432500

Nom du site	FR000310 - PRIMAIRE VICTOR HUGO
	24 RUE DU CHANZY NEUILLY PLAISANCE

CONTACT	scm@culine3c.com 01.30.100.700 scm@culine3c.com
---------	---



### 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		
								Valable à la date précédente	Montant des travaux en cours depuis 1 an	(hors ex. contrat / voir-proch. 1 an)	Ex. contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique
160956	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (GAUCHE)	BOURGEOIS	PG163804	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct						6 400,00 €
160958	ARMOIRE FROIDE POSITIVE GOOL	ODIC	INACCESSIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct				198,06 €		2 300,00 €
160962	ADOUCCISEUR	CTA	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct						800,00 €
							Nombre de ligne état Moyen = 3						
160957	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA	C155 N°112145	09/07/2021	CUISINE	Mauvais	Devis en cours	180,00 €	2,9%	180,00 €			6 200,00 €
172056	LAVE VAISSELLE HOBART AMXT-10A	HOBART	866056514	09/07/2021	CUISINE	Mauvais	Contrôle effectué Fonctionnement correct						6 200,00 €
							Nombre de ligne état Mauvais = 2						
160960	BAIN MARIE SUR ETUVE	VAUCONSANT	INACCESSIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	HS	Absent						7 600,00 €
160961	MEUBLE FROID	VAUCONSANT	INACCESSIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	HS	Absent						8 200,00 €
168617	MEUBLE FROID (droite)	VAUCONSANT	INACCESSIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	HS	Absent						8 200,00 €
							TOTALUX	0,00 €	180,00 €		378,06 €	0,00 €	

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

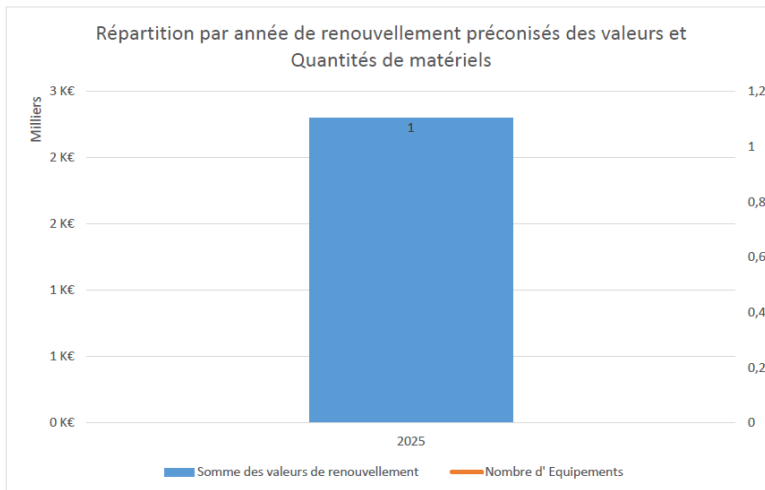
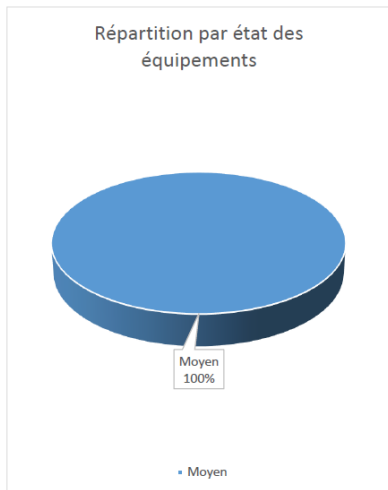


# ANNEXES

## Annexe 1 : Liste de matériel

### ETAT DU PARC

FR000310 - RESIDENCE LES PINS



#### PLAN PLURIANNUEL



Compétence  
Cuisine  
Collective

Code Client : 10012316  
FR000310 - RESIDENCE LES PINS  
64 AVE DU MARECHAL FOCH

NEULLY PLAISANCE

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

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

\*La liste correspond au renouvellement de matériels sur 4 ans.

Date de réalisation	août 21
Nom des techniciens	Hassan MAACHI
N° intervention	432551

Nom du site	FR000310 - RESIDENCE LES PINS 64 AVE DU MARECHAL FOCH NEULLY PLAISANCE
10012316	

CONTACT	scm@cuisine3c.com 01 30 100 700 scm@cuisine3c.com
---------	---



Compétence  
Cuisine  
Collective

#### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance		Valeur Théorique
								Suite à la liste préconisée	Montant des réparations en cours (avant 1 an)	Devis en cours / pour l'année / pour l'année	pour contrat depuis 1 an	
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	Contrôle effectué Fonctionnement correct			50,80 €		2 300,00 €
							Nombre de sign. état Moyen = 2					
TOTAUX :								0,00 €	0,00 €	50,80 €	0,00 €	

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

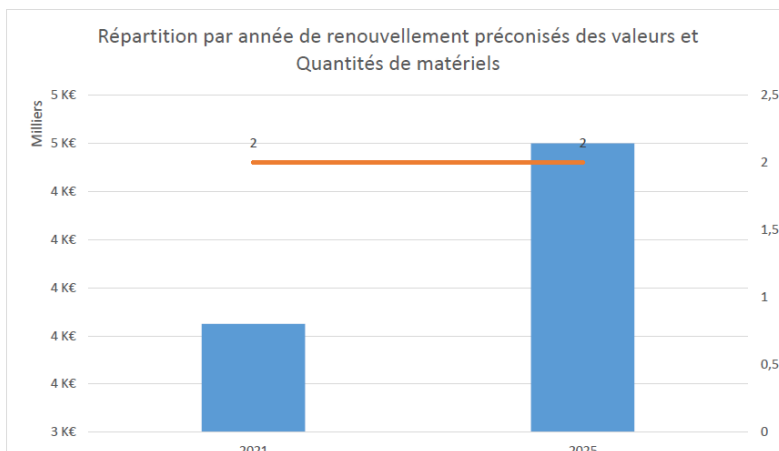
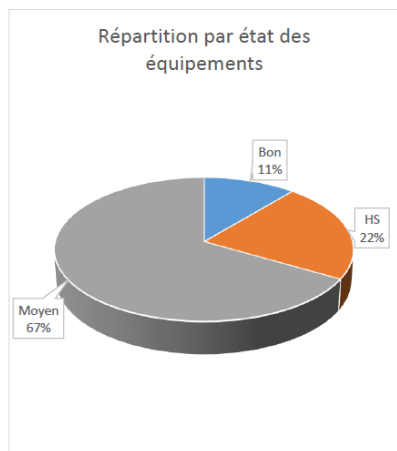
Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 1 : Liste de matériel ETAT DU PARC

FR000310 - CRECHE DU CENTRE



### PLAN PLURIANNUEL



Compétence  
Cuisine  
Collective

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

NEUILLY PLAISANCE

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

Localisation	Désignation	Numéro de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellement 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 : 09/04/21  
Nom des techniciens : HISSAN MAACH  
N° Intervention : 632357

Nom de site : FR000310 - CRECHE DU CENTRE  
2 BIS RUE DU GAL DE GAULLE  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT : scm@cuise3c.com  
01 30 100 700  
scm@cuise3c.com



Compétence  
Cuisine  
Collective

### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance		Valeur Théorique
								Nullité à la date précédente	Montant de devis réparation en cours depuis 1 an	pour un contrat de maintenance	pour un contrat de maintenance depuis 1 an	
172809	FRIGO TOP LIEBHERR	LIEBHERR	842009445	09/07/2021		Bon	Contrôle effectué Fonctionnement correct					900,00 €
162757	LAVE VAISSELLE A CAPOT	ABS	ILLISIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct			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	Contrôle effectué Fonctionnement correct					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					2 300,00 €
162759	LAVE LINGE	MIELE	07899160 2013	09/07/2021	CAVE	HS	Absent					3 400,00 €
168633	BAIN MARIE DE TABLE	BOURGEOAT	C011512205867101	09/07/2021	CUISINE	HS	Aucune					450,00 €
TOTALS :								0,00 €	0,00 €	387,37 €	0,00 €	

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

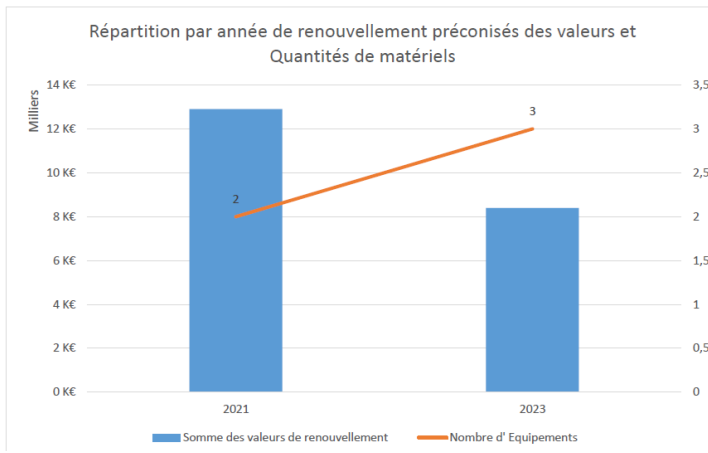
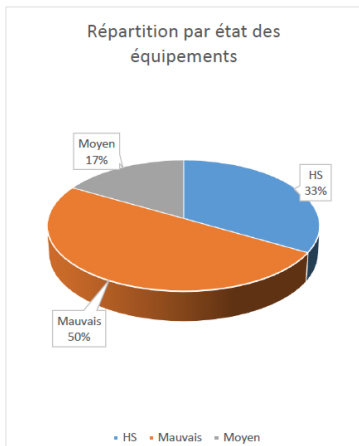


# ANNEXES

## Annexe 1 : Liste de matériel

### ETAT DU PARC

FR000310 - CRECHE ABBE PIERRE



### 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	Désignation	Numéro de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellement t**
BUANDERIE	LAVE LINGE	1802021794	160937	HS	3 400,00 €
BUANDERIE	LAVE LINGE > 5 kgs		168635	HS	9 500,00 €
	Prévisionnel 2021				12 900,00 €
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		160936	Mauvais	2 300,00 €
	Prévisionnel 2023				8 400,00 €

\*La liste correspond au renouvellement de matériels sur 4 ans.

Date de réalisation	août-21
Noms des techniciens	Hassan MAALCH
N° Intervention	42334

Nom du site	FR000310 - CRECHE ABBE PIERRE
	6 AVE MICHEL DEBRE
	NEUILLY PLAISANCE

CONTACT	scm@cuisine3c.com
	01 30 100 700
	scm@colectiv3c.com



Compétence  
Cuisine  
Collective

### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de constat	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance		Valeur Matérielle
								Suite à la note préventive	Moment depuis l'observation en cours depuis 1 an	Plan de cours / Voir l'avis sur le site	Etat contrat depuis 1 an	
160933	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	LAINOX	07057201A	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct Nombre de ligne etat Moyen = 1					6 400,00 €
160934	LAVE VAISSELLE PORTE FRONTALE	COMENDA	CO008060/06/07	09/07/2021	CUISINE	Mauvais	Problème de rinçage. Prévoir inter Etat vétuste					3 800,00 €
160935	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER	FK vsl 3610 INDEX 20	09/07/2021	RESERVE	Mauvais	Inaccessible			118,50 €		2 300,00 €
160936	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	ABS	INACCESSIBLE	09/07/2021	RESERVE	Mauvais	Contrôle effectué Etat très vétuste Nombre de ligne etat Mauvais = 3					2 300,00 €
160937	LAVE LINGE	IPSO	1802021794	09/07/2021	BUANDERIE	HS	Absent			290,50 €		3 400,00 €
168635	LAVE LINGE > 5 kgs	ABS	ILLISIBLE	09/07/2021	BUANDERIE	HS	Absent					9 500,00 €
TOTAUX :								0,00 €	0,00 €	409,00 €	0,00 €	

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

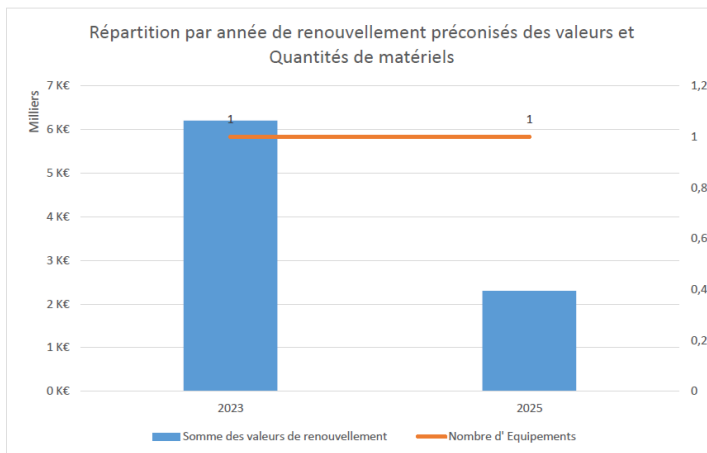
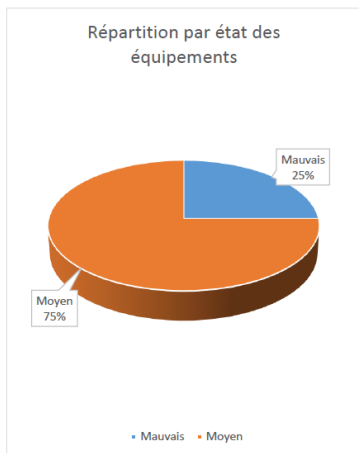
Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# ANNEXES

## Annexe 1 : Liste de matériel

### ETAT DU PARC

FR000310 - CRECHE PIROUETTE



### PLAN PLURIANNUEL



Compétence  
Cuisine  
Collective

Code Client : 10012319  
FR000310 - CRECHE PIROUETTE

30 RUE DES CAHOUETTES

NEUILLY PLAISANCE

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

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

\*La liste correspond au renouvellement de matériels sur 4 ans.

Date de réalisation	2023-21
Nom des techniciens	Hassan MAACH
N° Intervention	432554

Nom du site	FR000310 - CRECHE PIROUETTE 30 RUE DES CAHOUETTES NEUILLY PLAISANCE
10012319	

CONTACT	scm@cuisine3c.com 03 30 100 700 scm@cuisine3c.com
---------	---



Compétence  
Cuisine  
Collective

### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance		
								Suite à la note préventive	Montant devis réparations en cours depuis 1 an	Devis en cours / sous contrat / valeur renouvellement	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	Nombre de ligne etat Moyen = 3 Contrôle effectué Fonctionnement correct				6 200,00 €	
							Nombre de ligne etat Mauvais = 1					
TOTALUX :								0,00 €	0,00 €	61,68 €	0,00 €	

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

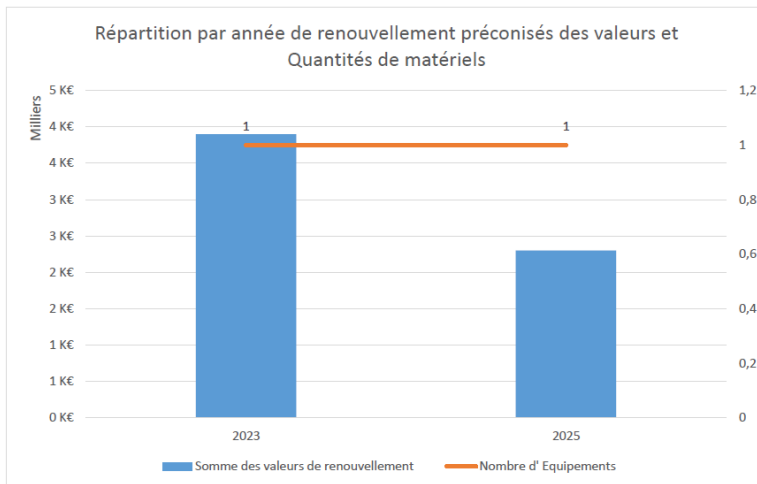
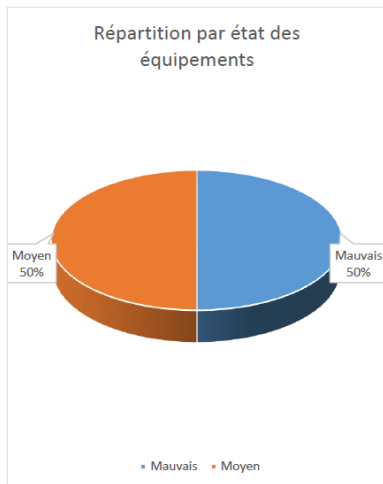


# ANNEXES

## Annexe 1 : Liste de matériel

### ETAT DU PARC

FR000310 - SALLE DES FETES



### PLAN PLURIANNUEL



Compétence  
Cuisine  
Collective

Code Client : 10012320  
FR000310 - SALLE DES FETES  
11 AVE DU MARECHAL FOCH  
NEULLY PLAISANCE

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

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

\*La liste correspond au renouvellement de matériels sur 4 ans.

Date de réalisation	mi06-21
Nom des techniciens	Hassan MARCHI 432550

Nom du site	FR000310 - SALLE DES FETES 11 AVE DU MARECHAL FOCH NEULLY PLAISANCE
Code Client	10012320

CONTACT	scm@cuisme3c.com 01 30 100 700 scm@cuisme3c.com
---------	---



### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrat	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance			
								juil à la date préventive	Mois de début réparation en an	juil à la date préventive	Mois de début réparation en an	juil à la date préventive	Mois de début réparation en an	
162769	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	ELECTROLUX	45110063	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Nettoyage du condenseur et de l'évaporateur effectué							2 300,00 €
							Nombre de ligne état Moyen = 1							
162770	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1300L	CORECO	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Mauvais	Contrôle effectué Fonctionnement correct							3 900,00 €
							Nombre de ligne état Mauvais = 1							
TOTAUX :								0,00 €	0,00 €		0,00 €	0,00 €		

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

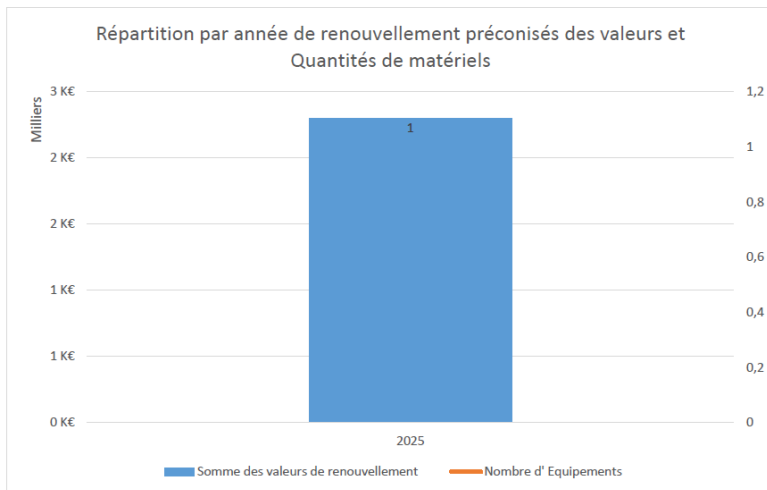
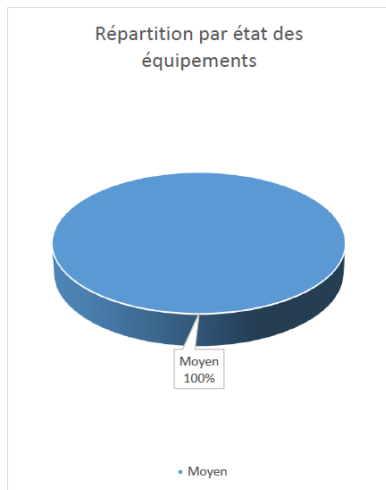


# ANNEXES

## Annexe 1 : Liste de matériel

### ETAT DU PARC

FR000310 - BIBLIOTHEQUE



### PLAN PLURIANNUEL



Compétence  
Cuisine  
Collective

Code Client : 10012321  
FR000310 - BIBLIOTHEQUE

11 RUE DU GAL DE GAULLE

NEUILLY PLAISANCE

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

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

\*La liste correspond au renouvellement de matériels sur 4 ans.

Date de réalisation	août-21
Nom des techniciens	HISSAN MAACH
N° intervention	432558

Nom du site	FR000310 - BIBLIOTHEQUE 11 RUE DU GAL DE GAULLE NEUILLY PLAISANCE
N° intervention	10012321

CONTACT	scm@cuisine3c.com 01 30 100 700 scm@cuisine3c.com
---------	---



### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance		Valeur Théorique
								suite à la visite préventive	Montant des réparations en cours depuis 1 an	sous contrat / valeur théorique* / an	sous contrat depuis 1 an / non contracté depuis 1 an	
162767	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	ODIC	INACCESSIBLE	09/07/2021	SOUS SOL	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	2 300,00 €
							Nombre de ligne état Moyen = 1					
TOTALS :												

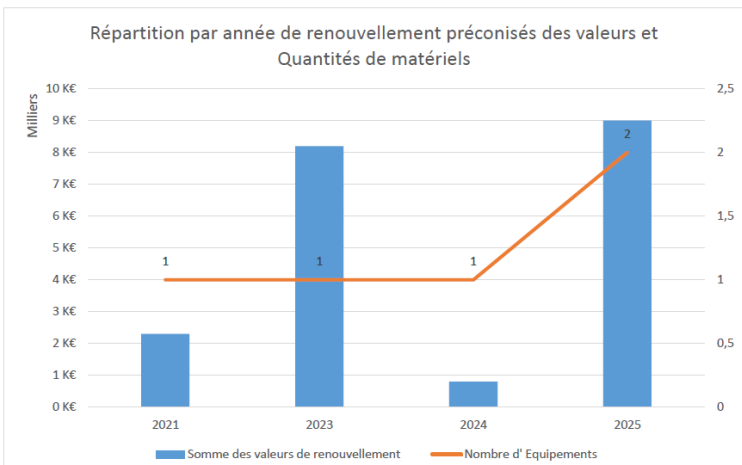
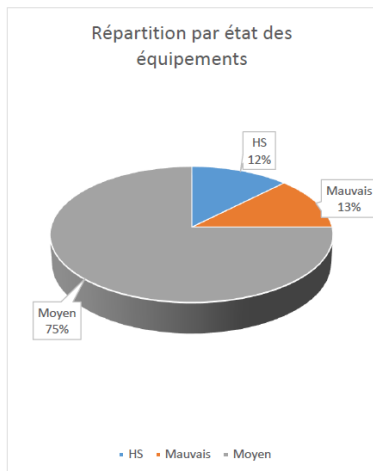
Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 1 : Liste de matériel ETAT DU PARC FR000310 - ECOLE HERRIOT



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

\*La liste correspond au renouvellement de matériels sur 4 ans.

Date de réalisation: 2023-21  
Nom des techniciens: HADJALI MAMACH  
N° intervention: 432543

Nom du site: FR000310 - ECOLE HERRIOT  
10 RUE ARISTIDE BRIAND  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT: scm@cuismec.com  
01 30 100 700  
scm@cuismec.com



### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance	
								Montant de la prestation	Taux de TVA	Montant de la prestation en cours depuis 1 an	Montant de la prestation en cours depuis 1 an
160928	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA	DK8079600915	09/07/2021	LAVERIE	Moyen	Doublon COMMENDA B1600C Série DS809-1159217 Contrôle effectué Fonctionnement correct			561,76 €	3 800,00 €
160965	FOUR DE REMISE EN T*	BTR	TS2P 12 E. N°61141	09/07/2021	CUISINE gauche	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct	180,00 €	2,8%		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	LIEBHERR	INACCESSIBLE	09/07/2021	CUISINE	Moyen	Contrôle effectué Fonctionnement correct				800,00 €
160969	BAIN MARIE SUR ETUVE	BIANCO	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 €
							Nombre de ligne etat Moyen = 6				
160970	MEUBLE FROID	ABS	INACCESSIBLE	09/07/2021	DISTRIBUTION	Mauvais	Inaccessible				8 200,00 €
							Nombre de ligne etat Mauvais = 1				
168615	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	ELECTROLUX	54210006	09/07/2021	CUISINE	HS	Absent			195,58 €	2 300,00 €
TOTALUX :								0,00 €	180,00 €	757,34 €	0,00 €

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

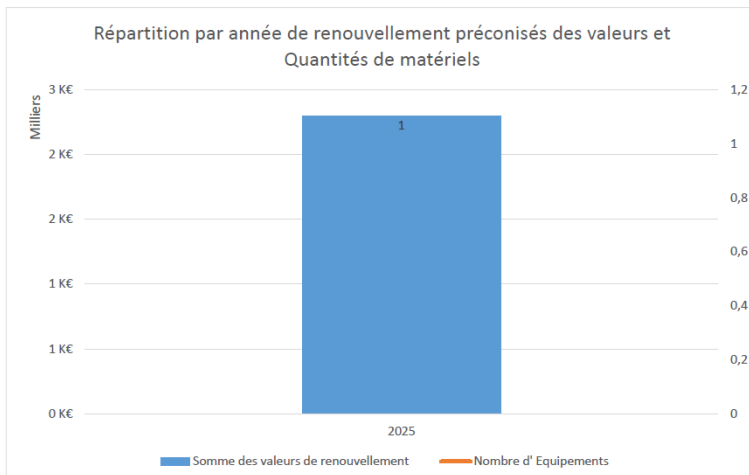
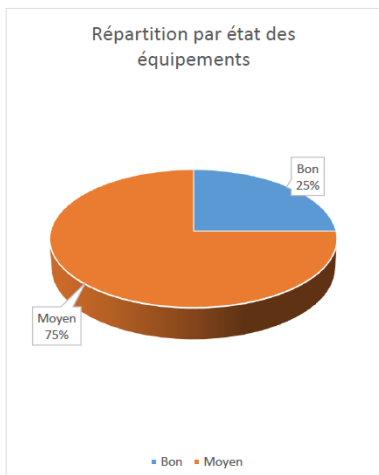


# ANNEXES

## Annexe 1 : Liste de matériel

### ETAT DU PARC

FR000310 - HALTE JEUX DES RENOUILLERES



#### 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	Numéro de série	Matricule 3C	Etat matériel	Valeur Renouvellement t**
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L		177510	Moyen	2 300,00 €
	Prévisionnel 2025				2 300,00 €

\*La liste correspond au renouvellement de matériels sur 4 ans.

Date de réalisation	août-21
Nom des techniciens	Hervé MARCHI
N° intervention	432561

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

CONTACT	scm@culine3c.com
	08 30 300 300
	scm@culine3c.com



#### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance	
								Valu à la visite	Pourcentage	Montant de la réparation en cours depuis 1 an	pour contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an
177508	LAVE VAISSELLE PORTE FRONTALE	COMENDA	ILLISIBLE	09/07/2021		Bon	OK					3 800,00 €
							Nombre de ligne état Bon = 1					
177510	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	NC	ILLISIBLE	09/07/2021		Moyen	OK				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 état Moyen = 3					
							TOTAUX :	0,00 €	230,56 €		175,54 €	185,09 €

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

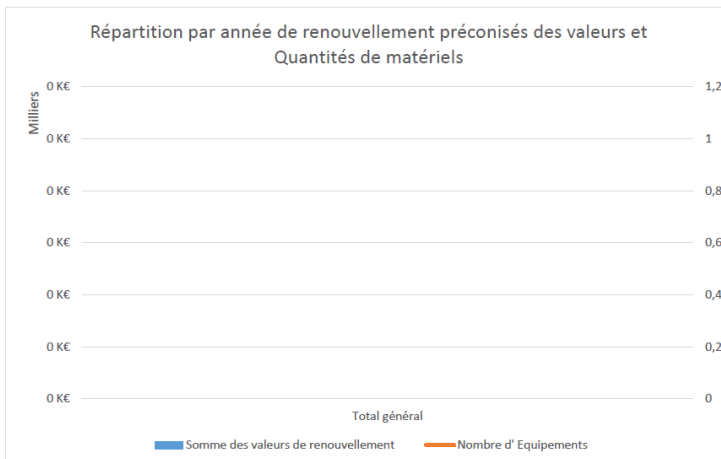
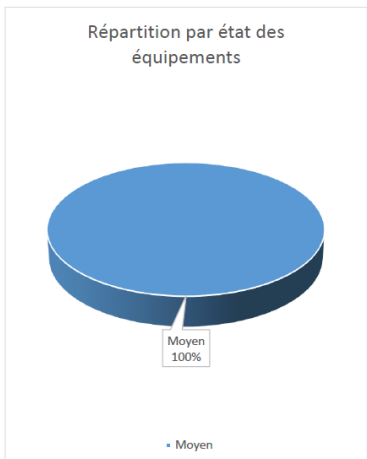


# ANNEXES

## Annexe 1 : Liste de matériel

### ETAT DU PARC

FR000310 - ECOLE ROLLAND GARROS



### PLAN PLURIANNUEL



Compétence  
Cuisine  
Collective

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

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

\*La liste correspond au renouvellement de matériels sur 4 ans.

Date de réalisation	août 21
Nom des techniciens	Hassan MARCH
N° intervention	432500

Nom du site	FR000310 - ECOLE ROLLAND GARROS
	2-4 ALLEE ROLLAND GARROS
	NEUILLY PLAISANCE

CONTACT	scm@cuisine3c.com
	01 50 100 700
	scm@cuisine3c.com



### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance		
								Suite à la note préventive	Moment de la prise en cours de l'année	pour contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique
173469	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE	NC	ILLISIBLE	09/07/2021		Moyen	Contrôle effectué Prix en glace.prévoir inter			180,47 €	16 000,00 €	
203729	CHAMBRE FROIDE POSITIVE	NC	ILLISIBLE	09/07/2021		Moyen	Contrôle effectué et certificat Fonctionnement correct			46,54 €	11 800,00 €	
198169	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA	ILLISIBLE C155	09/07/2021	Office restauration	HS	Absent				6 200,00 €	
TOTALX :								0,00 €	0,00 €	227,01 €	0,00 €	

# ANNEXES

## Annexe 1 : Liste de matériel

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

n° Devs	Nom Client	matricule3c	Designation	Marque Article	Etat
2982711	FR000310 - ECOLE LEON FRAPIE	162745	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA	Moyen

codearticle	designation	quantite	Montant Vente
004-120266	PROGRAMMEUR 75/120/180 C	1,00	212,77

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

codearticle	designation	quantite	Montant Vente
DEP_SCM	DEPLACEMENT SCM	1,00	70,00
EGC-LF521597D	CHARNIERE DE PORTE GAUCHE TC12HW	1,00	88,56
MODEP	MAIN D'OEUVRE SCM	1,00	72,00

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

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

n° Devs	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
LVF-13042211	THERMOGRAPHE POSITIF -35*+15* JRI A DISQ	1,00	786,42
DEY-PIL	PILE LR6 1.5V POUR JRI	1,00	6,09

n° Devs	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

n° Devs	Nom Client	matricule3c	Designation	Marque Article	Etat
2995056	FR000310 - ECOLE HERRIOT	160965	FOUR DE REMISE EN T*	BTR	Moyen

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

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

153

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neully Plaisance  
Semaine du 06/09/21 au 12/09/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte vinaigrette	Betteraves rouges vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	<b>Menu de la rentrée</b> Pastèque	Oeuf dur mayonnaise
*** Sauté de veau sauce marengo	*** Brocoli sauce blanche et duo de fromage	*** Rôti de dinde sauce aigre douce	*** Steak haché de boeuf Ketchup	*** Colin d'Alaska sauce citron
Petit pois	 Penne semi complet	 Courgettes et semoule	Pommes paillasson	Riz et lentilles à l'Indienne
*** Camembert portion	*** Yaourt aromatisé	*** Saint Nectaire portion	*** Cantadou ail et fines herbes	*** Petit fromage frais sucré
*** Beignet chocolat noisette	*** Fruit de saison	*** Crème dessert au chocolat	*** Smoothie pêche et pomme	*** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neully Plaisance  
Semaine du 13/09/21 au 19/09/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coeur de palmier et tomate vinaigrette	Melon jaune	Salade de petits pois, fèves et fromage de brebis à la menthe	Batavia, quartier d'oeuf dur et oignons frits vinaigrette	Concombre vinaigrette
*** Aiguillette de poulet aux herbes	*** Merlu sauce Provençale	*** Boeuf façon bourguignon	*** Légumes à l'orientale	*** Haché de veau au jus
 Blé aux petits légumes	Carottes et pommes de terre	Haricots verts persillés	 Semoule	 Purée de céleri et pommes de terre
*** Fromage blanc et sucre	*** Cantal portion	*** Yaourt nature et sucre	*** Tomme blanche	*** Fromage fondu
*** Fruit de saison	*** Flan vanille nappé au caramel	*** Fruit de saison	*** Fruit de saison	*** Cake au chocolat (farine)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



- Label Rouge
- Viande Charolaise
- Viande origine France
- Appellation d'Origine Protégée
- Poisson frais réceptionné sur la cuisine centrale
- Produit local
- Agriculture Biologique
- Plat végétarien
- Poisson issu d'une pêche durable
- Issu du commerce équitable
- Fait du chef



0 mm

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023













Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 20/09/21 au 26/09/21















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé (semoule  )	Tomate et vinaigrette 	Pastèque	Rillettes de sardine et tomate à l'Espagnole 	Coleslaw (chou blanc et carottes râpées)
*** Gratin de pommes de terre, épinard et raclette	*** Sauté de bœuf sauce chasseur 	*** Dés de poisson sauce façon Paëlla 	*** Merguez	*** Rôti de dinde au jus 
	Chou fleur persillé	Riz 	Purée de courgette et pommes de terre 	Epeautre et boulgour à la sauce tomate 
*** Petit filou	*** Gouda portion 	*** Tartare nature	*** Yaourt aromatisé	*** Coulommiers
*** Fruit de saison	*** Tarte au flan	*** Ile flottante	*** Fruit de saison	*** Purée de pomme 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 27/09/21 au 03/10/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre	Haricots verts vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade verte vinaigrette 	Petits pois sauce chèvre
*** Colin alaska meunière 	*** Braisé de dinde au romarin 	*** Rôti de bœuf froid et ketchup 	*** Emietté de canard façon bolognaise	*** Omelette 
Ratatouille et riz	Lentilles mijotées 	Purée de butternut et pomme de terre 	Carottes et coquillettes	 Pommes noisette
*** Edam portion 	*** Yaourt nature et sucre	*** Pointe de brie	*** Vache qui rit	*** Fromage frais aromatisé
*** Lacté au chocolat	*** Fruit de saison	*** Fruit de saison 	*** Gâteau aux pommes (farine  ) 	*** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



0 mm

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus scolaire



Ville de Neully Plaisance  
Semaine du 04/10/21 au 10/10/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pommes de terre aux cornichons et ciboulette	Pamplemousse et sucre	Concombre vinaigrette	Salade texane (haricots rouges, maïs, vinaigrette)	Carottes râpées vinaigrette
*** Gardiane de boeuf	*** Merlu sauce créole	*** Fondant emmental brebis brocolis (farine)	*** Rôti de dinde au jus	*** Boulettes de mouton sauce orientale
Haricots beurre à l'ail	Riz semi complet	Yaourt aromatisé à la vanille	Courgette et pomme de terre sauce blanche	Boulgour aux épices
*** Camembert portion	*** Samos	*** Eclair parfum chocolat	*** Petit fromage frais sucré	*** Gouda coupé
*** Fruit de saison	*** Purée de pomme et fraise		*** Fruit de saison	*** Lacté à la vanille

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Neully Plaisance  
Semaine du 11/10/21 au 17/10/21

L'odyssée du goût : Les trésors de France

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mâche et betteraves rouges vinaigrette	Tomate vinaigrette	Salade riz Camargue IGP, mimolette et pesto	Macédoine mayonnaise	Chou blanc et raisins secs vinaigrette
*** Aiguillettes de poulet sauce aux pruneaux d'Agen	*** Nuggets de pois chiche	*** Sauté de veau sauce forestière	*** Saucisse de volaille	*** Emincé de saumon sauvage sauce crème
Fusillis tricolores	Gratin de choux fleurs et pommes de terre	Petit pois	Purée à l'ail et au cantal	Duo de carottes jaune et orange
*** Emmental coupé	*** Fromy	*** Fromage frais aromatisé	*** Yaourt nature et sucre	*** Fraidou
*** Fruit de saison	*** Mousse au chocolat au lait	*** Fruit de saison	*** Fruit de saison	*** Cake à la crème de marron (farine)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



- Label Rouge
- Viande Charolaise
- Poisson frais réceptionné sur la cuisine centrale
- Poisson issu d'une pêche durable
- Viande origine France
- Agriculture Biologique
- Produit local
- Tissu du commerce équitable
- Appellation d'Origine Protégée
- Plat végétarien
- Plat du chef

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus scolaire



Ville de Neully Plaisance  
Semaine du 18/10/21 au 24/10/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Oeuf dur et mayonnaise	Taboulé (semoule )	Champignons vinaigrette crémeuse à la ciboulette	Céleri rémoulade	Coeur de palmier et maïs vinaigrette
*** Pizza tomate et fromage	*** Daube de boeuf	*** Haché au poulet sauce curry	*** Colin d'Alaska sauce citron	*** Rôti de porc sauce esterel
Salade iceberg vinaigrette	Cordiale de légumes	Blé	Ratatouille et pommes de terre	Pennes
*** Yaourt aromatisé	*** Camembert portion	*** Saint Nectaire portion	*** Petit cotentin	*** Petit fromage frais sucré
*** Smoothie abricot, pomme, banane	*** Fruit de saison	*** Lacté au chocolat	*** Riz au lait	*** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Neully Plaisance  
Semaine du 25/10/21 au 29/10/21

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de blé vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Galantine de volaille et cornichon	Chou rouge vinaigrette à la framboise	<b>Menu noir et orange</b> Carottes râpées vinaigrette
*** Sauté de bœuf façon stroganoff	*** Escalope de dinde au jus	*** Filet de hoki sauce aux agrumes	*** Oeuf à la coque et ses mouillettes	*** Steak haché de boeuf sauce tomate
Brocolis persillés et pommes de terre	Haricots coco sauce tomate	Julienne de légumes et riz	Macaronis	Purée de potiron
*** Fromy	*** Edam portion	*** Yaourt nature et sucre	*** Fromage frais aromatisé	*** Mimolette coupée
*** Fruit de saison	*** Ile flottante	*** Fruit de saison	*** Fruit de saison	*** Brownie (farine )

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



- Label Rouge
- Viande Charolaise
- Poisson frais réceptionné sur la cuisine centrale
- Poisson issu d'une pêche durable
- Viande origine France
- Agriculture Biologique
- Produit local
- Issu du commerce équitable
- Appellation d'Origine Protégée
- Plat végétarien
- Plat du chef

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 01/11/21 au 07/11/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Pois chiches ciboulette vinaigrette à la mangue  *** Sauté de veau sauce provençale  Haricots verts  *** Yaourt nature et sucre  *** Fruit de saison	Pamplemousse et sucre  *** Raviolis de saumon  *** Fromage fondu  *** Crème dessert au chocolat de la ferme de Sigy	Salade iceberg vinaigrette  *** Aiguillette de poulet au jus  Gratin de chou fleur  *** Camembert portion  *** Donut	Macédoine mayonnaise  *** Tortilla haricots rouges, maïs, emmental  Riz  *** Saint Nectaire portion  *** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 08/11/21 au 14/11/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette  *** Légumes à l'orientale  Semoule  *** Fromage blanc et sucre  *** Fruit	Radis et beurre  *** Colin alaska pané  Ratatouille et pommes de terre  *** Emmental coupé  *** Lacté à la vanille	Taboulé  *** Boeuf mode  Carottes au jus  *** Fromy portion  *** Fruit de saison	FERIE	Céleri rémoulade  *** Rôti de dinde au jus  Gratin de lentilles et patate douce  *** Yaourt aromatisé à la framboise  *** Cake nature (farine)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 15/11/21 au 21/11/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Batavia vinaigrette	Salade de maïs à l'olive	Endives vinaigrette au miel	Coquillettes au pesto	<b>Fête foraine</b> Carottes râpées vinaigrette et crumble salé
*** Sauté de boeuf sauce hongroise	*** Omelette	*** Emincé de saumon sauvage sauce crème	*** Wings de poulet tex-mex	*** Hot dog à la volaille
Petits pois	Pennes	Purée de courgette et pommes de terre	Duo de haricots ail et persil (H-vert et beurre)	Pomme smile
*** Fromage fondu	*** Mimolette coupée	*** Yaourt nature et sucre	*** Petit filou	*** Camembert portion
*** Riz au lait saveur vanille	*** Fruit de saison	*** Gâteau basque	*** Fruit	*** Purée de pomme

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 22/11/21 au 28/11/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette	Potage aux légumes	Oeuf dur et mayonnaise	Chou rouge vinaigrette à la framboise
*** Filet de hoki sauce citron	*** Sauté de porc sauce moutarde	*** Rôti de boeuf froid et ketchup	*** Gratin de pommes de terre façon tartiflette	*** Colin alaska meunière
Riz	Duo de carottes et pommes de terre	Fusilli		Epinards branches sauce blanche
*** Yaourt aromatisé	*** Saint Paulin prédécoupé	*** Bûchette	*** Fromage blanc et sucre	*** Vache qui rit
*** Fruit de saison	*** Mousse au chocolat au lait	*** Fruit de saison	*** Fruit de saison	*** Moelleux à la fleur d'oranger (farine )

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge

Viande Charolaise

Poisson frais réceptionné sur la cuisine centrale

Poisson issu d'une pêche durable

Viande origine France

Agriculture Biologique

Produit local

Issu du commerce équitable

Appellation d'Origine Protégée

Plat végétarien

Plat du chef

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

159

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

**sodexo**

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 29/11/21 au 05/12/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre	Salade de blé	Chou chinois vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade d'édamame, semoule et carotte, vinaigrette abricot
*** Sauté de boeuf sauce Catalane	*** Aiguillette de poulet sauce thym	*** Chili sin carne (haricot rouge, carotte, maïs, oignon)	*** Merlu sauce crème aux herbes	*** Haché de veau au jus
Semoule	Jardinière de légumes	 Riz	Coquillettes	 Purée de butternut et pomme de terre
*** Gouda coupé	*** Yaourt nature de la ferme de Sigy et sucre	*** Fraidou portion	*** Camembert portion	*** Petit filou
*** Purée de pomme et fraise	*** Fruit de saison	*** Beignet chocolat noisette	*** Ile flottante	*** Fruit de saison

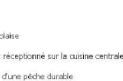
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 06/12/21 au 12/12/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coeur de palmier et maïs vinaigrette	Pamplemousse et sucre	Salade coleslaw (carotte râpée et chou blanc)	Taboulé (semoule )	Endives aux noix
*** Emincé de volaille façon kebab sauce tikka massala	*** Pavé de colin sauce Bretonne	*** Veau marengo	*** Rôti de porc au jus	et raisins secs *** Crispidor (nuggets de fromage)
Pommes de terre persillées	Riz aux petits légumes	Haricots plats et flageolets	 Purée de brocoli et pommes de terre à la vache qui rit	 Carottes au jus
*** Saint Nectaire portion	*** Fromy portion	*** Fromage blanc et sucre	*** Yaourt aromatisé à la framboise	*** Petit cotentin portion
*** Fruit	*** Flan vanille nappé au caramel	*** Fruit de saison	*** Fruit de saison	*** Gâteau aux pommes (farine )

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 13/12/21 au 19/12/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Riz, tomate et olive	Batavia vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	<b>Repas de fin d'année</b> Rillettes de saumon ciboulette et son pain polaire	Pâté de volaille et cornichon
*** Boeuf façon bourguignon	*** Potiron carottes et mozzarella	*** Merguez	*** Pavé de dinde sauce aux marrons	*** Filet de hoki sauce aux agrumes
Chou fleur et pommes de terre	 Macaronis	Purée de céleri et pommes de terre	Pomme de terre festives et haricots verts	Semoule
*** Petit filou	*** Coulommiers	*** Saint Paulin précoupé	*** P'tit Louis	*** Yaourt nature et sucre
*** Fruit de saison	*** Purée de pomme	*** Semoule au lait	*** Dessert de Noël	*** Fruit de saison

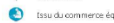
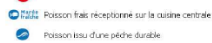
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 20/12/21 au 26/12/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mâche et betteraves rouges vinaigrette	Pommes de terre aux cornichons et ciboulette	Oeuf dur et mayonnaise	Velouté de champignons	Salade verte, maïs, tortilla et vinaigrette guacamole
*** Braisé de dinde au romarin	*** Emincé de saumon sauvage sauce oseille	*** Pizza aux poivrons et mozzarella	*** Rôti de boeuf froid et son jus chaud	*** Aiguillette de poulet sauce suprême
Lentilles mijotées	Julienne de légumes et riz	 Salade verte vinaigrette	Carottes au cumin et fusillis	Gratin de pommes de terre
*** Fromage rond	*** Yaourt aromatisé	*** Cantal portion	*** Edam portion	*** Fromage blanc et sucre
*** Mousse au chocolat au lait	*** Fruit de saison	*** Purée de pomme	*** Fruit	*** Cake au chocolat et crème anglaise (farine )

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

161

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 27/12/21 au 31/12/21



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade texane (haricots rouges, maïs, vinaigrette)	Salade iceberg vinaigrette	Potage de lentille corail et lait de coco	Carottes râpées vinaigrette	Bâtonnets de surimi mayonnaise
*** Oeuf à la coque et ses mouillettes	*** Gardiane de boeuf	*** Rôti de dinde froide	*** Colin alaska pané	*** Boulettes de mouton sauce tomate
 Coquillettes	Petits pois	Ratatouille et riz	 Purée d'épinards et pommes de terre	Boullgour
*** Yaourt nature et sucre	*** Camembert portion	*** Fromage frais aromatisé	*** Kiri	*** Montboissier
*** Fruit de saison	*** Tarte au flan	*** Fruit de saison	*** Crème dessert au chocolat de la ferme de Sigy	*** Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 03/01/22 au 09/01/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Batavia vinaigrette	Taboulé (semoule)	Céleri rémoulade	<b>La galette des rois</b> Chou chinois vinaigrette	Betteraves vinaigrette
*** Merlu sauce Dieppoise	*** Sauté de dinde sauce façon vallée d'Auge	*** Rôti de boeuf froid et son jus chaud	*** Omelette	*** Raviolis de boeuf sauce tomate
Riz	Haricots verts persillés	 Purée de pommes de terre	 Carottes persillées	Mimolette coupée
*** Bûchette à couper	*** Yaourt aromatisé	*** Cantal portion	*** Fromage blanc et sucre	*** Fruit de saison
*** Purée de pomme et ananas	*** Fruit de saison	*** Liégeois chocolat	*** Galette des rois	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge

Viande Chimaise

Poisson frais réceptionné sur la cuisine centrale

Poisson issu de la pêche durable

Viande origine France

Agriculture Biologique

Produit local

Issu du commerce équitable

Appellation d'Origine Protégée

Plat végétarien

Plat du chef

Nouvelles Recettes

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 10/01/22 au 16/01/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pommes de terre aux cornichons et ciboulette	Radis et beurre	Haricots verts vinaigrette	Rillettes de maquereaux	La Lentille Salade Iceberg vinaigrette
*** Sauté de bœuf sauce aux olives	*** Chili sin carne (haricot rouge, carotte, maïs, oignon)	*** Emincé de dinde sauce arrabiata	*** Rôti de porc au jus	*** Colin Alaska meunière et citron
Jardinière de légumes	Riz	Coquillettes	Purée de butternut et pomme de terre	Gratin de chou fleur
*** Petit filou	*** Saint Nectaire portion	*** Camembert portion	*** Saint Môret	*** Yaourt nature et sucre
*** Fruit de saison	*** Flan vanille nappé au caramel	*** Fruit de saison	*** Fruit de saison	*** Moelleux chocolat aux lentilles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 17/01/22 au 23/01/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pamplemousse et sucre	Macédoine vinaigrette	Endives aux noix et vinaigrette	Fusilli à la grecque (poivron, tomate, brebis, olive)	L'Inde Carottes râpées vinaigrette au curry miel gingembre
*** Merguez grillée	*** Filet de hoki sauce Provençale	*** Fondant emmental brebis brocolis (farine)	*** Mijoté de bœuf au paprika	*** Aiguillette de poulet tikka massala
Haricots blancs sauce tomate	Semoule	Yaourt aromatisé à la fraise	Duo de haricots vert et beurre ail et persil	Riz
*** Saint Paulin prédécoupé	*** Camembert portion	*** Tarte aux pommes Normande	*** Fromage blanc et sucre	*** Cantafrais
*** Mousse au chocolat au lait	*** Fruit de saison	*** Fruit de saison	*** Fruit de saison	*** Lassi mangue

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



- Label rouge
- Viande d'élevage
- Appellation d'Origine Protégée
- Poisson frais réceptionné sur la cuisine centrale
- Agriculture Biologique
- Plat Végétarien
- Poisson issu de la pêche durable
- Produit local
- Plat du chef
- Issu du commerce équitable
- Nouvelles Recettes

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 24/01/22 au 30/01/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Maïs et dés d'emmental et poivrons vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Galantine de volaille et cornichon	La fève Chou blanc et raisins secs vinaigrette	Betteraves vinaigrette
*** Beignet de mozzarella	*** Omelette	*** Emincé de saumon sauvage sauce citron	*** Jambon de dinde	*** Bœuf façon bourguignon
Fusilli	Purée d'épinards et pomme de terre	Courgettes huile d'olive tomate et riz	Poêlée de carottes et fèves sauce aigre douce	Pommes paillason
*** Yaourt nature de la ferme de Sigy et sucre	*** Tartare nature	*** Coulommiers à couper	*** Petit fromage frais sucré	*** Emmental coupé
*** Fruit de saison	*** Purée de pomme	*** Fruit de saison	*** Gâteau vendéen (farine)	*** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 31/01/22 au 06/02/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre	Coeur de palmier et maïs vinaigrette	Chou chinois vinaigrette	Vive les crêpes Carottes râpées vinaigrette	Rillettes de sardine tomate à l'Espagnole
*** Colin d'Alaska sauce crème de poireau	*** Dahl de lentilles	*** Rôti de veau sauce charcutière	*** Wings de poulet tex-mex	*** Couscous boulettes de boeuf
Haricots verts persillés	Riz	Macaronis	Petits pois	Semoule
*** Fromage fondu	*** Yaourt aromatisé	*** Coeur de dame portion	*** Camembert portion	*** Petit fromage frais sucré
*** Gâteau basque	*** Fruit de saison	*** Purée de pomme et fraise	*** Crêpe à la confiture	*** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge

Viande Charcuterie

Poisson frais réceptionné sur la cuisine centrale

Poisson issu de la pêche durable

Viande origine France

Agriculture Biologique

Produit local

Issu du commerce équitable

Appellation d'Origine Protégée

Plat Végétarien

Plat du chef

Nouvelles Recettes

sodexo  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023














sodexo

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 07/02/22 au 13/02/22















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé (semoule  )	Batavia vinaigrette	Salade piémontaise (pomme de terre, oeuf, tomate)	Oeuf dur et mayonnaise 	Salade d'endive vinaigrette au miel
***	***	***	***	***
Cordon bleu de volaille	Steak haché de veau sauce tomate 	Boeuf mode 	Galette de boulgour et pois chiche 	Merlu sauce aux agrumes 
Julienne de légumes et riz	Coquillettes 	Carottes au jus 	Gratin de courgettes	Blé 
***	***	***	***	***
Yaourt nature de la ferme de Sigy et sucre 	Tomme blanche	Fromage frais aromatisé	Petit cotentin	Saint Nectaire portion 
***	***	***	***	***
Fruit de saison	Lacté au chocolat	Fruit de saison 	Fruit de saison	Cake au chocolat (farine) 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 14/02/22 au 20/02/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mâche et betteraves rouges vinaigrette	Salade texane (haricots rouges, maïs, vinaigrette)	<b>La lentille</b> Champignons vinaigrette crémeuse à la ciboulette	Salade coleslaw (carotte râpée et chou blanc) 	Potage au potiron
***	***	***	***	***
Sauté de bœuf sauce poivrade 	Colin alaska pané 	Epinard d'mentier 	Yassa de poulet (aiguillette) 	Rôti de porc froid 
Pommes de terre persillées	Ratatouille et semoule 		Riz 	Chou fleur et pommes de terre sauce blanche
***	***	***	***	***
Vache qui rit	Petit fromage frais sucré	Saint Paulin prédécoupé	Camembert portion	Yaourt aromatisé
***	***	***	***	***
Purée de pomme et abricot 	Fruit de saison 	Beignet à la pomme	Ile flottante	Fruit de saison 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



-  Label rouge
-  Viande origine France
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Viande Océanisée
-  Agriculture Biologique
-  Plat Végétarien
-  Poisson frais réceptionné sur la cuisine centrale
-  Produit local
-  Plat du chef
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Issu du commerce équitable
-  Nouvelles Recettes

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 21/02/22 au 27/02/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coeur de palmier et maïs vinaigrette	Pamplemousse et sucre	Crêpe au fromage	Chou rouge vinaigrette à la framboise	Carottes râpées vinaigrette
***	***	***	***	***
Emincé de saumon sauvage sauce oselle	Sauté de dinde sauce Esterel	Rôti de boeuf froid et son jus chaud	Haché au poulet sauce aux herbes	Oeuf à la coque et ses mouillettes
Pennes	Haricots verts	Purée de patate douce	Jardinière de légumes	Pommes noisette
***	***	***	***	***
Fromage blanc et sucre	Cantal portion	Yaourt nature et sucre	Camembert portion	Tartare nature
***	***	***	***	***
Fruit de saison	Riz au lait saveur vanille	Fruit de saison	Cake au chocolat (farine)	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 28/02/22 au 04/03/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg vinaigrette	Haricots verts échalotes vinaigrette moutarde	Radis noir râpé vinaigrette	Potage de légumes racines	Houmous et pain suédois
***	***	***	***	***
Colin alaska meunière	Blanquette de veau	Saucisse de volaille	Quiche au maroilles	Filet de hoki sauce beurre citronnée
Brocolis sauce blanche	Riz	Carottes et lentilles mijotées	Salade verte	Purée de courgette et pommes de terre
***	***	***	***	***
Yaourt aromatisé à la framboise	Camembert portion	Mimolette coupée	Fraidou	Fromage blanc et sucre
***	***	***	***	***
Donut	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Purée de pomme	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge



Viande Charolaise



Poisson frais réfrigéré sur la cuisine centrale



Poisson issu de la pêche durable



Viande origine France



Agriculture Biologique



Produit local



Issu du commerce équitable



Appellation d'Origine Protégée



Plat Végétarien



Plat du chef



Nouvelles Recettes

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 07/03/22 au 13/03/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé (semoule)	Salade verte au maïs vinaigrette	Betteraves rouges vinaigrette	<b>Le brocoli</b> Houmous de brocolis	Chou chinois vinaigrette
***	***	***	***	***
Braisé de dinde au romarin	Colin d'Alaska sauce agrume	Rôti de veau au jus	Steak haché de bœuf au jus	Boulettes de flageolets
Petits pois	Riz	Gratin de pommes de terre	Ratatouille et penne semi-complet	Purée Crécy (carottes et pommes de terre)
***	***	***	***	***
Samos	Emmental coupé	Yaourt nature et sucre	Petit filou	Camembert portion
***	***	***	***	***
Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake nature (farine)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 14/03/22 au 20/03/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre	Riz, tomate et olive	Coquillettes au pesto	Carottes râpées	Rillettes de thon
***	***	***	***	***
Colin Alaska meunière et citron	Daube de bœuf	Fondant au fromage de brebis (farine)	Rôti de porc au jus	Aiguillettes de poulet sauce normande
Epinards branches sauce blanche	Haricots beurre à l'ail	Salade verte	Purée de butternut et pomme de terre	Lentilles mijotées
***	***	***	***	***
Yaourt aromatisé à la fraise	Saint Nectaire portion	Fromage blanc et sucre	Carré À couper	Saint Môret
***	***	***	***	***
Beignet à la framboise	Fruit de saison	Purée de pêche	Flan vanille nappé au caramel	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 21/03/22 au 27/03/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves et maïs vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette	Pommes de terre aux cornichons et ciboulette	L'épeautre Carottes râpées, épeautre vinaigrette au miel soja et sésame	Oeuf dur mayonnaise
***	***	***	***	***
Tajine de boeuf aux pruneaux	Brocoli sauce blanche et duo de fromage	Boulettes de boeuf sauce tomate	Poulet rôti sauce aux herbes	Courdentier de poisson
Semoule	Gnocchettis	Jardinière de légumes	Blé à la tomate	(purée à la courgette)
***	***	***	***	***
Camembert portion	Petit filou	Cantal portion	Petit cotentin	Yaourt nature et sucre
***	***	***	***	***
Fruit de saison	Tarte au flan	Fruit de saison	Smoothie abricot, pomme, banane	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 28/03/22 au 03/04/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pamplemousse et sucre	Taboulé	Salade ultradris (salade, radis émincé, vinaigrette miel)	Salade de maïs à la tomate vinaigrette	Chou blanc et raisins secs vinaigrette
***	***	***	***	***
Curry épinards pois chiche	Cordon bleu de volaille	Steak haché de veau sauce forestière	Colin d'Alaska sauce citron	Rôti de boeuf froid et son jus chaud
Riz	Carottes au jus	Chou-fleur et pommes de terre	Fusilli	Haricots verts et pommes de terre
***	***	***	***	***
Emmental coupé	Fromage blanc et sucre	Edam coupé	Yaourt aromatisé	Camembert portion
***	***	***	***	***
Purée de pomme	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat de la ferme de Sigy	Fruit de saison	Gâteau aux myrtilles (farine )

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge

Viande D'origine

Poisson frais réceptionné sur la cuisine centrale

Poisson issu de la pêche durable

Viande origine France

Agriculture Biologique

Produit local

Issu du commerce équitable

Appellation d'Origine Protégée

Plat Végétarien

Plat du chef

Nouvelles Recettes

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

168

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

**sodexo**

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 04/04/22 au 10/04/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges vinaigrette	Tomate vinaigrette	Galantine de volaille et cornichon	Carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise
***	***	***	***	***
Saucisse de volaille et veau façon chipolatas	Sauté de boeuf aux oignons	Filet de hoki sauce Provençale	Omelette	Poulet façon Yassa (oignon, moutarde, tomate, gingembre)
Purée de pommes de terre	Petits pois	Coquillettes	Ratatouille et pommes de terre	Riz
***	***	***	***	***
Mimolette portion	Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature et sucre	Camembert portion	Petit fromage frais sucré
***	***	***	***	***
Fruit de saison	Gâteau basque	Fruit de saison	Milk shake vanille	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 11/04/22 au 17/04/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Concombre façon tzatziki	Rillettes de sardine tomate à l'Espagnole	Coleslaw (chou blanc et carottes râpées)
***	***	***	***	***
Boeuf marenço	Légumes à l'orientale	Emincé de volaille façon kebab rôti	Jambon blanc (porc)	Colin alaska pané
Duo de courgettes vertes et jaunes	Semoule	Carottes persillées et blé	Purée d'épinards et pommes de terre	Pennes à la sauce tomate
***	***	***	***	***
Yaourt nature et sucre	Fraidou	Tomme blanche	Fromage frais aromatisé	Saint Nectaire portion
***	***	***	***	***
Cake marbré cacao	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Purée de pomme et fraise

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge

Viande Charolaise

Poisson frais réfrigéré sur la cuisine centrale

Poisson issu de la pêche durable



Viande origine France

Agriculture biologique

Produit local

Issu du commerce équitable



Appellation d'Origine Protégée

Pis végétarien

Plat du chef

Nouvelles Recettes

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 18/04/22 au 24/04/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Radis et beurre  *** Raviolis De saumon  Plat complet  *** Camembert portion  *** Lacté à la vanille	Salade de lentilles vinaigrette  *** Sauté de veau sauce tomate  Haricots verts  *** Fromage blanc et sucre  *** Fruit de saison	Fusilli à la grecque (poivron, tomate, brebis, olive)  *** Crispidor (nuggets de fromage)  Julienne de légumes et riz  *** Yaourt aromatisé  *** Fruit de saison	<b>Fête du printemps</b> Tomate vinaigrette huile d'olive  *** Aiguillette de poulet sauce suprême  Pomme smile  *** Vache qui rit  *** Gâteau façon financier au chocolat et noisettes (farine  )

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 25/04/22 au 30/04/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Batavia vinaigrette  *** Colin d'alaska sauce citron  Macaronis  *** Cantal  *** Mousse au chocolat au lait	Haricots blanc à la provençale  *** Poulet rôti au jus  Ratatouille et pommes de terre  *** Petit filou  *** Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette  *** Pizza aux poivrons et mozzarella  Plat complet  *** Bûchette à couper  *** Purée de pomme et fraise	Concombres vinaigrette  *** Brocolimentier de poisson (purée de brocoli)  Plat complet  *** Tartare nature  *** Cake aux pralines roses (farine  )	Salade piémontaise (pomme de terre, oeuf, tomate)  *** Gardiane de boeuf  Petits pois  *** Yaourt nature et sucre  *** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 02/05/22 au 08/05/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coquillettes au pesto	Salade verte vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Taboulé (semoule)	Carottes râpées Vinaigrette et œuf dur
***	***	***	***	***
Braisé de dinde façon estereel (tomate, poivron, olive)	Emincé de saumon sauvage sauce crème	Bolognaise de boeuf	Rôti de veau au jus	Gratin dauphinois de courgette pomme de terre
Haricots verts	Riz	Pennes semi-complet	Chou fleur sauce blanche	Plat complet
***	***	***	***	***
Fromage fondu Samos	Emmental coupé	Yaourt aromatisé	Pointe de brie	Petit fromage frais sucré
***	***	***	***	***
Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Donut

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 09/05/22 au 15/05/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette	Pommes de terre au thon	Céleri rémoulade	Concombre vinaigrette	L'épeautre Cake épeautre courgettes et emmental (farine)
***	***	***	***	***
Dés de poisson sauce paëlla (avec crustacés)	Boeuf mode	Aligoutte de poulet sauce moutarde	Sauce caponata (tomate, poivron, courgette)	Rôti de porc au jus
Riz safrané	Carottes persillées	Lentilles mijotées	Fusilli et emmental râpé	Purée d'épinards et pommes de terre
***	***	***	***	***
Camembert portion	Yaourt nature et sucre	Saint Nectaire portion	Fromage frais aromatisé	Fromage frais Saint Môret
***	***	***	***	***
Flan vanille nappé au caramel	Fruit de saison	Ile flottante	Purée de pomme	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge

Vinade Charolaise

Poisson filets réceptionnés sur la cuisine centrale

Poisson issu de la pêche durable

Vinade origine France

Agriculture Biologique

Produit local

Issu du commerce équitable

Appellation d'Origine Protégée

Plat Végétarien

Plat du chef

Nouvelles Recettes

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

171

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

**sodexo**

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 16/05/22 au 22/05/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Melon	Houmous	Haricots verts vinaigrette	<b>Le Liban</b> Salade de tomate, radis et concombre sauce blanche
*** Boeuf façon Marengo (tomate, champignon, carotte)	*** Omelette	*** Steak haché de veau sauce forestière	*** Merlu sauce ciboulette	*** Emincé de dinde sauce paprika fromage blanc à l'ail
Petits pois	Coquillettes	Ratatouille et pommes de terre	Blé	Carottes au cumin et paprika
*** Yaourt aromatisé à la framboise	*** Fromage fondu Vache qui rit	*** Camembert portion	*** Stick de mimolette	*** Fromage fondu Petit moule
*** Fruit de saison	*** Smoothie pêche et pomme	*** Fruit de saison	*** Fruit de saison	*** Cake aux amandes et amande amère (farine)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 23/05/22 au 29/05/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg vinaigrette	Fusilli à la grecque (poivron, tomate, brebis, olive)	Concombre vinaigrette		
*** Lasagnes de saumon	*** Cordon bleu de volaille	*** Rôti de bœuf froid et son jus chaud	FERIE	FERME
Plat complet	Haricots beurre à la tomate	Purée de butternut et pomme de terre		
*** Bûchette	*** Fromage blanc et sucre	*** Fromage frais P'tit Louis tartine		
*** Purée de pomme	*** Fruit de saison	*** Tarte aux pommes pur beurre		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 30/05/22 au 05/06/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Tomate et vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Coleslaw (chou blanc et carottes râpées)	Taboulé (semoule
***	***	***	***	***
Saucisse de volaille et veau façon chipolatas	Galette de boulgour et pois chiche	Filet de hoki sauce Provençale	Emincé de volaille rôti façon kebab	Sauté de boeuf aux oignons
Haricots blancs sauce tomate	Duo de courgettes vertes et jaunes en persillade	Farfalles (pâtes en forme de papillon)	Riz aux petits légumes	Chou fleur persillé
***	***	***	***	***
Fromage frais Petit cotentin	Camembert portion	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire portion	Petit fromage frais sucré
***	***	***	***	***
Fruit de saison	Gâteau basque	Fruit de saison	Lacté saveur chocolat	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 06/06/22 au 12/06/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Coeur de palmier et tomate vinaigrette	Melon	Salade piémontaise (pomme de terre, oeuf, tomate)	Salade de courgettes tomates et ciboulette vinaigrette
	***	***	***	***
	Poulet sauce tikka massala (tomate, yaourt, coco, massala (Aiguillettes de poulet pour les maternelles))	Sauté de veau au paprika	Crispidor (nuggets de fromage)	Emincé de thon sauce tomate
	Lentilles mijotées	Haricots verts	Carottes persillées	Pennes semi-complet
	***	***	***	***
	Yaourt nature et sucre	Camembert portion	Fromage frais aromatisé	Fromage fondu Vache picon
	***	***	***	***
	Fruit de saison	Muffin chocolat aux pépites	Fruit de saison	Purée de pomme et fraise

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge

Viande Charolaise

Poissons frais réceptionnés sur la cuisine centrale

Poisson issu de la pêche durable

Viande origine France

Agriculture Biologique

Produit local

Issu du commerce équitable

Appellation d'Origine Protégée

Plat Végétarien

Plat du chef

Nouvelles Recettes

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

173

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

**sodexo**

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 13/06/22 au 19/06/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pommes de terre aux cornichons et ciboulette	Radis et beurre	Rillettes de sardine tomatée à l'Espagnole	<b>La lentille</b> Salade de lentille, petit pois, framboise et fromage de brebis	Tomate vinaigrette
*** Boeuf façon bourguignon	*** Colin d'Alaska pané et riz soufflé	*** Steak haché de boeuf au jus	*** Jambon de dinde	*** Légumes à la mexicaine (h.rouge, brocoli, maïs)
Jardinière de légumes	Epinards branches sauce blanche et pommes de terre	Riz	Purée de courgette et pommes de terre	Boulgour
*** Fromage blanc et sucre	*** Pointe de brie	*** Saint Paulin prédécoupé	*** Fromage frais Tartare nature	*** Yaourt aromatisé
*** Fruit de saison	*** Flan vanille nappé au caramel	*** Fruit de saison	*** Banane	*** Abricotier (farine)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 20/06/22 au 26/06/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Haricots blanc à la provençale	Pommes de terre moutarde à l'ancienne	Carottes râpées vinaigrette	Tartine thon ciboulette
*** Emincé de saumon sauvage sauce citron	*** Aiguillette de poulet au jus	*** Fondant emmental brebis brocolis (farine)	*** Merlu sauce Dieppoise (crème, champignon, fruit de mer)	*** Boulettes de boeuf sauce tomate
Fusilli	Ratatouille et riz	Salade verte	Semoule	Duo de haricots vert et beurre ail et persil
*** Fromage frais Cantafrais	*** Camembert portion	*** Yaourt nature et sucre	*** Emmental portion	*** Petit filou
*** Mousse au chocolat au lait	*** Fruit de saison	*** Beignet à la pomme	*** Purée de poire	*** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 27/06/22 au 01/07/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Oeuf dur et mayonnaise	Tomate vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade iceberg et maïs vinaigrette	<b>Bientôt les vacances</b> Pastèque
***	***	***	***	***
Nuggets de blé	Sauté de boeuf sauce aux olives	Escalope de dinde sauce Basquaise	Haché de veau sauce curry	Fish and chips Sauce chapeau melon (ketchup, mayo et vinaigre)
Purée de patate douce	Carottes persillées	Gnocchetti (pâtes)	Brocolis au persil	(Colin alaska meunière et potatoes)
***	***	***	***	***
Yaourt aromatisé	Fromage fondu Vache qui rit	Cantal portion	Fromage blanc et sucre	Camembert Portion
***	***	***	***	***
Fruit de saison	Riz au lait saveur vanille	Fruit de saison	Gâteau au yaourt (Farine)	Mix lait cacao

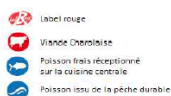
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 04/07/22 au 08/07/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte vinaigrette	Betteraves rouges vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Pâté de volaille et cornichon	Melon
***	***	***	***	***
Braisé de dinde au romarin	Dahl de lentilles	Rôti de boeuf froid et ketchup	Filet de hoki sauce marseillaise	Aiguillettes de poulet sauce miel et polvron
Petits pois	Riz	Purée Dubarry (chou-fleur et pdt)	Courgettes et pommes de terre à l'huile d'olive	Coquillettes
***	***	***	***	***
Petit filou	Edam coupé	Coulommiers	Yaourt nature et sucre	Fromage frais P'tit Louis tartine
***	***	***	***	***
Tarte au flan	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Purée de pomme

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat du chef



Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

175

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neully Plaisance  
Semaine du 11/07/22 au 17/07/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette	Salade de riz, tomate et olive vinaigrette	Concombre vinaigrette		<b>Menu végétarien</b> Macédoine mayonnaise
***	***	***		***
Merlu sauce Bretonne (crème, oignon, champ, poireau)	Boeuf mode	Rôti de dinde au jus	FERIE	Boulette de sarrasin, lentilles et légumes
Pommes noisette	Carottes au jus de légumes (oignon, laurier, thym)	Ratatouille et blé		Purée de patate douce
***	***	***		***
Fromage fondu	Fromage frais aromatisé	Pont l'Evêque		Yaourt nature et sucre
***	***	***		***
Flan vanille nappé au caramel	Fruit de saison	Pain perdu		Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus PAD

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Septembre et Octobre



lundi 6 septembre 2021	mardi 7 septembre 2021	mercredi 8 septembre 2021	jeudi 9 septembre 2021	vendredi 10 septembre 2021	samedi 11 septembre 2021	dimanche 12 septembre 2021
Radis et beurre ***	Betteraves rouges vinaigrette ***	Céleri rémoulade ***	Salade verte vinaigrette ***	Fond d'artichaut vinaigrette ***	Taboulé (semoule) ***	Melon ***
Veau marenge ***	Escalope de dinde sauce normande ***	Rôti de bœuf froid et moutarde ***	Choucroute (saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg et échine) ***	Marmite de poisson aux fruits de mer ***	Tarte au fromage ***	Canette au jus ***
Haricots verts ***	Lentilles mijotées ***	Penne ***	Choucroute ***	Pommes de terre persillées ***	Salade Iceberg ***	Navets persillés ***
Yaourt nature et sucre ***	Camembert ***	Saint Paulin ***	Petit moulé ail et fines herbes ***	Fromage blanc et sucre ***	Yaourt aux fruits ***	Petit suisse nature et sucre ***
Carré abricot ***	Fruit de saison ***	Purée de pomme ***	Liégeois au chocolat ***	Gâteau au yaourt du chef (Farine locale) ***	Fruit de saison ***	Far Breton ***

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Septembre et Octobre



lundi 13 septembre 2021	mardi 14 septembre 2021	mercredi 15 septembre 2021	jeudi 16 septembre 2021	vendredi 17 septembre 2021	samedi 18 septembre 2021	dimanche 19 septembre 2021
Segments de pamplemousse ***	Champignons à la grecque ***	Cœuf dur mayonnaise ***	Rillettes de maquereau du chef ***	Tomate vinaigrette ***	Macédoine vinaigrette ***	Taboulé (semoule) ***
Colin Alaska meunière ***	Poulet rôti ***	Pizza tomate fromage ***	Tripes à la mode de Caen ***	Sauté de thon sauce tomate ***	Omelette ***	Côte de porc au jus ***
Epinards branches au jus ***	Purée de courgettes huile d'olive ***	Salade verte vinaigrette ***	Pomme de terre vapeur ***	Riz ***	Coquillettes ***	Julienne de légumes ***
Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy) ***	Pointe de Brie ***	Faissette et sucre ***	Tomme grise ***	Yaourt aromatisé ***	Petit suisse nature et sucre ***	Saint Nectaire AOP ***
Acapulco ***	Fruit de saison ***	Semoule au lait à la vanille ***	Purée de pomme poire ***	Cake au chocolat du chef (Farine locale) ***	Fruit de saison ***	Tarte pomme et rhubarbe ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit.

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Septembre et Octobre



lundi 20 septembre 2021	mardi 21 septembre 2021	mercredi 22 septembre 2021	jeudi 23 septembre 2021	vendredi 24 septembre 2021	samedi 25 septembre 2021	dimanche 26 septembre 2021
Betteraves vinaigrette ***	Tarte provençale ***	Mais et thon vinaigrette ***	Concombre vinaigrette ***	Carottes râpées vinaigrette ***	Haricots verts vinaigrette échalote ***	Salade de pommes de terre au pesto ***
Bœuf bourguignon ***	Pintade rôtie ***	Rôti de veau au jus ***	Sauté d'agneau sauce provençale ***	Colin d'Alaska sauce crème ***	Saucisse de Toulouse ***	Saumon sauce oseille ***
Pommes de terre persillées ***	Petits pois mijotés ***	Gratin dauphinois ***	Brocolis persillés ***	Riz ***	Lentilles mijotées ***	Fondue de poireaux ***
Mimolette ind ***	Coulommiers ***	Saint Nectaire AOP ***	Petit suisse nature et sucre ***	Yaourt aromatisé ***	Cantal AOP ***	Yaourt nature et sucre ***
Fruit de saison ***	Purée de pomme et pêche ***	Fruit de saison ***	Pruneaux au sirop ***	Gâteau à la fleur d'orange du chef (Farine locale) ***	Purée de pomme ***	Eclair au chocolat ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit.

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

177

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus PAD

### Menus Septembre et Octobre

Portage de Neuilly Plaisance

lundi 27 septembre 2021	mardi 28 septembre 2021	mercredi 29 septembre 2021	jeudi 30 septembre 2021	vendredi 1 octobre 2021	samedi 2 octobre 2021	dimanche 3 octobre 2021
Champignons à la grecque ***	Cake au fromage (farine locale)	Batavia vinaigrette ***	Galantine de volaille et cornichon ***	Carottes râpées ***	Segments de pomelos ***	Ceuf dur et mayonnaise
Cuisse de canette à l'orange ***	Crêpinette de porc ***	Lapin sauce moutarde ***	Tomate farcie ***	Poisson pané	Bœuf aux oignons	Poulet rôti aux herbes
Gratin de courgettes ***	Navet braisés ***	Purée de butternut	Riz ***	Epinards branches au jus	Fusillis ***	Haricots verts ***
Rondelé ail et fines herbes ***	Port salut ***	Cœur de dame ***	Yaourt aromatisé à la vanille ***	Fromage blanc nature et sucre ***	Munster AOP ***	Petit suisse nature et sucre ***
Purée de pomme et fraise	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Gâteau aux pommes (farine locale)	Purée de pomme et abricot	Gâteau Basque

### Menus Septembre et Octobre

Portage de Neuilly Plaisance

lundi 4 octobre 2021	mardi 5 octobre 2021	mercredi 6 octobre 2021	jeudi 7 octobre 2021	vendredi 8 octobre 2021	samedi 9 octobre 2021	dimanche 10 octobre 2021
Poireaux navigote ***	Potage tomate ***	Tomate vinaigrette ***	Concombre vinaigrette ***	Rillettes de sardine, tomate à l'espagnole ***	Taboulé ***	Asperge vinaigrette ***
Sauté de dinde sauce curry	Côte de porc au jus ***	Parmentier de canard ***	Paupiette de veau sauce forestière ***	Saumonette sauce dieppoise	Merguez ***	Sauté d'agneau sauce provençale
Julienne de légumes ***	Lentilles mijotées	(purée de pomme de terre) ***	Brocolis persillés	Pommes persillées ***	Purée de patate douce ***	Riz
Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy)	Edam	Rondelé au poivre ***	Yaourt aromatisé ***	Faiselle et sucre ***	Fourme d'Ambert AOP ***	Yaourt nature et sucre ***
Muffin au chocolat	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Purée de pomme et pêche	Cake nature du chef (farine locale)	Fruit de saison	Tarte aux pommes

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

### Menus Septembre et Octobre

Portage de Neuilly Plaisance

lundi 11 octobre 2021	mardi 12 octobre 2021	mercredi 13 octobre 2021	jeudi 14 octobre 2021	vendredi 15 octobre 2021	samedi 16 octobre 2021	dimanche 17 octobre 2021
Salade de pommes de terre moutarde l'ancienne ***	Pâté de volaille coupelle ***	Tomate vinaigrette ***	Potage asperge ***	Carottes râpées	Salade de riz aux olives ***	Radis et beurre ***
Emincé de saumon sauce aux légumes d'été ***	Sauté de bœuf sauce épicée	Omelette	Cassoulet ***	Colin Alaska meunière	Poulet rôti aux herbes	Palette de porc à la diable ***
Haricots verts	Pommes persillées ***	Epinards branche au jus	Haricots blancs sauce tomate	Purée de céleri et pomme de terre	Petits pois	Fenouil à la sauce tomate ***
Pont l'évêque AOP ***	Yaourt nature et sucre	Port Salut individuel ***	Montboissier ***	Yaourt aromatisé ***	Emmental ***	Fromage blanc nature et sucre
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Gaufre liégeoise	Crème dessert au caramel	Cake à la crème de marron (farine du chef)	Fruit de saison	Paris Brest

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

178

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus PAD

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Septembre et Octobre



lundi 18 octobre 2021	mardi 19 octobre 2021	mercredi 20 octobre 2021	jeudi 21 octobre 2021	vendredi 22 octobre 2021	samedi 23 octobre 2021	dimanche 24 octobre 2021
Samoussa de légumes ***	Betteraves rouges ***	Salade de coquille au pesto ***	Rosette et cornichon ***	Potage du géant ***	Crêpe au fromage ***	Concombre vinaigrette ***
Steak hâché de veau sauce brune ***	Escalope de dinde basquaise ***	Bœuf bourguignon ***	Couscous poulet merguez ***	Merlu sauce curry ***	Tarte oignon dinde ***	Yassa de poulet ***
Choux de Bruxelles ***	Penne ***	Petits pois ***	Semoule ***	Courgettes persillées ***	Julienne de légumes ***	Riz ***
Bûchette ***	Brie ***	Faisille nature et sucre ***	Chanteneige ***	Yaourt nature et sucre ***	Emmental ***	Petit suisse nature et sucre ***
Fruit de saison ***	Mousse au café ***	Fruit de saison ***	Purée de pomme pêche ***	Gâteau aux myrtilles du chef (farine locale) ***	Lacté au chocolat ***	Acapulco ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit.

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Septembre et Octobre



lundi 25 octobre 2021	mardi 26 octobre 2021	mercredi 27 octobre 2021	jeudi 28 octobre 2021	vendredi 29 octobre 2021	samedi 30 octobre 2021	dimanche 31 octobre 2021
Segments de pamplemousse ***	Tarte provençale ***	Salade verte vinaigrette ***	Potage Dubarry ***	Tomate vinaigrette ***	Galantine de volaille ***	Radis et beurre ***
Cannelloni de bœuf ***	Sauté de porc à la tomate ***	Hachis parmentier ***	Escalope viennoise ***	Poisson pané ***	Paupiette de veau au jus ***	Tajine de bœuf aux pruneaux ***
***	Céleri braisé ***	(Purée de pommes de terre ***	Gratin de courgettes ***	Tagliatelles ***	Fenouil à la tomate ***	Semoule ***
Fromage blanc nature et sucre ***	Port salut ***	Mimolette ***	Munster AOP ***	Petit suisse nature et sucre ***	Bleu ***	Fromage blanc nature et sucre ***
Fruit de saison ***	Liégeois au chocolat ***	Pêche au sirop ***	Riz au lait ***	Gâteau au yaourt du chef (farine locale) ***	Fruit de saison ***	Tarte tropézienne ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit.

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Novembre et Décembre



lundi 1 novembre 2021	mardi 2 novembre 2021	mercredi 3 novembre 2021	jeudi 4 novembre 2021	vendredi 5 novembre 2021	samedi 6 novembre 2021	dimanche 7 novembre 2021
TOUSSAINT Cœur de palmier vinaigrette ***	Betteraves rouges vinaigrette ***	Radis et beurre ***	Salade verte et croûtons ***	Potage du géant ***	Fusilli à la grecque ***	Carottes râpées vinaigrette ***
Sauté de bœuf sauce chasseur ***	Escalope de dinde sauce normande ***	Emincé de porc sauce caramel ***	Joue de bœuf ***	Marmite de poisson aux fruits de mer ***	Steak hâché de bœuf au jus ***	Lapin sauce moutarde ***
Carottes au persil ***	Lentilles mijotées ***	Purée de butternut et pommes de terre ***	Penne ***	Riz ***	Gratin de courgettes ***	Pommes duchesse ***
Mimolette ind ***	Camembert ind ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy) ***	Petit moulu ail et fines herbes ***	Emmental ***	Fromage frais aromatisé ***	Pavé d'affinois ***
Carré abricot ***	Purée de pomme ***	Fruit de saison ***	Far Breton ***	Liégeois au chocolat ***	Fruit de saison ***	Tarte noix de coco framboise ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit.

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

179

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus PAD

### Menus Novembre et Décembre

Portage de Neuilly Plaisance



lundi 8 novembre 2021	mardi 9 novembre 2021	mercredi 10 novembre 2021	jeudi 11 novembre 2021 ARMISTICE	vendredi 12 novembre 2021	samedi 13 novembre 2021	dimanche 14 novembre 2021
Cœur de palmier vinaigrette *** Colin sauce armoricaine *** Epinards branches au jus *** Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy) *** Donut	Potage légume racine *** Bœuf aux olives *** Coquillettes *** Pointe de Brie *** Fruit de saison	Endive vinaigrette *** Colombo de Dinde *** Riz *** Fromage frais demi sel *** Pruneaux au sirop	Salade coleslaw *** Rôti de porc au jus *** Gratin de salsifis *** Petit suisse et sucre *** Acapulco	Galantine de volaille et cornichon *** Poisson pané *** Fondue de poireaux *** Camembert *** Purée de pomme	Asperge vinaigrette *** Filet de poulet sauce basquaise *** Semoule aux petits légumes *** Saint Nectaire AOP ind *** Fruit de saison	Salade texane (haricots rouges, maïs) *** Boulettes de bœuf sauce brune *** Purée de courgette *** Fromage blanc et sucre *** Cake nature du chef (farine locale)

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

### Menus Novembre et Décembre

Portage de Neuilly Plaisance



lundi 15 novembre 2021	mardi 16 novembre 2021	mercredi 17 novembre 2021	jeudi 18 novembre 2021	vendredi 19 novembre 2021	samedi 20 novembre 2021	dimanche 21 novembre 2021
Poireaux vinaigrette *** Aiguillettes de poulet sauce estragon *** Pommes de terre persillées *** Mimolette ind *** Fruit de saison	Potage de bolets *** Pintade rôtie *** Jardinière de légumes *** Coulommiers *** Purée de pomme et pêche	Carottes râpées vinaigrette *** Rôti de bœuf froid et moutarde *** Fusilli *** Fourme d'Ambert AOP *** Crème dessert au chocolat	Salade piémontaise *** Sauté d'agneau sauce provençale *** Brocolis persillés *** Saint Paulin *** Cocktail de fruit	Céleri rémoulade *** Quenelles de brochet sauce Nantua *** Riz *** Yaourt aromatisé *** Gâteau au yaourt (farine locale)	Haricots verts vinaigrette échalote *** Saucisse de Toulouse *** Lentilles mijotées *** Fromage rond *** Fruit de saison	Salade verte vinaigrette *** Hoki sauce crème *** Carottes au jus *** Faisselle et sucre *** Eclair au chocolat

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

### Menus Novembre et Décembre

Portage de Neuilly Plaisance



lundi 22 novembre 2021	mardi 23 novembre 2021	mercredi 24 novembre 2021	jeudi 25 novembre 2021	vendredi 26 novembre 2021	samedi 27 novembre 2021	dimanche 28 novembre 2021
Champignons à la grecque *** Cuisse de canette à l'orange *** Pommes rosty *** Rondelé ail et fines herbes *** Purée de pomme et abricot	Cake tomate et poivron (farine locale) *** Sauté de porc au romarin *** Navets persillés *** Emmental ind *** Fruit de saison	Endives vinaigrette *** Gigot d'agneau froid et moutarde *** Purée de butternut et pommes de terre *** Cœur de dame *** Semoule au lait	Macédoine mayonnaise *** Poulet yassa *** Riz *** Camembert *** Fruit de saison	Chou blanc vinaigrette *** Merlu sauce provençale *** Epinards branches au jus *** Petit suisse et sucre *** Moelleux à la fleur d'oranger (farine locale)	Potage du géant *** Bœuf aux oignons *** Fusillis *** Munster AOP *** Mousse à café	Salade de pois chiche vinaigrette *** Rôti de dinde au jus *** Haricots verts *** Fromage blanc et sucre *** Gâteau Basque

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus PAD

### Portage de Neuilly Plaisance

#### Menus Novembre et Décembre



lundi 29 novembre 2021	mardi 30 novembre 2021	mercredi 1 décembre 2021	jeudi 2 décembre 2021	vendredi 3 décembre 2021	samedi 4 décembre 2021	dimanche 5 décembre 2021
Radis et beurre ***	Tarte au fromage ***	Carottes râpées vinaigrette ***	Céleri rémoulade ***	Potage courgettes ***	Taboulé (semoule) ***	Betteraves rouges ***
Filet de hoki sauce citron ***	Côte de porc au jus ***	Parmentier de canard ***	Rôti de veau au jus ***	Saumonette sauce dieppoise ***	Boudin blanc (sans porc) ***	Moussaka de bœuf ***
Julienne de légumes ***	Petits pois ***	(Purée) ***	Penne ***	Pommes persillées ***	Haricots plats ***	***
Saint Nectaire AOP ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy) ***	Rondelé au poivre ***	Babybel ***	Faiselle et sucre ***	Pavé d'affinois ind ***	Fromage frais vanille ***
Beignet framboise ***	Fruit de saison ***	Liégeois chocolat ***	Purée de pomme et pêche ***	Gâteau vendéen du chef (farine locale) ***	Fruit de saison ***	Tarte aux pommes ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

### Portage de Neuilly Plaisance

#### Menus Novembre et Décembre



lundi 6 décembre 2021	mardi 7 décembre 2021	mercredi 8 décembre 2021	jeudi 9 décembre 2021	vendredi 10 décembre 2021	samedi 11 décembre 2021	dimanche 12 décembre 2021
Salade de pommes de terre moutarde l'ancienne ***	Pâté de volaille coupelle ***	Salade vinaigrette ***	Radis et beurre ***	Chou chinois ***	Potage du géant ***	Carottes râpées ***
Emincé de saumon sauce aux légumes d'été ***	Sauté de bœuf sauce épicée ***	Omelette ***	Cassoulet ***	Poisson pané ***	Poulet rôti aux herbes ***	Lasagnes de bœuf ***
Courgettes tomate et huile d'olive ***	Pommes duchesses ***	Duo de carottes ***	Haricots blancs sauce tomate ***	Purée de céleri et pomme de terre ***	Petits pois mijotés ***	***
Pont l'évêque AOP ***	Yaourt nature et sucre ***	Port Salut individuel ***	Montboissier ***	Yaourt aromatisé ***	Emmental ***	Fromage blanc et sucre ***
Mousse au chocolat ***	Fruit de saison ***	Gaufre liégeoise ***	Crème dessert au caramel ***	Gâteau aux pommes du chef (farine locale) ***	Fruit de saison ***	Paris Brest ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

### Portage de Neuilly Plaisance

#### Menus Novembre et Décembre



lundi 13 décembre 2021	mardi 14 décembre 2021	mercredi 15 décembre 2021	jeudi 16 décembre 2021	vendredi 17 décembre 2021	samedi 18 décembre 2021	dimanche 19 décembre 2021
Potage champignons ***	Betteraves rouges ***	Salade verte ***	Carottes râpées vinaigrette ***	Rosette et cornichon ***	Œuf dur et mayonnaise ***	Céleri rémoulade ***
Tarte provençale ***	Bœuf stroganoff ***	Couscous merguez ***	Langue de bœuf sauce piquante ***	Hoki sauce citron ***	Burger de veau sauce brune ***	Poulet sauce curry ***
Brocolis ***	Coquillettes ***	Semoule ***	Pommes rosty ***	Epinards branche au jus ***	Choux de Bruxelles ***	Riz ***
Bûchette ***	Brie ***	Saint Nectaire AOP ***	Edam ***	Yaourt nature et sucre ***	Tomme grise ***	Faiselle et sucre ***
Fruit de saison ***	Mousse au café ***	Liégeois vanille caramel ***	Purée de pomme et pêche ***	Moelleux à la fleur d'oranger (farine locale) ***	Fruit de saison ***	Acapulco ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

181

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus PAD

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Novembre et Décembre



lundi 20 décembre 2021	mardi 21 décembre 2021	mercredi 22 décembre 2021	jeudi 23 décembre 2021	vendredi 24 décembre 2021	samedi 25 décembre 2021	dimanche 26 décembre 2021
Segment de pampleousse ***	Taboulé	Endives vinaigrette ***	Haricots blancs à la provençale ***	<b>MENU DE FIN D'ANNEE</b>		Haricots verts vinaigrette ***
Crêpinette de porc ***	Braisé de dinde Esterel	Hachis parmentier	Gigot d'agneau et moutarde ***	Boudin blanc de volaille aux morilles ***	Potage asperge ***	Tajine de bœuf aux pruneaux
Lentilles mijotées	Céleri braisé ***	(Purée de pommes de terre )	Gratin de courgettes ***	Pavé de dinde aux marrons	Paupiette de veau ***	Semoule
Fromage blanc et sucre	Port salut ***	Mimolette ***	Petit suisse et sucre ***	Poêlée Sarladaise ***	Petits pois	***
Purée de pomme et poire	Liégeois au chocolat	Pêche au sirop	Fruit de saison	Comté AOP au lait cru ***	Pavé d'affinois ***	Yaourt aromatisé ***
				Bûchette de Noël	Fruit de saison	Gâteau au yaourt (farine locale)

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit.

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Novembre et Décembre



lundi 27 décembre 2021	mardi 28 décembre 2021	mercredi 29 décembre 2021	jeudi 30 décembre 2021	vendredi 31 décembre 2021	samedi 1 janvier 2022	dimanche 2 janvier 2022
Salade de lentilles vinaigrette ***	Betteraves rouges ***	Potage crécy ***	Taboulé	<b>MENU DU NOUVEL AN</b>		Carottes râpées
Boulettes de mouton sauce tomate ***	Bœuf sauce oignon	Rôti de veau sauce forestière	Moussaka de bœuf	Cake tomate et fêta courge (farine locale)	Poireaux navigote	Poulet sauce suprême
Epinards branches au jus	Coquillettes	Haricots plats ***	***	Aiguillettes de canard à l'orange	Poisson pané	Riz
Faisille et sucre ***	Saint Nectaire AOP ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy)	Bûchette ***	Tagliatelles	Purée de courgettes	***
Gaufre liégeoise au chocolat	Crème dessert café	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Abondance AOP au lait cru ***	Pont l'Evêque AOP	Fromage blanc et sucre ***
				Pâtisserie festive	Fruit de saison	Tarte tropézienne

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit.

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Janvier et Février



lundi 3 janvier 2022	mardi 4 janvier 2022	mercredi 5 janvier 2022	jeudi 6 janvier 2022	vendredi 7 janvier 2022	samedi 8 janvier 2022	dimanche 9 janvier 2022
Radis et beurre ***	Potage d'asperge ***	Fond d'artichaut vinaigrette ***	Salade verte et croûtons	Potage du géant ***	Fusilli à la grecque	Céleri rémoulade
Sauté de bœuf sauce chasseur	Escalope de dinde sauce tomate	Rôti de veau sauce romarin	Choucroute (saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg et échine)	Marmite de poisson aux fruits de mer	Steak haché de bœuf au jus	Lapin sauce moutarde ***
Haricots verts	Petits pois ***	Purée de butternut et pomme de terre	Choucroute ***	Riz	Gratin de courgettes	Pommes duchesse ***
Mimolette ind ***	Camembert ind ***	Saint Nectaire AOP ind ***	Fromage blanc et sucre ***	Emmental ***	Fol épi ***	Fromage frais aromatisé ***
Carré abricot	Fruit de saison	Purée de pomme et fraise	Galette des rois	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Far Breton

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit.

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus PAD

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Janvier et Février



lundi 10 janvier 2022	mardi 11 janvier 2022	mercredi 12 janvier 2022	jeudi 13 janvier 2022	vendredi 14 janvier 2022	samedi 15 janvier 2022	dimanche 16 janvier 2022
Potage de potiron ***	Champignons à la grecque ***	Endive vinaigrette ***	Samoussa de légumes ***	Saucisson à l'ail et cornichon ***	Potage de brocolis fourme d'Ambert ***	Salade texane (haricots rouges, maïs) ***
Poisson pané ***	Bœuf aux olives ***	Colombo de Dinde ***	Rôti de porc au jus ***	Saumon sauce oseille ***	Filet de poulet sauce basquaise ***	Boulettes de mouton sauce brune ***
Carottes au jus ***	Coquillettes ***	Riz ***	Gratin de salsifis ***	Purée de pommes de terre ***	Semoule aux petits légumes ***	Julienne de légumes ***
Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy) ***	Pointe de Brie ***	Fromage frais demi sel ***	Camembert ***	Fromage blanc et sucre ***	Yaourt aromatisé ***	Petit suisse et sucre ***
Donut	Fruit de saison	Pruneaux au sirop	Purée de pomme	Cake nature du chef (farine locale)	Fruit de saison	Acapulco

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produits

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Janvier et Février



lundi 17 janvier 2022	mardi 18 janvier 2022	mercredi 19 janvier 2022	jeudi 20 janvier 2022	vendredi 21 janvier 2022	samedi 22 janvier 2022	dimanche 23 janvier 2022
Poireaux ravigote ***	Tarte provençale ***	Potage courgettes ***	Salade piémontaise ***	Céleri rémoulade ***	Haricots verts vinaigrette échalote ***	Potage aux oignons ***
Bœuf bourguignon ***	Pintade rôtie ***	Rôti de bœuf froid et moutarde ***	Sauté d'agneau sauce provençale ***	Quenelles de brochet sauce Nantua ***	Saucisse de Toulouse ***	Hoki sauce crème ***
Pommes noisette ***	Jardinière de légumes ***	Fusilli ***	Brocolis persillés ***	Riz ***	Lentilles mijotées ***	Carottes au jus ***
Mimolette ind ***	Coulommiers ***	Fourme d'Ambert AOP ***	Gouda ***	Yaourt aromatisé ***	Cantal AOP ***	Faisille et sucre ***
Fruit de saison ***	Purée de pomme et pêche ***	Crème dessert au chocolat	Cocktail de fruits	Gâteau aux pommes (farine locale)	Fruit de saison ***	Eclair au chocolat

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produits

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Janvier et Février



lundi 24 janvier 2022	mardi 25 janvier 2022	mercredi 26 janvier 2022	jeudi 27 janvier 2022	vendredi 28 janvier 2022	samedi 29 janvier 2022	dimanche 30 janvier 2022
Salade d'agrumes ***	Cake tomate et poivron (farine locale) ***	Endives vinaigrette ***	Macédoine mayonnaise ***	Potage poule vermicelles ***	Cœur de palmier et tomate vinaigrette ***	Velouté carotte orange curry ***
Cuisse de canette à l'orange ***	Sauté de porc au romarin ***	Escalope viennoise ***	Poulet yassa ***	Merlu sauce provençale ***	Bœuf aux oignons ***	Veau sauce chasseur ***
Pommes rosty ***	Navets persillés ***	Purée de Butternut ***	Riz ***	Epinards branches au jus ***	Fusilli ***	Haricots verts ***
Rondelé ail et fines herbes ***	Emmental ind ***	Cœur de dame ***	Bûchette ***	Petit suisse et sucre ***	Munster AOP ***	Fromage blanc et sucre ***
Purée de pomme et abricot ***	Fruit de saison ***	Semoule au lait	Pêche au sirop	Cake au chocolat (farine locale)	Fruit de saison	Gâteau Basque

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produits

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

183

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus PAD

 **Portage de Neuilly Plaisance**

Menus Janvier et Février



lundi 31 janvier 2022	mardi 1 février 2022	mercredi 2 février 2022	jeudi 3 février 2022	vendredi 4 février 2022	samedi 5 février 2022	dimanche 6 février 2022
Poireaux navigote ***	Cœur d'artichaut vinaigrette ***	Carottes râpées vinaigrette  ***	Potage Saint Germain ***	Betterave vinaigrette  ***	Potage légumes verts ***	Asperge vinaigrette ***
Sauté de dinde sauce curry  ***	Côte de porc au jus ***	Bœuf bourguignon  ***	Rôti de veau au jus  ***	Poisson meunière  ***	Boudin blanc (sans porc) ***	Limande sauce citron  ***
Julienne de légumes ***	Lentilles mijotées  ***	Brocolis ***	Penne  ***	Purée de patates douces ***	Haricots plats ***	Riz  ***
Saint Nectaire AOP ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy)  ***	Rondelé au poivre ***	Babybel ***	Yaourt aromatisé ***	Pavé d'affinois ind ***	Fromage frais à la vanille ***
Beignet framboise	Fruit de saison  ***	Liégeois chocolat	Purée de pomme	Crêpe et confiture	Fruit de saison  ***	Tarte aux pommes

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

 **Portage de Neuilly Plaisance**

Menus Janvier et Février







lundi 7 février 2022	mardi 8 février 2022	mercredi 9 février 2022	jeudi 10 février 2022	vendredi 11 février 2022	samedi 12 février 2022	dimanche 13 février 2022
Salade de pommes de terre moutarde l'ancienne ***	Pâté de volaille coupelle ***	Salade vinaigrette ***	Potage minestrone ***	Radis et beurre ***	Potage du géant ***	Cœur de palmier et mais vinaigrette ***
Saumon sauce aux légumes d'été ***	Sauté de bœuf sauce épicée  ***	Omelette  ***	Cassoulet ***	Poisson pané  ***	Poulet rôti aux herbes  ***	Lasagnes de bœuf ***
Courgettes tomate et huile d'olive  ***	Pommes duchesses ***	Duo de carottes ***	Haricots blancs sauce tomate  ***	Purée de céleri et pomme de terre  ***	Petits pois mijotés  ***	***
Pont l'évêque AOP ***	Yaourt nature et sucre  ***	Port Salut individuel ***	Montboissier ***	Petit suisse et sucre ***	Emmental ***	Fromage blanc nature et sucre  ***
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Gaufre liégeoise	Crème dessert au caramel	Moelleux pomme cannelle et figue (farine locale)  ***	Fruit de saison  ***	Paris Brest

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

 **Portage de Neuilly Plaisance**

Menus Janvier et Février



lundi 14 février 2022	mardi 15 février 2022	mercredi 16 février 2022	jeudi 17 février 2022	vendredi 18 février 2022	samedi 19 février 2022	dimanche 20 février 2022
Samoussa de légumes ***	Betteraves rouges ***	Potage de lentilles corail ***	Carottes râpées vinaig  ***	Rosette et cornichon ***	Œuf dur et mayonnaise  ***	Potage Saint germain ***
Escalope de dinde basquaise  ***	Bœuf stroganoff  ***	Couscous merguez ***	Langue de bœuf sauce piquante ***	Hoki sauce citron  ***	Burger de veau sauce brune ***	Poule sauce suprême ***
Brocolis  ***	Coquillettes  ***	Semoule  ***	Pommes rosty ***	Epinards branche au jus  ***	Choux de Bruxelles ***	Riz  ***
Bûchette ***	Brie ***	Saint Nectaire AOP ***	Edam ***	Yaourt nature et sucre ***	Tomme grise ***	Faisille et sucre ***
Fruit de saison	Mousse au café	Liégeois vanille caramel	Purée de pomme et ananas	Moelleux à la fleur d'oranger (farine locale)  ***	Fruit de saison  ***	Acapulco

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus PAD

### Menus Janvier et Février

Portage de Neuilly Plaisance



lundi 21 février 2022	mardi 22 février 2022	mercredi 23 février 2022	jeudi 24 février 2022	vendredi 25 février 2022	samedi 26 février 2022	dimanche 27 février 2022
Segment de pampleousse ***	Taboulé ***	Salade verte vinaigrette ***	Potage dubarry ***	Carottes râpées vinaigrette ***	Tarte au fromage ***	Potage crécy ***
Crêpinette de porc ***	Braisé de dinde Esterel ***	Hachis parmentier ***	Gigot d'agneau et moutarde ***	Merlu sauce tomate ***	Paupiette de veau ***	Tajine de bœuf aux pruneaux ***
Lentilles mijotées ***	Céleri braisé ***	(Purée de pommes de terre ***	Gratin de courgettes ***	Penne ***	Petits pois ***	Semoule ***
Gouda ***	Port salut ***	Mimolette ***	Carré ***	Fromage blanc et sucre ***	Bleu ***	Petit suisse et sucre ***
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Pêche au sirop	Flan vanille nappé au caramel	Cake à la crème de marron (farine locale) ***	Fruit de saison	Tarte tropézienne

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit.

### Menus Janvier et Février

Portage de Neuilly Plaisance



lundi 28 février 2022	mardi 1 mars 2022	mercredi 2 mars 2022	jeudi 3 mars 2022	vendredi 4 mars 2022	samedi 5 mars 2022	dimanche 6 mars 2022
Salade de lentilles vinaigrette ***	Betteraves rouges ***	Salade verte ***	Taboulé ***	Potage minestrone ***	Velouté de légumes variés	Carottes râpées ***
Escalope de dinde sauce crème ***	Bœuf sauce oignon ***	Tripes à la mode de Caen ***	Moussaka de bœuf ***	Poisson pané ***	Côte de porc au jus ***	Poulet rôti ***
Epinards branches au jus ***	Coquillettes ***	Pommes persillées ***	***	Gratin de chou fleur ***	Purée de courgettes ***	Pommes noisette ***
Coulommiers ***	Saint Nectaire AOP ***	Chanteneige ***	Bûchette ***	Petit filou ***	Pont l'Evêque AOP	Fromage blanc et sucre ***
Fruit de saison	Crème dessert café	Purée de pomme	Cocktail de fruits	Gâteau vendéen (farine locale) ***	Fruit de saison ***	Tarte normande

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit.

### Menus Mars et Avril

Portage de Neuilly Plaisance



lundi 7 mars 2022	mardi 8 mars 2022	mercredi 9 mars 2022	jeudi 10 mars 2022	vendredi 11 mars 2022	samedi 12 mars 2022	dimanche 13 mars 2022
Radis et beurre ***	Potage d'asperge ***	Fond d'artichaut vinaigrette ***	Salade verte et croûtons ***	Potage du géant ***	Fusilli à la grecque ***	Céleri rémoulade ***
Sauté de bœuf sauce chasseur ***	Escalope de dinde sauce tomate ***	Rôti de veau sauce romarin ***	Choucroute (saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg et échine) ***	Marmite de poisson aux fruits de mer ***	Steak haché de bœuf au jus ***	Lapin sauce moutarde ***
Haricots verts ***	Petits pois ***	Purée de butternut et pomme de terre ***	Choucroute ***	Riz ***	Gratin de courgettes ***	Pommes persillées ***
Mimolette ind ***	Camembert ind ***	Saint Nectaire AOP ind ***	Fromage blanc et sucre ***	Emmental ***	Fol épi ***	Fromage frais aromatisé ***
Carré abricot	Fruit de saison ***	Purée de pomme et fraise	Gâteau au yaourt (farine locale)	Liégeois au chocolat	Fruit de saison ***	Far Breton

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit.

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus PAD

### Menus Mars et Avril

Portage de Neuilly Plaisance



lundi 14 mars 2022	mardi 15 mars 2022	mercredi 16 mars 2022	jeudi 17 mars 2022	vendredi 18 mars 2022	samedi 19 mars 2022	dimanche 20 mars 2022
Potage de potiron ***	Champignons à la grecque ***	Endive vinaigrette ***	Samoussa de légumes ***	Saucisson à l'ail et cornichon ***	Potage de brocolis fourme d'Ambert ***	Salade texane (haricots rouges, maïs) ***
Poisson pané ***	Bœuf aux olives ***	Colombo de Dinde ***	Rôti de porc au jus ***	Saumon sauce oseille ***	Filet de poulet sauce basquaise ***	Boulettes de mouton sauce brune ***
Carottes au jus ***	Coquillettes ***	Riz ***	Gratin de salsifis ***	Purée de pommes de terre ***	Semoule aux petits légumes ***	Julienne de légumes ***
Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy) ***	Pointe de Brie ***	Fromage frais demi sel ***	Camembert ***	Fromage blanc et sucre ***	Yaourt aromatisé ***	Petit suisse et sucre ***
Donut	Fruit de saison	Pruneaux au sirop	Purée de pomme	Cake au citron (farine locale)	Fruit de saison	Acapulco

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

### Menus Mars et Avril

Portage de Neuilly Plaisance



lundi 21 mars 2022	mardi 22 mars 2022	mercredi 23 mars 2022	jeudi 24 mars 2022	vendredi 25 mars 2022	samedi 26 mars 2022	dimanche 27 mars 2022
Lentilles vinaigrette ***	Tarte provençale ***	Potage courgettes ***	Endive vinaigrette ***	Céleri rémoulade ***	Taboulé ***	Potage aux oignons ***
Poisson pané ***	Pintade rôtie ***	Boulettes de mouton catalane ***	Andouillette ***	Quenelles de brochet sauce Nantua ***	Omelette ***	Sauté de bœuf stroganoff ***
Haricots verts ***	Jardinière de légumes ***	Fusilli ***	Purée de pommes de terre ***	Riz ***	Epinards branches au jus ***	Coquillettes ***
Mimolette ind ***	Coulommiers ***	Fourme d'Ambert AOP ***	Gouda ***	Yaourt aromatisé ***	Cantal AOP ***	Faissette et sucre ***
Fruit de saison ***	Purée de pomme et pêche ***	Crème dessert au chocolat	Cocktail de fruits	Gâteau aux pommes (farine locale)	Fruit de saison	Eclair au chocolat

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

### Menus Mars et Avril

Portage de Neuilly Plaisance



lundi 28 mars 2022	mardi 29 mars 2022	mercredi 30 mars 2022	jeudi 31 mars 2022	vendredi 1 avril 2022	samedi 2 avril 2022	dimanche 3 avril 2022
Salade d'agrumes au basilic ***	Cake tomate et poivron (farine locale) ***	Terrine de légumes ***	Macédoine mayonnaise ***	Tomate vinaigrette ***	Crêpe champignons ***	Salade de pois chiche vinaigrette ***
Cuisse de canette à l'orange ***	Sauté de porc au romarin ***	Escalope viennoise ***	Poulet yassa ***	Merlu sauce provençale ***	Bœuf aux oignons ***	Veau sauce chasseur ***
Pommes rosty ***	Navets persillés ***	Purée de Butternut ***	Riz ***	Epinards branches au jus ***	Fusillis ***	Haricots verts ***
Rondelé ail et fines herbes ***	Emmental ind ***	Cœur de dame ***	Bûchette ***	Petit suisse et sucre ***	Munster AOP ***	Fromage blanc et sucre ***
Purée de pomme et abricot ***	Fruit de saison ***	Semoule au lait	Pêche au sirop	Gâteau vendéen (farine locale)	Fruit de saison	Gâteau Basque

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus PAD

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mars et Avril



lundi 4 avril 2022	mardi 5 avril 2022	mercredi 6 avril 2022	jeudi 7 avril 2022	vendredi 8 avril 2022	samedi 9 avril 2022	dimanche 10 avril 2022
Poireaux ravigote ***	Cœur d'artichaut vinaigrette ***	Carottes râpées vinaigrette ***	Céleri rémoulade ***	Betterave vinaigrette ***	Taboulé (semoule  ) ***	Asperge vinaigrette ***
Sauté de dinde sauce curry ***	Côte de porc au jus ***	Bœuf bourguignon ***	Rôti de veau au jus ***	Poisson meunière ***	Boudin blanc (sans porc) ***	Limande sauce citron ***
Julienne de légumes ***	Lentilles mijotées ***	Brocolis ***	Penne ***	Purée de patates douces ***	Haricots plats ***	Riz ***
Saint Nectaire AOP ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy) ***	Rondelé au poivre ***	Babybel ***	Yaourt aromatisé ***	Pavé d'affinois ind ***	Fromage frais à la vanille ***
Beignet framboise ***	Fruit de saison ***	Liégeois chocolat ***	Purée de pomme ***	Cake nature (farine locale) ***	Fruit de saison ***	Tarte aux pommes ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mars et Avril



lundi 11 avril 2022	mardi 12 avril 2022	mercredi 13 avril 2022	jeudi 14 avril 2022	vendredi 15 avril 2022	samedi 16 avril 2022	dimanche 17 avril 2022
Salade de pommes de terre moutarde l'ancienne ***	Pâté de volaille coupelle ***	Tomate vinaigrette ***	Chou chinois ***	Radis et beurre ***	Salade de riz aux olives ***	Cœur de palmier et maïs vinaigrette ***
Saumon sauce aux légumes d'été ***	Sauté de bœuf sauce épiciée ***	Omelette ***	Cassoulet ***	Poisson pané ***	Poulet rôti aux herbes ***	Lasagnes de bœuf ***
Courgettes tomate et huile d'olive ***	Gratin de pomme de terre ***	Duo de carottes ***	Haricots blancs sauce tomate ***	Purée de céleri et pomme de terre ***	Petits pois mijotés ***	***
Pont l'évêque AOP ***	Yaourt nature et sucre ***	Port Salut individuel ***	Montboissier ***	Petit suisse et sucre ***	Emmental ***	Fromage blanc nature et sucre ***
Mousse au chocolat ***	Fruit de saison ***	Gaufre liégeoise ***	Crème dessert au caramel ***	Gâteau moelleux à la fleur d'oranger (farine locale) ***	Fruit de saison ***	Paris Brest ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mars et Avril



lundi 18 avril 2022	mardi 19 avril 2022	mercredi 20 avril 2022	jeudi 21 avril 2022	vendredi 22 avril 2022	samedi 23 avril 2022	dimanche 24 avril 2022
Samoussa de légumes ***	Betteraves rouges ***	Cake tomate emmental ***	Carottes râpées vinaigrette ***	Rosette et cornichon ***	Œuf dur et mayonnaise ***	Céleri rémoulade ***
Escalope de dinde basquaise ***	Bœuf stroganoff ***	Aiguillettes de poulet sauce aux herbes ***	Langue de bœuf sauce piquante ***	Hoki sauce citron ***	Burger de veau sauce brune ***	Poule sauce suprême ***
Brocolis ***	Purée de pomme de terre ***	Haricots vert (5/1) ***	Pommes rosty ***	Epinards branche au jus ***	Choux de Bruxelles ***	Riz ***
Bûchette ***	Camembert ind ***	Faisselle nature et sucre ***	Edam ***	Yaourt nature et sucre ***	Tomme grise ***	Faisselle et sucre ***
Fruit de saison ***	Mousse au café ***	Liégeois vanille caramel ***	Purée de pomme et pêche ***	Cake au chocolat (farine locale) ***	Fruit de saison ***	Acapulco ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

187

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus PAD

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mars et Avril



lundi 25 avril 2022	mardi 26 avril 2022	mercredi 27 avril 2022	jeudi 28 avril 2022	vendredi 29 avril 2022	samedi 30 avril 2022	dimanche 1 mai 2022
Tomate entière vinaigrette ***	Taboulé	Salade verte vinaigrette ***	Haricots blancs à la provencale ***	Carottes râpées vinaigrette ***	Tarte au fromage ***	Haricots verts vinaigrette ***
Crêpinette de porc ***	Braisé de dinde Esterel	Hachis parmentier	Gigot d'agneau et moutarde ***	Merlu sauce tomate ***	Paupiette de veau ***	Tajine de bœuf aux pruneaux
Lentilles mijotées	Céleri braisé ***	(Purée de pommes de terre )	Gratin de courgettes	Penne	Petits pois	Semoule
Gouda ***	Port salut ***	Mimolette ***	Carré ***	Fromage blanc et sucre ***	Bleu ***	Petit suisse et sucre ***
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Pêche au sirop	Flan vanille nappé au caramel	Gâteau aux myrtilles (farine locale)	Fruit de saison	Tarte tropicaine

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mai et Juin



lundi 2 mai 2022	mardi 3 mai 2022	mercredi 4 mai 2022	jeudi 5 mai 2022	vendredi 6 mai 2022	samedi 7 mai 2022	dimanche 8 mai 2022
Radis et beurre ***	Betteraves rouges vinaigrette ***	Fond d'artichaut vinaigrette ***	Melon	Carottes râpées ***	Fusilli à la grecque	Céleri rémoulade
Sauté de bœuf sauce chasseur	Escalope de dinde sauce tomate	Rôti de veau sauce romarin	Choucroute (saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg et échine) ***	Marmite de poisson aux fruits de mer	Steak haché de bœuf au jus	Lapin sauce moutarde ***
Haricots verts	Petits pois ***	Purée de butternut et pommes de terre	Choucroute ***	Riz	Gratin de courgettes ***	Pommes persillées ***
Mimolette ind ***	Camembert ind ***	Yaourt nature et sucre ***	Saint Nectaire AOP ind ***	Emmental ***	Fromage frais aromatisé ***	Chamois d'or ***
Carré abricot	Fruit de saison	Purée de pomme et fraise	Gâteau au yaourt (farine locale)	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Far Breton

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mai et Juin



lundi 9 mai 2022	mardi 10 mai 2022	mercredi 11 mai 2022	jeudi 12 mai 2022	vendredi 13 mai 2022	samedi 14 mai 2022	dimanche 15 mai 2022
Cœur de palmier vinaigrette ***	Champignons à la grecque ***	Pastèque ***	Samoussa de légumes ***	Concombre vinaigrette ***	Asperge verte vinaigrette ***	Salade texane (haricots rouges, maïs) ***
Chipolatas ***	Bœuf aux olives	Colombo de Dinde	Rôti de porc au jus ***	Poisson pané	Filet de poulet sauce basquaise ***	Boulette de mouton sauce brune ***
Lentilles mijotées	Coquillettes	Riz	Gratin de salsifis ***	Fondue de poireaux ***	Semoule aux petits légumes	Julienne de légumes ***
Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy)	Pointe de Brie ***	Fromage frais demi sel ***	Camembert	Fromage blanc et sucre	Yaourt aromatisé ***	Petit suisse et sucre ***
Donut	Fruit de saison	Pruneaux au sirop	Purée de pomme	Cake au citron (farine locale)	Fruit de saison	Acapulco

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

188

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus PAD

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mai et Juin



lundi 16 mai 2022	mardi 17 mai 2022	mercredi 18 mai 2022	jeudi 19 mai 2022	vendredi 20 mai 2022	samedi 21 mai 2022	dimanche 22 mai 2022
Lentilles vinaigrette ***	Tarte provençale ***	Carottes râpées ***	Tomate coupée vinaigrette ***	Céleri rémoulade ***	Taboulé ***	Salade verte vinaigrette ***
Sauté de dinde sauce suprême ***	Pintade rôtie ***	Rôti de bœuf froid et moutarde ***	Andouillette ***	Quenelles de brochet sauce Nantua ***	Omelette ***	Hoki sauce crème ***
Haricots verts ***	Jardinière de légumes ***	Fusilli ***	Purée de pommes de terre ***	Riz ***	Epinards branches au jus ***	Carottes au jus ***
Mimolette ind ***	Coulommiers ***	Fourme d'Ambert AOP ***	Gouda ***	Yaourt aromatisé ***	Cantal AOP ***	Faissette et sucre ***
Fruit de saison ***	Purée de pomme et pêche ***	Crème dessert au chocolat ***	Cocktail de fruits ***	Gâteau aux pommes (farine locale) ***	Fruit de saison ***	Eclair au chocolat ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit.

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mai et Juin



lundi 23 mai 2022	mardi 24 mai 2022	mercredi 25 mai 2022	jeudi 26 mai 2022	vendredi 27 mai 2022	samedi 28 mai 2022	dimanche 29 mai 2022
Champignon à la grecque ***	Cake tomate et poivron (farine locale) ***	Concombre vinaigrette ***	Macédoine mayonnaise ***	Tomate coupée vinaigrette ***	Crêpe champignons ***	Coupe de pâté de volaille ***
Cuisse de canette à l'orange ***	Sauté de porc au romarin ***	Gigot d'agneau froid et moutarde ***	Poulet yassa ***	Merlu sauce provençale ***	Bœuf aux oignons ***	Veau chasseur ***
Pommes rosty ***	Navets persillés ***	Purée de Butternut ***	Riz ***	Fondue de poireaux ***	Chou-fleur persillés ***	Haricots verts ***
Rondelé ail et fines herbes ***	Emmental ind ***	Cœur de dame ***	Yaourt aromatisé ***	Bâchette ***	Munster AOP ***	Fromage blanc et sucre ***
Purée de pomme etabricot ***	Fruit de saison ***	Semoule au lait ***	Pêche au sirop ***	Chou à la vanille ***	Fruit de saison ***	Gâteau Basque ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit.

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mai et Juin



lundi 30 mai 2022	mardi 31 mai 2022	mercredi 1 juin 2022	jeudi 2 juin 2022	vendredi 3 juin 2022	samedi 4 juin 2022	dimanche 5 juin 2022
Poireaux navigote ***	Cœur d'artichaut vinaigrette ***	Melon ***	Céleri rémoulade ***	Betterave vinaigrette ***	Taboulé (semoule) ***	Carottes râpées vinaigrette ***
Sauté de dinde sauce curry ***	Filet de hoki sauce citron ***	Bœuf bourguignon ***	Rôti de veau au jus ***	Paupiette de saumon sauce aneth ***	Jambon blanc ***	Sauté d'agneau sauce provençale ***
Julienne de légumes ***	Riz ***	Brocolis ***	Penne ***	Pommes persillées ***	Haricots plats ***	Poêlée crétoise ***
Saint Nectaire AOP ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy) ***	Rondelé au poivre ***	Babybel ***	Faissette et sucre ***	Chamois d'or ***	Fromage frais à la vanille ***
Muffin aux pépites de chocolat ***	Fruit de saison ***	Liégeois chocolat ***	Purée de pomme ***	Cake nature (farine locale) ***	Fruit de saison ***	Tarte aux pommes ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit.

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus PAD

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mai et Juin



lundi 6 juin 2022	mardi 7 juin 2022	mercredi 8 juin 2022	jeudi 9 juin 2022	vendredi 10 juin 2022	samedi 11 juin 2022	dimanche 12 juin 2022
Salade de pommes de terre moutarde l'ancienne ***	Pâté de volaille coupelle ***	Tomate entière vinaigrette	Chou chinois ***	Carottes râpées ***	Salade de riz aux olives	Cœur de palmier et maïs vinaigrette ***
Omelette nature	Sauté de bœuf sauce épicée	Sauté de veau marenco ***	Cassoulet ***	Poisson pané	Poulet rôti aux herbes	Lapin sauce forestière ***
Courgettes tomate et huile d'olive	Pommes de terre persillées ***	Haricots verts ***	Haricots blancs sauce tomate	Purée de céleri et pomme de terre	Petits pois mijotés	Gratin de brocolis ***
Pont l'évêque AOP ***	Yaourt nature et sucre ***	Port Salut individuel ***	Montboissier ***	Yaourt aromatisé ***	Emmental ***	Fromage blanc nature et sucre ***
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Gaufre liégeoise	Crème dessert au caramel	Gâteau moelleux à la fleur d'oranger (farine locale)	Fruit de saison	Paris Brest

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mai et Juin



lundi 13 juin 2022	mardi 14 juin 2022	mercredi 15 juin 2022	jeudi 16 juin 2022	vendredi 17 juin 2022	samedi 18 juin 2022	dimanche 19 juin 2022
Samoussa de légumes ***	Betteraves rouges ***	Cake tomate emmental ***	Carottes râpées vinaigrette	Rosette et cornichon ***	Œuf dur et mayonnaise	Concombre vinaigrette ***
Escalope de dinde basquaise	Bœuf stroganoff	Aiguillettes de poulet sauce aux herbes ***	Langue de bœuf sauce piquante	Hoki sauce citron	Tomate farcie ***	Poisson pané
Brocolis	Purée de pomme de terre	Julienne de légumes ***	Pommes rosty ***	Epinards branche au jus	Boulgour ***	Haricots verts persillés ***
Bûchette ***	Camembert ind ***	Saint Nectaire AOP ind ***	Edam ***	Yaourt nature et sucre	Tomme grise ***	Faissette et sucre ***
Fruit de saison	Mousse au café	Liégeois vanille caramel	Purée de pomme et pêche	Cake au chocolat (farine locale)	Fruit de saison	Acapulco

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mai et Juin



lundi 20 juin 2022	mardi 21 juin 2022	mercredi 22 juin 2022	jeudi 23 juin 2022	vendredi 24 juin 2022	samedi 25 juin 2022	dimanche 26 juin 2022
Tomate entière vinaigrette ***	Taboulé	Salade verte vinaigrette ***	Concombre vinaigrette ***	Carottes râpées ***	Tarte au fromage ***	Haricots verts vinaigrette ***
Crêpinette de porc ***	Braisé de dinde Esterel	Hachis parmentier	Gigot d'agneau et moutarde ***	Merlu sauce tomate ***	Paupiette de veau ***	Tajine de bœuf aux pruneaux
Lentilles mijotées	Céleri braisé ***	(Purée de pommes de terre	Gratin de courgettes	Penne	Petits pois	Semoule
Gouda ***	Port salut ***	Mimolette ***	Carré ***	Petit suisse et sucre ***	Bleu ***	Fromage blanc et sucre ***
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Pêche au sirop	Flan vanille nappé au caramel	Gâteaux aux myrtilles (farine locale)	Fruit de saison	Tarte troyézienne

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus PAD

### Portage de Neuilly Plaisance

#### Menus Mai et Juin



lundi 27 juin 2022	mardi 28 juin 2022	mercredi 29 juin 2022	jeudi 30 juin 2022	vendredi 1 juillet 2022	samedi 2 juillet 2022	dimanche 3 juillet 2022
Salade de lentilles vinaigrette ***	Betteraves rouges ***	Salade verte	Taboulé	Melon ***	Poireaux ravigote ***	Carottes râpées
Escalope de dinde sauce crème	Bœuf sauce oignon	Cervelas obernois ***	Moussaka de bœuf	Poisson pané ***	Côte de porc au jus ***	Poulet rôti
Epinards branches au jus	Coquillettes	Pommes persillées ***	***	Gratin de chou fleur	Purée de courgettes	Pommes noisette ***
Coulommiers ***	Saint Nectaire AOP ***	Babybel ***	Bûchette ***	Petit filou ***	Pont l'Evêque AOP ***	Fromage blanc et sucre ***
Fruit de saison	Crème dessert café	Purée de pomme	Cocktail de fruits	Gâteau au yaourt (farine locale)	Fruit de saison	Tarte normande

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

### Portage de Neuilly Plaisance

#### Menus Juillet et Août



lundi 4 juillet 2022	mardi 5 juillet 2022	mercredi 6 juillet 2022	jeudi 7 juillet 2022	vendredi 8 juillet 2022	samedi 9 juillet 2022	dimanche 10 juillet 2022
Radis et beurre ***	Betteraves rouges vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon ***	Melon	Carottes râpées ***	Repas froid	
Sauté de bœuf sauce chasseur	Escalope de dinde sauce tomate	Rôti de veau sauce romarin ***	Andouillette ***	Dés de poisson sauce poëlla	Concombre vinaigrette	Céleri rémoulade
Haricots verts	Petits pois ***	Purée de butternut et pommes de terre	Piperade ***	Riz	Rôti de dinde froid et mayonnaise	Lapin sauce moutarde ***
Mimolette ind ***	Camembert ind ***	Yaourt nature et sucre ***	Saint Nectaire AOP ind ***	Emmental ***	Taboulé ***	Pommes persillées ***
Carré abricot	Fruit de saison	Purée de pomme et fraise	Gâteau aux pommes (farine locale)	Liégeois au chocolat	Fromage fondu	Chamois d'or ***
					Purée de pomme pêche	Far Breton

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

### Portage de Neuilly Plaisance

#### Menus Juillet et Août



lundi 11 juillet 2022	mardi 12 juillet 2022	mercredi 13 juillet 2022	jeudi 14 juillet 2022	vendredi 15 juillet 2022	samedi 16 juillet 2022	dimanche 17 juillet 2022
Cœur de palmier vinaigrette ***	Champignons à la grecque ***	Repas froid		Concombre vinaigrette ***	Asperge verte vinaigrette ***	Salade texane (haricots rouges, maïs) ***
Chipolatas ***	Bœuf aux olives	Pastèque	Samoussa de légumes ***	Saumon sauce oseille ***	Filet de poulet sauce aux herbes ***	Escalope de dinde au jus
Lentilles mijotées ***	Coquillettes	Gigot d'agneau froid et moutarde	Rôti de porc au jus	Fondue de poireaux ***	Semoule aux petits légumes	Julienne de légumes ***
Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy)	Pointe de Brie ***	Salade de haricots verts, tomates et maïs	Gratin de salsifis ***	Camembert	Yaourt aromatisé ***	Saint Nectaire AOP ind ***
Donut	Fruit de saison	Fromage frais demi sel	Petit suisse et sucre ***	Brioche façon pain perdu	Fruit de saison	Acapulco
		Pruneaux au sirop	Purée de pomme			

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus PAD

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Juillet et Août



lundi 18 juillet 2022	mardi 19 juillet 2022	mercredi 20 juillet 2022 Repas froid	jeudi 21 juillet 2022	vendredi 22 juillet 2022	samedi 23 juillet 2022	dimanche 24 juillet 2022
Lentilles vinaigrette ***	Tarte provençale ***	Carottes râpées ***	Concombre vinaigrette ***	Céleri rémoulade ***	Taboulé ***	Salade verte vinaigrette ***
Sauté de dinde sauce suprême ***	Pintade rôtie ***	Rôti de bœuf froid et moutarde ***	Saucisse Rougail ***	Hoki sauce curry ***	Omelette ***	Colin sauce crème ***
Haricots verts ***	Jardinière de légumes ***	Salade de penne au curcuma (tomate, concombre) ***	Riz ***	Duo de courgettes ***	Epinards branches au jus ***	Coquillettes ***
Mimolette ind ***	Coulommiers ***	Fourme d'Ambert AOP ***	Gouda ***	Yaourt aromatisé ***	Cantal AOP ***	Faiselle et sucre ***
Fruit de saison ***	Purée de pomme et pêche ***	Crème dessert au chocolat ***	Ile flottante ***	Cake chocolat framboises (farine locale) ***	Fruit de saison ***	Eclair au chocolat ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Juillet et Août



lundi 1 août 2022	mardi 2 août 2022	mercredi 3 août 2022	jeudi 4 août 2022 Repas froid	vendredi 5 août 2022	samedi 6 août 2022	dimanche 7 août 2022
Poireaux ravigote ***	Cœur d'artichaut vinaigrette ***	Melon ***	Rillettes de sardine, tomate à l'espagnole ***	Betterave vinaigrette ***	Taboulé (semoule) ***	Carottes râpées vinaigrette ***
Sauté de dinde sauce curry ***	Filet de hoki sauce citron ***	Bœuf bourguignon ***	Œuf dur froid ***	Paupiette de saumon sauce aneth ***	Jambon blanc ***	Poulet rôti au thym ***
Julienne de légumes ***	Riz ***	Brocolis ***	Piémontaise ***	Pommes persillées ***	Haricots plats ***	Poêlée crétoise ***
Saint Nectaire AOP ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy) ***	Fromage frais Rondelé au poivre ***	Babybel ***	Faiselle et sucre ***	Chamois d'or ***	Fromage frais à la vanille ***
Muffin aux pépites de chocolat ***	Fruit de saison ***	Liégeois chocolat ***	Purée de pomme ***	Gâteau à la fleur d'oranger (farine locale) ***	Fruit de saison ***	Tarte aux pommes ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Juillet et Août



lundi 8 août 2022	mardi 9 août 2022	mercredi 10 août 2022	jeudi 11 août 2022 Repas froid	vendredi 12 août 2022	samedi 13 août 2022	dimanche 14 août 2022
Betteraves rouges ***	Pâté de volaille coupelle ***	Tomate entière vinaigrette ***	Salade de pommes de terre et hareng ***	Carottes râpées ***	Salade de riz aux olives ***	Cœur de palmier et maïs vinaigrette ***
Omelette nature ***	Sauté de bœuf sauce épicée ***	Sauté de veau marengo ***	Rôti de bœuf froid et moutarde ***	Cabillaud sauce agrume ***	Poulet rôti aux herbes ***	Chipolatas ***
Courgettes tomate et huile d'olive ***	Pommes de terre persillées ***	Haricots verts ***	Chou-fleur vinaigrette ***	Fusillis ***	Petits pois mijotés ***	Gratin de brocolis ***
Pont l'évêque AOP ***	Yaourt nature et sucre ***	Port Salut individuel ***	Fromage frais 1/2 sel ***	Yaourt aromatisé ***	Emmental ***	Fromage blanc et sucre ***
Mousse au chocolat ***	Fruit de saison ***	Gaufre liégeoise ***	Crème dessert au caramel ***	Cake nature (farine locale) ***	Fruit de saison ***	Paris Brest ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023

Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus PAD

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Juillet et Août



lundi 15 août 2022	mardi 16 août 2022	mercredi 17 août 2022	jeudi 18 août 2022	vendredi 19 août 2022	samedi 20 août 2022	dimanche 21 août 2022
Samoussa de légumes ***	Salade de lentilles ***	Cake tomate emmental ***	Carottes râpées vinaigrette ***	Rosette et cornichon ***	Œuf dur et mayonnaise ***	Concombre vinaigrette ***
Escalope de dinde basquaise ***	Bœuf stroganoff ***	Aiguillettes de poulet sauce aux herbes ***	Langue de bœuf sauce piquante ***	Surimi médaillon et mayonnaise ***	Burger de veau sauce brune ***	Poulet au jus ***
Fenoil à la tomate ***	Purée de pomme de terre ***	Julienne de légumes ***	Pommes rosty ***	Salade de riz arlequin (tomate, concombre, olive) ***	Bouलगour ***	Duo de carottes ***
Bûchette ***	Camembert ind ***	Saint Nectaire AOP ind ***	Edam ***	Yaourt nature et sucre ***	Tomme grise ***	Coulommiers ***
Fruit de saison ***	Mousse au café ***	Liégeois vanille caramel ***	Purée de pomme et pêche ***	Cake au chocolat (farine locale) ***	Fruit de saison ***	Acapulco ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Juillet et Août



lundi 22 août 2022	mardi 23 août 2022	mercredi 24 août 2022	jeudi 25 août 2022	vendredi 26 août 2022	samedi 27 août 2022	dimanche 28 août 2022
Tomate entière vinaigrette ***	Taboulé ***	Salade verte vinaigrette ***	Concombre vinaigrette ***	Carottes râpées ***	Haricots blancs à la provençale ***	Melon ***
Crêpinette de porc ***	Braisé de dinde Esterel ***	Sauce fromagère ***	Gigot d'agneau froid et moutarde ***	Brandade de poisson ***	Rôti de veau ***	Tajine de bœuf aux pruneaux ***
Lentilles mijotées ***	Céleri braisé ***	Penne ***	Macedoine mayonnaise ***	(Purée de pommes de terre) ***	Pomme rosty ***	Semoule ***
Gouda ***	Port salut ***	Mimolette ***	Carré ***	Petit suisse et sucre ***	Bleu ***	Fromage blanc et sucre ***
Fruit de saison ***	Liégeois au chocolat ***	Pêche au sirop ***	Filan vanille nappé au caramel ***	Gâteau aux myrtilles (farine locale) ***	Fruit de saison ***	Tarte tropézienne ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Juillet et Août



lundi 29 août 2022	mardi 30 août 2022	mercredi 31 août 2022	jeudi 1 septembre 2022	vendredi 2 septembre 2022	samedi 3 septembre 2022	dimanche 4 septembre 2022
Asperge verte vinaigrette ***	Betteraves rouges ***	Salade piémontaise ***	Taboulé ***	Melon ***	Poireaux ravigote ***	Carottes râpées ***
Escalope de dinde sauce crème ***	Bœuf sauce oignon ***	Cervelas obernois ***	Moussaka de bœuf ***	Colin sauce provençale ***	Rôti de dinde ***	Cuisse de cannette ***
Epinards branches au jus ***	Coquillettes ***	Haricots plats ***	*** ***	Riz ***	Purée de courgettes ***	Pommes noisette ***
Coulommiers ***	Saint Nectaire AOP ***	Babybel ***	Bûchette ***	Petit filou ***	Pont l'Evêque AOP ***	Fromage blanc et sucre ***
Fruit de saison ***	Crème dessert café ***	Purée de pomme ***	Cocktail de fruits ***	Gâteau au yaourt (farine locale) ***	Fruit de saison ***	Tarte normande ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Résidence

**Résidence de Neuilly Plaisance**

Menus Septembre et Octobre



lundi 6 septembre 2021	mardi 7 septembre 2021	mercredi 8 septembre 2021	jeudi 9 septembre 2021	vendredi 10 septembre 2021
Radis et beurre ***	Betteraves rouges vinaigrette ***	Céleri rémoulade ***	Salade verte vinaigrette ***	Fond d'artichaut vinaigrette ***
Veau marengo ***	Escalope de dinde sauce normande ***	Rôti de bœuf froid et moutarde ***	Choucroute (sauçisson à l'ail, saucisse de Strasbourg et échine) ***	Marmite de poisson aux fruits de mer ***
Haricots verts ***	Lentilles mijotées ***	Penne ***	Choucroute ***	Pommes de terre persillées ***
Yaourt nature et sucre ***	Camembert ***	Saint Paulin ***	Petit moulé ail et fines herbes ***	Fromage blanc et sucre ***
Carrot abricot	Fruit de saison	Purée de pomme ***	Liégeois au chocolat	Gâteau au yaourt du chef (Farine locale) ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

**Résidence de Neuilly Plaisance**

Menus Septembre et Octobre



lundi 13 septembre 2021	mardi 14 septembre 2021	mercredi 15 septembre 2021	jeudi 16 septembre 2021	vendredi 17 septembre 2021
Segments de pamplemousse ***	Champignons à la grecque ***	Œuf dur mayonnaise ***	Rillettes de maquereau du chef ***	Tomate vinaigrette ***
Colin Alaska meunière ***	Poulet rôti ***	Pizza tomate fromage ***	Tripes à la mode de Caen ***	Sauté de thon sauce tomate ***
Epinards branches au jus ***	Purée de courgettes huile d'olive ***	Salade verte vinaigrette ***	Pomme de terre vapeur ***	Riz ***
Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy) ***	Pointe de Brie ***	Faiselle et sucre ***	Tomme grise ***	Yaourt aromatisé à la vanille ***
Acapulco	Fruit de saison	Semoule au lait à la vanille	Purée de pomme poire ***	Cake au chocolat du chef (Farine locale) ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

**Résidence de Neuilly Plaisance**

Menus Septembre et Octobre



lundi 20 septembre 2021	mardi 21 septembre 2021	mercredi 22 septembre 2021	jeudi 23 septembre 2021	vendredi 24 septembre 2021
Betteraves vinaigrette ***	Tarte provençale ***	Maïs et thon vinaigrette ***	Concombre vinaigrette ***	Carottes râpées vinaigrette ***
Bœuf bourguignon ***	Pintade rôtie ***	Rôti de veau au jus ***	Sauté d'agneau sauce provençale ***	Colin d'Alaska sauce crème ***
Pommes de terre persillées ***	Petits pois mijotés ***	Gratin dauphinois ***	Brocolis persillés ***	Riz ***
Mimolette ind ***	Coulommiers ***	Saint Nectaire AOP ***	Petit suisse nature et sucre ***	Yaourt aromatisé ***
Fruit de saison	Purée de pomme et pêche Certifié exécutoire ***	Fruit de saison ***	Pruneaux au sirop	Gâteau à la fleur d'oranger du chef (Farine locale) ***

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Résidence

**Menus Septembre et Octobre**

**Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 27 septembre 2021	mardi 28 septembre 2021	mercredi 29 septembre 2021	jeudi 30 septembre 2021	vendredi 1 octobre 2021
Champignons à la grecque ***	Cake au fromage (farine locale)	Batavia vinaigrette ***	Galantine de volaille et cornichon ***	Carottes râpées ***
Cuisse de canette à l'orange ***	Crêpinette de porc ***	Lapin sauce moutarde ***	Tomate farcie ***	Poisson pané
Gratin de courgettes ***	Navet braisés ***	Purée de butternut	Riz ***	Epinards branches au jus
Rondelé ail et fines herbes ***	Port salut ***	Cœur de dame ***	Yaourt aromatisé à la vanille	Fromage blanc nature et sucre ***
Purée de pomme et fraise	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Gâteaux aux pommes (farine locale)

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit.

**Menus Septembre et Octobre**

**Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 4 octobre 2021	mardi 5 octobre 2021	mercredi 6 octobre 2021	jeudi 7 octobre 2021	vendredi 8 octobre 2021
Poireaux ravigote ***	Potage tomate ***	Tomate vinaigrette ***	Concombre vinaigrette ***	Rillettes de sardine, tomate à l'espagnole
Sauté de dinde sauce curry	Côte de porc au jus ***	Parmentier de canard	Paupiette de veau sauce forestière ***	Saumonette
Julienne de légumes ***	Lentilles mijotées	(purée de pomme de terre) ***	Brocolis persillés	Pommes persillées ***
Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy)	Edam	Rondelé au poivre ***	Yaourt aromatisé ***	Faisselle et sucre ***
Muffin au chocolat	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Purée de pomme et pêche	Cake nature du chef (farine locale)

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit.

**Menus Septembre et Octobre**

**Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 11 octobre 2021	mardi 12 octobre 2021	mercredi 13 octobre 2021	jeudi 14 octobre 2021	vendredi 15 octobre 2021
Salade de pommes de terre moutarde l'ancienne ***	Pâté de volaille coupelle ***	Tomate vinaigrette ***	Potage asperge ***	Carottes râpées
Emincé de saumon sauce aux légumes d'été ***	Sauté de bœuf sauce épicée	Omelette	Cassoulet ***	Colin Alaska meunière
Haricots verts	Pommes persillées ***	Epinards branche au jus	Haricots blancs sauce tomate	Purée de céleri et pomme de terre
Pont l'évêque AOP ***	Yaourt nature	Port Salut individuel ***	Montboissier ***	Yaourt aromatisé ***
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Gaufre liégeoise	Crème dessert au caramel	Cake à la crème de marron (farine du chef)

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit.

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023









Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Résidence

**Menus Septembre et Octobre**

**Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 18 octobre 2021	mardi 19 octobre 2021	mercredi 20 octobre 2021	jeudi 21 octobre 2021	vendredi 22 octobre 2021
Samoussa de légumes ***	Betteraves rouges  ***	Salade de coquille au pesto  ***	Rosette et cornichon ***	Potage du géant ***
Steak hâché de veau sauce brune  ***	Escalope de dinde basquaise  ***	Bœuf bourguignon  ***	Couscous poulet merguez ***	Merlu sauce curry  ***
Choux de Bruxelles ***	Penne ***	Petits pois ***	Semoule  et sauce ***	Courgettes persillées ***
Bûchette ***	Brie ***	Faiselle nature et sucre ***	Chanteneige ***	Yaourt nature et sucre  ***
Fruit de saison  ***	Mousse au café ***	Fruit de saison ***	Purée  de pomme pêche ***	Gâteau aux myrtilles du chef (farine locale) 

**Menus Septembre et Octobre**

**Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 25 octobre 2021	mardi 26 octobre 2021	mercredi 27 octobre 2021	jeudi 28 octobre 2021	vendredi 29 octobre 2021
Segments de pamplemousse ***	Tarte provençale ***	Salade verte vinaigrette ***	Potage Dubarry ***	Tomate vinaigrette  ***
Cannelloni de bœuf ***	Sauté de porc à la tomate ***	Hachis parmentier  ***	Escalope viennoise ***	Poisson pané  ***
***	Céleri braisé ***	(Purée de pommes de terre  ) ***	Gratin de courgettes  ***	Tagliatelles ***
Fromage blanc nature et sucre  ***	Port salut ***	Mimolette ***	Munster AOP ***	Petit suisse nature et sucre ***
Fruit de saison  ***	Liégeois au chocolat ***	Pêche au sirop ***	Riz au lait ***	Gâteau au yaourt du chef (farine locale) 

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

**Menus Novembre et Décembre**

**Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 1 novembre 2021	mardi 2 novembre 2021	mercredi 3 novembre 2021	jeudi 4 novembre 2021	vendredi 5 novembre 2021
TOUSSAINT	Betteraves rouges vinaigrette  ***	Radis et beurre ***	Salade verte et croûtons  ***	Potage du géant ***
FERIE	Escalope de dinde sauce normande  ***	Emincé de porc sauce caramel ***	Joue de bœuf ***	Marmite de poisson aux fruits de mer  ***
***	Lentilles mijotées  ***	Purée de butternut et pommes de terre  ***	Penne ***	Riz  ***
***	Camembert ind ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy)  ***	Petit moulé ail et fines herbes ***	Emmental ***
***	Purée de pomme ***	Fruit de saison ***	Far Breton ***	Liégeois au chocolat ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Résidence

**Menus Novembre et Décembre**

**Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 8 novembre 2021	mardi 9 novembre 2021	mercredi 10 novembre 2021	jeudi 11 novembre 2021	vendredi 12 novembre 2021
Cœur de palmier vinaigrette *** Colin sauce armoricaine *** Epinards branches au jus *** Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy) *** Donut	Potage légume racine *** Bœuf aux olives *** Coquillettes *** Pointe de Brie *** Fruit de saison	Endive vinaigrette *** Colombo de Dinde *** Riz *** Fromage frais demi sel *** Pruneaux au sirop	ARMISTICE  <b>FERIE</b>	Galantine de volaille et cornichon *** Poisson pané *** Fondue de poireaux *** Camembert *** Purée de pomme

**Menus Novembre et Décembre**

**Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 15 novembre 2021	mardi 16 novembre 2021	mercredi 17 novembre 2021	jeudi 18 novembre 2021	vendredi 19 novembre 2021
Poireaux vinaigrette *** Aiguillettes de poulet sauce estragon *** Pommes de terre persillées *** Mimolette ind *** Fruit de saison	Potage de bolets *** Pintade rôtie *** Jardinière de légumes *** Coulommiers *** Purée de pomme et pêche	Carottes râpées vinaigrette *** Rôti de bœuf froid et moutarde *** Fusilli *** Fourme d'Ambert AOP *** Crème dessert au chocolat	Salade piémontaise *** Sauté d'agneau sauce provençale *** Brocolis persillés *** Saint Paulin *** Cocktail de fruit	Céleri rémoulade *** Quenelles de brochet sauce Nantua *** Riz *** Yaourt aromatisé *** Gâteau au yaourt (farine locale)

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

**Menus Novembre et Décembre**

**Résidence de Neuilly Plaisance**

lundi 22 novembre 2021	mardi 23 novembre 2021	mercredi 24 novembre 2021	jeudi 25 novembre 2021	vendredi 26 novembre 2021
Champignons à la grecque *** Cuisse de canette à l'orange *** Pommes rosty *** Rondelé ail et fines herbes *** Purée de pomme et abricot	Cake tomate et poivron (farine locale) *** Sauté de porc au romarin *** Navets persillés *** Emmental ind *** Fruit de saison	Endives vinaigrette *** Gigot d'agneau froid et moutarde *** Purée de butternut et pommes de terre *** Cœur de dame *** Semoule au lait	Macédoine mayonnaise *** Poulet yassa *** Riz *** Camembert *** Fruit de saison	Chou blanc vinaigrette *** Merlu sauce provençale *** Epinards branches au jus *** Petit suisse et sucre *** Moelleux à la fleur d'oranger (farine locale)

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

**sodexo**

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Résidence

Résidence de Neuilly Plaisance

Menus Novembre et Décembre



lundi 29 novembre 2021	mardi 30 novembre 2021	mercredi 1 décembre 2021	jeudi 2 décembre 2021	vendredi 3 décembre 2021
Radis et beurre ***	Tarte au fromage ***	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade ***	Potage courgettes
Filet de hoki sauce citron	Côte de porc au jus ***	Parmentier de canard ***	Rôti de veau au jus	Saumonette sauce dieppoise
Julienne de légumes ***	Petits pois ***	(Purée ) ***	Penne	Pommes persillées ***
Saint Nectaire AOP ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy)	Rondelé au poivre ***	Babybel ***	Faisselle et sucre ***
Beignet framboise	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Purée de pomme et pêche	Gâteau vendéen du chef (farine locale)

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Résidence de Neuilly Plaisance

Menus Novembre et Décembre



lundi 6 décembre 2021	mardi 7 décembre 2021	mercredi 8 décembre 2021	jeudi 9 décembre 2021	vendredi 10 décembre 2021
Salade de pommes de terre moutarde l'ancienne ***	Pâté de volaille coupelle ***	Salade vinaigrette	Radis et beurre ***	Chou chinois ***
Emincé de saumon sauce aux légumes d'été ***	Sauté de bœuf sauce épicée	Omelette	Cassoulet ***	Poisson pané
Courgettes tomate et huile d'olive	Pommes duchesses ***	Duo de carottes ***	Haricots blancs sauce tomate	Purée de céleri et pomme de terre
Pont l'évêque AOP ***	Yaourt nature et sucre	Port Salut individuel ***	Montboissier ***	Yaourt aromatisé ***
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Gaufre liégeoise	Crème dessert au caramel	Gâteau aux pommes du chef (farine locale)

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Résidence de Neuilly Plaisance

Menus Novembre et Décembre



lundi 13 décembre 2021	mardi 14 décembre 2021	mercredi 15 décembre 2021	jeudi 16 décembre 2021	vendredi 17 décembre 2021
Potage champignons ***	Betteraves rouges	Salade verte ***	Carottes râpées vinaigrette ***	Rosette et cornichon ***
Tarte provençale ***	Bœuf stroganoff	Couscous merguez ***	Langue de bœuf sauce piquante ***	Hoki sauce citron
Brocolis ***	Coquillettes ***	Semoule	Pommes rosty ***	Epinards branche au jus ***
Bûchette ***	Brie ***	Saint Nectaire AOP ***	Edam ***	Yaourt nature et sucre
Fruit de saison	Mousse au café	Liégeois vanille caramel	Purée de pomme et pêche	Moelleux à la fleur d'oranger (farine locale)

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Résidence

Résidence de Neuilly Plaisance

Menus Novembre et Décembre



lundi 20 décembre 2021	mardi 21 décembre 2021	mercredi 22 décembre 2021	jeudi 23 décembre 2021	vendredi 24 décembre 2021
Segment de pamplemousse ***	Taboulé	Endives vinaigrette ***	Haricots blancs à la provençale ***	<b>MENU DE FIN D'ANNEE</b> Boudin blanc de volaille aux morilles ***
Crêpinette de porc ***	Braisé de dinde Esterel	Hachis parmentier	Gigot d'agneau et moutarde ***	Pavé de dinde aux marrons
Lentilles mijotées	Céleri braisé ***	(Purée de pommes de terre )	Gratin de courgettes ***	Poêlée Sarladaise ***
Fromage blanc et sucre	Port salut ***	Mimolette ***	Petit suisse et sucre ***	Comté AOP au lait cru ***
Purée de pomme et poire	Liégeois au chocolat	Pêche au sirop	Fruit de saison	Bûchette de Noël

Résidence de Neuilly Plaisance

Menus Novembre et Décembre



lundi 27 décembre 2021	mardi 28 décembre 2021	mercredi 29 décembre 2021	jeudi 30 décembre 2021	vendredi 31 décembre 2021
Salade de lentilles vinaigrette ***	Betteraves rouges ***	Potage crécy ***	Taboulé	<b>MENU DU NOUVEL AN</b> Cake tomate et féta courge (farine locale)
Boulettes de mouton sauce tomate ***	Bœuf sauce oignon	Rôti de veau sauce forestière ***	Moussaka de bœuf	Aiguillettes de canard à l'orange ***
Epinards branches au jus	Coquillettes	Haricots plats ***	Bûchette ***	Tagliatelles ***
Faisselle et sucre ***	Saint Nectaire AOP ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy)	Cocktail de fruits	Abondance AOP au lait cru ***
Gaufre liégeoise au chocolat	Crème dessert café	Fruit de saison		Pâtisserie festive

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Résidence de Neuilly Plaisance

Menus Janvier et Février



lundi 3 janvier 2022	mardi 4 janvier 2022	mercredi 5 janvier 2022	jeudi 6 janvier 2022	vendredi 7 janvier 2022
Radis et beurre ***	Potage d'asperge ***	Fond d'artichaut vinaigrette ***	Salade verte et croûtons	Potage du géant ***
Sauté de bœuf sauce chasseur	Escalope de dinde sauce tomate	Rôti de veau sauce romarin	Choucroute (saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg et échine) ***	Marmite de poisson aux fruits de mer
Haricots verts	Petits pois ***	Purée de butternut et pomme de terre	Choucroute ***	Riz
Mimolette ind ***	Camembert ind ***	Saint Nectaire AOP ind ***	Fromage blanc et sucre ***	Emmental ***
Carré abricot	Fruit de saison	Purée de pomme et fraise	Galette des rois	Liégeois au chocolat

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Résidence



### Menus Janvier et Février



#### Résidence de Neuilly Plaisance

lundi 10 janvier 2022	mardi 11 janvier 2022	mercredi 12 janvier 2022	jeudi 13 janvier 2022	vendredi 14 janvier 2022
Potage de potiron ***	Champignons à la grecque ***	Endive vinaigrette ***	Samoussa de légumes ***	Saucisson à l'ail et cornichon ***
Poisson pané ***	Bœuf aux olives ***	Colombo de Dinde ***	Rôti de porc au jus ***	Saumon sauce oseille ***
Carottes au jus ***	Coquillettes ***	Riz ***	Gratin de salsifis ***	Purée de pommes de terre ***
Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy) ***	Pointe de Brie ***	Fromage frais demi sel ***	Camembert ***	Fromage blanc et sucre ***
Donut	Fruit de saison	Pruneaux au sirop	Purée de pomme	Cake nature du chef (farine locale)

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit



### Menus Janvier et Février



#### Résidence de Neuilly Plaisance

lundi 17 janvier 2022	mardi 18 janvier 2022	mercredi 19 janvier 2022	jeudi 20 janvier 2022	vendredi 21 janvier 2022
Poireaux navigote ***	Tarte provençale ***	Potage courgettes ***	Salade piémontaise ***	Céleri rémoulade ***
Bœuf bourguignon ***	Pintade rôtie ***	Rôti de bœuf froid et moutarde ***	Sauté d'agneau sauce provençale ***	Quenelles de brochet sauce Nantua ***
Pommes noisette ***	Jardinière de légumes ***	Fusilli ***	Brocolis persillés ***	Riz ***
Mimolette ind ***	Coulommiers ***	Fourme d'Ambert AOP ***	Gouda ***	Yaourt aromatisé ***
Fruit de saison ***	Purée de pomme et pêche ***	Crème dessert au chocolat ***	Cocktail de fruits	Gâteau aux pommes (farine locale)

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit



### Menus Janvier et Février



#### Résidence de Neuilly Plaisance

lundi 24 janvier 2022	mardi 25 janvier 2022	mercredi 26 janvier 2022	jeudi 27 janvier 2022	vendredi 28 janvier 2022
Salade d'agrumes ***	Cake tomate et poivron (farine locale) ***	Endives vinaigrette ***	Macédoine mayonnaise ***	Potage poule vermicelles ***
Cuisse de canette à l'orange ***	Sauté de porc au romarin ***	Escalope viennoise ***	Poulet yassa ***	Merlu sauce provençale ***
Pommes rosty ***	Navets persillés ***	Purée de Butternut ***	Riz ***	Epinards branches au jus ***
Rondelé ail et fines herbes ***	Emmental ind ***	Cœur de dame ***	Bûchette ***	Petit suisse et sucre ***
Purée de pomme et abricot ***	Fruit de saison Certifié exécutoire ***	Semoula au lait	Pêche au sirop	Cake au chocolat (farine locale)

Acte publié le 27 / 11 / 2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Résidence

Menus Janvier et Février

Résidence de Neuilly Plaisance



lundi 31 janvier 2022	mardi 1 février 2022	mercredi 2 février 2022	jeudi 3 février 2022	vendredi 4 février 2022
Poireaux navigote ***	Cœur d'artichaut vinaigrette ***	Carottes râpées vinaigrette ***	Potage Saint Germain ***	Betterave vinaigrette ***
Sauté de dinde sauce curry ***	Côte de porc au jus ***	Bœuf bourguignon ***	Rôti de veau au jus ***	Poisson meunière ***
Julienne de légumes ***	Lentilles mijotées ***	Brocolis ***	Penne ***	Purée de patates douces ***
Saint Nectaire AOP ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy) ***	Rondelé au poivre ***	Babybel ***	Yaourt aromatisé ***
Beignet framboise	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Purée de pomme	Crêpe et confiture

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Résidence de Neuilly Plaisance

Menus Janvier et Février



lundi 7 février 2022	mardi 8 février 2022	mercredi 9 février 2022	jeudi 10 février 2022	vendredi 11 février 2022
Salade de pommes de terre moutarde l'ancienne ***	Pâté de volaille coupelle ***	Salade vinaigrette ***	Potage minestrone ***	Radis et beurre ***
Saumon sauce aux légumes d'été ***	Sauté de bœuf sauce épicée ***	Omelette ***	Cassoulet ***	Poisson pané ***
Courgettes tomate et huile d'olive ***	Pommes duchesses ***	Duo de carottes ***	Haricots blancs sauce tomate ***	Purée de céleri et pomme de terre ***
Pont l'évêque AOP ***	Yaourt nature et sucre ***	Port Salut individuel ***	Montboissier ***	Petit suisse et sucre ***
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Gaufre liégeoise	Crème dessert au caramel	Moelleux pomme cannelle et figue (farine locale)

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Résidence de Neuilly Plaisance

Menus Janvier et Février



lundi 14 février 2022	mardi 15 février 2022	mercredi 16 février 2022	jeudi 17 février 2022	vendredi 18 février 2022
Samoussa de légumes ***	Betteraves rouges ***	Potage de lentilles corail ***	Carottes râpées vinaigrette ***	Rosette et cornichon ***
Escalope de dinde basquaise ***	Bœuf stroganoff ***	Couscous merguez ***	Langue de bœuf sauce piquante ***	Hoki sauce citron ***
Brocolis ***	Coquillettes ***	Semoule ***	Pommes rosty ***	Epinards branche au jus ***
Bûchette ***	Brie ***	Saint Nectaire AOP ***	Edam ***	Yaourt nature et sucre ***
Fruit de saison	Mousse au café	Liégeois vanille caramel	Purée de pomme et ananas	Moelleux à la fleur d'oranger (farine locale)

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

201

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

sodexo

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Résidence

Menus Janvier et Février

Résidence de Neuilly Plaisance



lundi 21 février 2022	mardi 22 février 2022	mercredi 23 février 2022	jeudi 24 février 2022	vendredi 25 février 2022
Segment de pampleousse ***	Taboulé	Salade verte vinaigrette ***	Potage dubarry ***	Carottes râpées vinaigrette ***
Crépinette de porc ***	Braisé de dinde Esterel	Hachis parmentier	Gigot d'agneau et moutarde ***	Merlu sauce tomate ***
Lentilles mijotées	Céleri braisé ***	(Purée de pommes de terre )	Gratin de courgettes	Penne
Gouda ***	Port salut ***	Mimolette ***	Carré ***	Fromage blanc et sucre ***
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Pêche au sirop	Flan vanille nappé au caramel	Cake à la crème de marron (farine locale)

Résidence de Neuilly Plaisance

Menus Janvier et Février



lundi 28 février 2022	mardi 1 mars 2022	mercredi 2 mars 2022	jeudi 3 mars 2022	vendredi 4 mars 2022
Salade de lentilles vinaigrette ***	Betteraves rouges ***	Salade verte	Taboulé	Potage minestrone ***
Escalope de dinde sauce crème	Bœuf sauce oignon	Tripes à la mode de Caen ***	Moussaka de bœuf	Poisson pané ***
Epinards branches au jus	Coquillettes	Pommes persillées ***	***	Gratin de chou fleur
Coulommiers ***	Saint Nectaire AOP ***	Chanteneige ***	Bûchette ***	Petit filou ***
Fruit de saison	Crème dessert café	Purée de pomme	Cocktail de fruits	Gâteau vendéen (farine locale)

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Résidence de Neuilly Plaisance

Menus Mars et Avril



lundi 7 mars 2022	mardi 8 mars 2022	mercredi 9 mars 2022	jeudi 10 mars 2022	vendredi 11 mars 2022
Radis et beurre ***	Potage d'asperge ***	Fond d'artichaut vinaigrette ***	Salade verte et croûtons	Potage du géant ***
Sauté de bœuf sauce chasseur	Escalope de dinde sauce tomate	Rôti de veau sauce romarin	Choucroute (saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg et échine) ***	Marmite de poisson aux fruits de mer
Haricots verts	Petits pois ***	Purée de butternut et pomme de terre	Choucroute ***	Riz
Mimolette ind ***	Camembert ind ***	Saint Nectaire AOP ind ***	Fromage blanc et sucre ***	Emmental ***
Carré abricot	Fruit de saison	Purée de pomme et fraise	Gâteau au yaourt (farine locale)	Liégeois au chocolat

Certifié exécutoire  
Acte publié le 27/11/2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023




# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Résidence

  
Résidence de Neuilly Plaisance

Menus Mars et Avril




lundi 14 mars 2022	mardi 15 mars 2022	mercredi 16 mars 2022	jeudi 17 mars 2022	vendredi 18 mars 2022
Potage de potiron ***	Champignons à la grecque ***	Endive vinaigrette ***	Samoussa de légumes ***	Saucisson à l'ail et cornichon ***
Poisson pané 	Bœuf aux olives 	Colombo de Dinde 	Rôti de porc au jus ***	Saumon sauce oseille ***
Carottes au jus 	Coquillettes 	Riz 	Gratin de salsifis ***	Purée de pommes de terre 
Yaoourt nature et sucre (ferme de Sigy) 	Pointe de Brie ***	Fromage frais demi sel ***	Camembert 	Fromage blanc et sucre ***
Donut	Fruit de saison	Pruneaux au sirop	Purée de pomme	Cake au citron (farine locale) 

  
Résidence de Neuilly Plaisance

Menus Mars et Avril



lundi 21 mars 2022	mardi 22 mars 2022	mercredi 23 mars 2022	jeudi 24 mars 2022	vendredi 25 mars 2022
Lentilles vinaigrette ***	Tarte provençale ***	Potage courgettes ***	Endive vinaigrette ***	Céleri rémoulade ***
Poisson pané 	Pintade rôtie ***	Boulette de mouton catalane ***	Andouillette ***	Quenelles de brochet sauce Nantua ***
Haricots verts ***	Jardinière de légumes ***	Fusilli 	Purée de pommes de terre 	Riz 
Mimolette ind ***	Coulommiers ***	Fourme d'Ambert AOP ***	Gouda ***	Yaoourt aromatisé ***
Fruit de saison 	Purée de pomme et pêche 	Crème dessert au chocolat	Cocktail de fruits	Gâteau aux pommes (farine locale) 

  
Résidence de Neuilly Plaisance

Menus Mars et Avril



lundi 28 mars 2022	mardi 29 mars 2022	mercredi 30 mars 2022	jeudi 31 mars 2022	vendredi 1 avril 2022
Salade d'agrumes au basilic ***	Cake tomate et poivron (farine locale) 	Endives vinaigrette 	Macédoine mayonnaise ***	Tomate vinaigrette ***
Cuisse de canette à l'orange ***	Sauté de porc au romarin ***	Escalope viennoise ***	Poulet yassa 	Merlu sauce provençale 
Pommes rosty ***	Navets persillés ***	Purée de Butternut 	Riz 	Epinards branches au jus 
Rondel ail et fines herbes ***	Emmental ind ***	Cœur de dame ***	Bûchette ***	Petit suisse et sucre ***
Purée de pomme et abricot 	Fruit de saison 	Semoule au lait	Pêche au sirop	Gâteau vendéen (farine locale) 

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Résidence

 Résidence de Neuilly Plaisance

Menus Mars et Avril



lundi 4 avril 2022	mardi 5 avril 2022	mercredi 6 avril 2022	jeudi 7 avril 2022	vendredi 8 avril 2022
Poireaux navigote ***	Cœur d'artichaut vinaigrette ***	Carottes râpées vinaigrette 	Céleri rémoulade ***	Betterave vinaigrette 
Sauté de dinde sauce curry 	Côte de porc au jus ***	Bœuf bourguignon 	Rôti de veau au jus 	Poisson meunière 
Julienne de légumes ***	Lentilles mijotées 	Brocolis ***	Penne 	Purée de patates douces ***
Saint Nectaire AOP ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy) 	Rondelé au poivre ***	Babybel ***	Yaourt aromatisé ***
Beignet framboise	Fruit de saison 	Liégeois chocolat	Purée de pomme	Cake nature (farine locale)

 Résidence de Neuilly Plaisance

Menus Mars et Avril












lundi 11 avril 2022	mardi 12 avril 2022	mercredi 13 avril 2022	jeudi 14 avril 2022	vendredi 15 avril 2022
Salade de pommes de terre moutarde l'ancienne ***	Pâté de volaille coupelle ***	Tomate vinaigrette	Chou chinois ***	Radis et beurre ***
Saumon sauce aux légumes d'été ***	Sauté de bœuf sauce épicée 	Omelette 	Cassoulet ***	Poisson pané 
Courgettes tomate et huile d'olive 	Gratin de pomme de terre ***	Duo de carottes ***	Haricots blancs sauce tomate 	Purée de céleri et pomme de terre 
Pont l'évêque AOP ***	Yaourt nature et sucre 	Port Salut individuel	Montboissier ***	Petit suisse et sucre ***
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Gaufre liégeoise	Crème dessert au caramel	Gâteau moelleux à la fleur d'oranger (farine locale) 

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

 Résidence de Neuilly Plaisance

Menus Mars et Avril



lundi 18 avril 2022	mardi 19 avril 2022	mercredi 20 avril 2022	jeudi 21 avril 2022	vendredi 22 avril 2022
Samoussa de légumes ***	Betteraves rouges ***	Cake tomate emmental ***	Carottes râpées vinaig 	Rosette et cornichon ***
Escalope de dinde basquaise 	Bœuf stroganoff 	Aiguillettes de poulet sauce aux herbes ***	Langue de bœuf sauce piquante ***	Hoki sauce citron 
Brocolis 	Purée de pommes de terre 	Haricots vert (5/1) ***	Pommes rosty ***	Epinards branche au jus 
Bûchette ***	Camembert ind ***	Faisselles nature et sucre ***	Edam ***	Yaourt nature et sucre ***
Fruit de saison	Mousse au café Certifié exécutoire	Liégeois vanille caramel	Purée de pomme et pêche 	Cake au chocolat (farine locale) 

Acte publié le 27 / 11 / 2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Résidence

**Résidence de Neuilly Plaisance**  Menus Mars et Avril



lundi 25 avril 2022	mardi 26 avril 2022	mercredi 27 avril 2022	jeudi 28 avril 2022	vendredi 29 avril 2022
Tomate entière vinaigrette ***	Taboulé  ***	Salade verte vinaigrette ***	Haricots blanc à la provençale ***	Carottes râpées vinaigrette ***
Crêpinette de porc ***	Braisé de dinde Estereel  ***	Hachis parmentier  ***	Gigot d'agneau et moutarde ***	Merlu sauce tomate ***
Lentilles mijotées  ***	Céleri braisé ***	(Purée de pommes de terre  ***	Gratin de courgettes  ***	Penne  ***
Gouda ***	Port salut ***	Mimolette ***	Carré ***	Fromage blanc et sucre ***
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Pêche au sirop	Flan vanille nappé au caramel	Gâteau aux myrtilles (farine locale) 

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produits

**Résidence de Neuilly Plaisance**  Menus Mai et Juin



lundi 2 mai 2022	mardi 3 mai 2022	mercredi 4 mai 2022	jeudi 5 mai 2022	vendredi 6 mai 2022
Radis et beurre ***	Betteraves rouges vinaigrette ***	Fond d'artichaut vinaigrette ***	Melon  ***	Carottes râpées ***
Sauté de bœuf sauce chasseur  ***	Escalope de dinde sauce tomate  ***	Rôti de veau sauce romarin  ***	Choucroute (saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg et échine) ***	Marmite de poisson aux fruits de mer  ***
Haricots verts  ***	Petits pois ***	Purée de butternut et pommes de terre  ***	Choucroute ***	Riz  ***
Mimolette ind ***	Camembert ind ***	Yaourt nature et sucre ***	Saint Nectaire AOP ind ***	Emmental ***
Carré abricot	Fruit de saison 	Purée de pomme et fraise	Gâteau au yaourt (farine locale) 	Liégeois au chocolat

**Résidence de Neuilly Plaisance**  Menus Mai et Juin



lundi 9 mai 2022	mardi 10 mai 2022	mercredi 11 mai 2022	jeudi 12 mai 2022	vendredi 13 mai 2022
Cœur de palmier vinaigrette ***	Champignons à la grecque ***	Pastèque ***	Samoussa de légumes ***	Concombre vinaigrette ***
Chipolatas ***	Bœuf aux olives  ***	Colombo de Dinde  ***	Rôti de porc au jus ***	Poisson pané  ***
Lentilles mijotées  ***	Coquillettes  ***	Riz  ***	Gratin de salsifis ***	Fondue de poireaux ***
Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy)  ***	Pointe de Brie ***	Fromage frais demi sel ***	Camembert  ***	Fromage blanc et sucre  ***
Donut	Fruit de saison	Pruneaux au sirop	Purée de pomme	Cake au citron (farine locale) 

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produits

Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Résidence

### Résidence de Neuilly Plaisance Menus Mai et Juin



lundi 16 mai 2022	mardi 17 mai 2022	mercredi 18 mai 2022	jeudi 19 mai 2022	vendredi 20 mai 2022
Lentilles vinaigrette ***	Tarte provençale ***	Carottes râpées ***	Tomate coupée vinaigrette ***	Céleri rémoulade ***
Sauté de dinde sauce suprême	Pintade rôtie ***	Rôti de bœuf froid et moutarde ***	Andouillette ***	Quenelles de brochet sauce Nantua ***
Haricots verts ***	Jardinière de légumes ***	Fusilli	Purée de pommes de terre	Riz
Mimolette ind ***	Coulommiers ***	Fourme d'Ambert AOP ***	Gouda ***	Yaourt aromatisé ***
Fruit de saison	Purée de pomme et pêche	Crème dessert au chocolat ***	Cocktail de fruits ***	Gâteau aux pommes (farine locale)

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

### Résidence de Neuilly Plaisance Menus Mai et Juin



lundi 23 mai 2022	mardi 24 mai 2022	mercredi 25 mai 2022	jeudi 26 mai 2022	vendredi 27 mai 2022
Champignon à la grecque ***	Cake tomate et poivron (farine locale)	Concombre vinaigrette ***	FERIE	Tomate coupée vinaigrette
Cuisse de canette à l'orange ***	Sauté de porc au romarin ***	Gigot d'agneau froid et moutarde ***		Merlu sauce provençale
Pommes rosty ***	Navets persillés ***	Purée de Butternut		Fondue de poireaux ***
Rondelé ail et fines herbes ***	Emmental ind ***	Cœur de dame ***		Bûchette ***
Purée de pomme et abricot	Fruit de saison	Semoule au lait ***		Chou à la vanille ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

### Résidence de Neuilly Plaisance Menus Mai et Juin



lundi 30 mai 2022	mardi 31 mai 2022	mercredi 1 juin 2022	jeudi 2 juin 2022	vendredi 3 juin 2022
Poireaux navigote ***	Cœur d'artichaut vinaigrette ***	Melon	Céleri rémoulade ***	Betterave vinaigrette
Sauté de dinde sauce curry	Filet de hoki sauce citron	Bœuf bourguignon	Rôti de veau au jus	Paupiette de saumon sauce aneth ***
Julienne de légumes ***	Riz ***	Brocolis ***	Penne	Pommes persillées ***
Saint Nectaire AOP ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy)	Rondelé au poivre ***	Babybel ***	Faiselle et sucre ***
Muffin aux pépites de chocolat ***	Fruit de saison	Liégeois chocolat ***	Purée de pomme ***	Cake nature (farine locale)

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Résidence

 Résidence de Neuilly Plaisance

Menus Mai et Juin



lundi 6 juin 2022	mardi 7 juin 2022	mercredi 8 juin 2022	jeudi 9 juin 2022	vendredi 10 juin 2022
FERIE	Pâté de volaille coupelle *** Sauté de bœuf sauce épicée  *** Pommes de terre persillées *** Yaourt nature et sucre *** Fruit de saison 	Tomate entière vinaigrette  *** Sauté de veau marengo *** Haricots verts *** Port Salut individuel *** Gaufre liégeoise	Chou chinois *** Cassoulet *** Haricots blancs sauce tomate  *** Montboissier *** Crème dessert au caramel	Carottes râpées *** Poisson pané  *** Purée de céleri et pomme de terre  *** Yaourt aromatisé *** Gâteau moelleux à la fleur d'oranger (farine locale) 

 Résidence de Neuilly Plaisance

Menus Mai et Juin



lundi 13 juin 2022	mardi 14 juin 2022	mercredi 15 juin 2022	jeudi 16 juin 2022	vendredi 17 juin 2022
Samoussa de légumes *** Escalope de dinde basquaise  *** Brocolis  *** Bûchette *** Fruit de saison 	Betteraves rouges *** Bœuf stroganoff  *** Purée de pomme de terre  *** Camembert ind *** Mousse au café	Cake tomate emmental *** Aiguillettes de poulet sauce aux herbes *** Julienne de légumes *** Saint Nectaire AOP ind *** Liégeois vanille caramel	Carottes râpées vinaigrette  *** Langue de bœuf sauce piquante *** Pommes rosty *** Edam *** Purée de pomme et pêche 	Rosette et cornichon *** Hoki sauce citron  *** Epinards branche au jus  *** Yaourt nature et sucre *** Cake au chocolat (farine locale) 

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produits

 Résidence de Neuilly Plaisance

Menus Mai et Juin



lundi 20 juin 2022	mardi 21 juin 2022	mercredi 22 juin 2022	jeudi 23 juin 2022	vendredi 24 juin 2022
Tomate entière vinaigrette *** Crêpinette de porc *** Lentilles mijotées  *** Gouda *** Fruit de saison	Taboulé  *** Braisé de dinde Esterel  *** Céleri braisé *** Port salut *** Liégeois au chocolat	Salade verte vinaigrette *** Hachis parmentier  *** (Purée de pommes de terre  ) *** Mimolette *** Pêche au sirop	Concombre vinaigrette *** Gigot d'agneau et moutarde *** Gratin de courgettes  *** Carré *** Flan vanille nappé au caramel	Carottes râpées *** Merlu sauce tomate *** Penne  *** Petit suisse et sucre *** Gâteau aux myrtilles (farine locale) 

Certifié exécutoire

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produits

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Résidence

### Résidence de Neuilly Plaisance

#### Menus Mai et Juin



lundi 27 juin 2022	mardi 28 juin 2022	mercredi 29 juin 2022	jeudi 30 juin 2022	vendredi 1 juillet 2022
Salade de lentilles vinaigrette ***	Betteraves rouges ***	Salade verte	Taboulé	Melon
Escalope de dinde sauce crème	Bœuf sauce oignon	Cervelas obernois ***	Moussaka de bœuf	Poisson pané ***
Epinards branches au jus	Coquillettes	Pommes persillées ***	***	Gratin de chou fleur
Coulommiers ***	Saint Nectaire AOP ***	Babybel ***	Bûchette ***	Petit filou ***
Fruit de saison	Crème dessert café	Purée de pomme	Cocktail de fruits	Gâteau au yaourt (farine locale)

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

### Résidence de Neuilly Plaisance

#### Menus Juillet et Août



lundi 4 juillet 2022	mardi 5 juillet 2022	mercredi 6 juillet 2022	jeudi 7 juillet 2022	vendredi 8 juillet 2022
Radis et beurre ***	Betteraves rouges vinaigrette ***	Pâté de campagne et cornichon ***	Melon	Carottes râpées ***
Sauté de bœuf sauce chasseur	Escalope de dinde sauce tomate	Rôti de veau sauce romarin	Andouillette ***	Dés de poisson sauce paëlla
Haricots verts	Petits pois ***	Purée de butternut et pommes de terre	Piperade ***	Riz
Mimolette ind ***	Camembert ind ***	Yaourt nature et sucre ***	Saint Nectaire AOP ind ***	Emmental ***
Carré abricot	Fruit de saison	Purée de pomme et fraise	Gâteau aux pommes (farine locale)	Liégeois au chocolat

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

### Résidence de Neuilly Plaisance

#### Menus Juillet et Août



lundi 11 juillet 2022	mardi 12 juillet 2022	mercredi 13 juillet 2022	jeudi 14 juillet 2022	vendredi 15 juillet 2022
Cœur de palmier vinaigrette ***	Champignons à la grecque ***	<b>Repas froid</b> Pastèque		Concombre vinaigrette ***
Chipolatas ***	Bœuf aux olives	Gigot d'agneau froid et moutarde ***		Saumon sauce oseille ***
Lentilles mijotées ***	Coquillettes	Salade de haricots verts, tomates et maïs ***	Férié	Fondue de poireaux ***
Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy)	Pointe de Brie ***	Fromage frais demi sel		Camembert
Donut	Fruit de saison	Pruneaux au sirop		Brioche façon pain perdu

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 6 septembre 2021	mardi 7 septembre 2021	mercredi 8 septembre 2021	jeudi 9 septembre 2021	vendredi 10 septembre 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais 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 d'épinards 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 BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO

Moyens				
lundi 6 septembre 2021	mardi 7 septembre 2021	mercredi 8 septembre 2021	jeudi 9 septembre 2021	vendredi 10 septembre 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de carottes BIO	Mouliné d'épinards BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Riz	Coquillettes BIO
Yaourt nature	Chanteneige	Bûchette de chèvre	Carré	Vache qui rit
Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme poire BIO

Grands				
lundi 6 septembre 2021	mardi 7 septembre 2021	mercredi 8 septembre 2021	jeudi 9 septembre 2021	vendredi 10 septembre 2021
Betteraves rouges	Pomelos	Taboulé	Carottes râpées BIO	Macédoine vinaigrette
Blanc de poulet LR sauce romarin	Veau LR marengo	Cabillaud PDU sauce citron	Steak hâché de bœuf charolais au jus	Colin PDU sauce crème aux herbes
Carottes persillées BIO	Purée de patate douce	Haricots vert	Courgettes à la provençale	Ratatouille
Lentilles mijotées		Pommes de terre vapeur	Riz	Coquillettes BIO
Yaourt nature	Chanteneige	Bûchette de chèvre	Carré	Saint Paulin
Fruit de saison BIO	Lacté saveur vanille	Fruit de saison BIO	Gâteau au yaourt du chef (farine locale)	Fruit de saison BIO



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 13 septembre 2021	mardi 14 septembre 2021	mercredi 15 septembre 2021	jeudi 16 septembre 2021	vendredi 17 septembre 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Blanc de poulet LR au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus	Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de navet	Mouliné de brocolis	Mouliné de haricots verts	Mouliné d'épinard 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 BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO

Moyens				
lundi 13 septembre 2021	mardi 14 septembre 2021	mercredi 15 septembre 2021	jeudi 16 septembre 2021	vendredi 17 septembre 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Blanc de poulet LR au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus	Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de brocolis	Mouliné de haricots verts	Mouliné d'épinard BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Risetti	Riz
Fromy	Coulommiers	Yaourt nature	Saint Môret	Tartare
Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme abricot BIO

Grands				
lundi 13 septembre 2021	mardi 14 septembre 2021	mercredi 15 septembre 2021	jeudi 14 septembre 2021	vendredi 17 septembre 2021
Radis et beurre	Cœur de palmier	Tomate vinaigrette BIO	Pur jus d'orange	Melon
Sauté de bœuf LR sauce goulash	Saumon sauce bretonne	Blanc de poulet LR sauce façon fermière	Jambon blanc LR au jus	Colin PDU sauce tomate
Petits pois	Purée de carottes BIO	Julienne de légumes	Haricots verts sauce tomate	Epinards BIO à la crème
Pommes de terre vapeur		Blé	Risetti	Riz
Fromy	Coulommiers	Fromage blanc aromatisé	Emmental	Saint-Nectaire AOP
Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Cake au chocolat du chef (farine locale)



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 20 septembre 2021	mardi 21 septembre 2021	mercredi 22 septembre 2021	jeudi 23 septembre 2021	vendredi 24 septembre 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 BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme BIO

Moyens				
lundi 20 septembre 2021	mardi 21 septembre 2021	mercredi 22 septembre 2021	jeudi 23 septembre 2021	vendredi 24 septembre 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 BIO	Mouliné de potiron
Purée de pommes de terre	Vermicelles	Purée de pommes de terre	Riz	Boullgour
Samos	Yaourt nature	Camembert	Petit cotentin	Délice de chèvre
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme abricot BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme coing

Grands				
lundi 20 septembre 2021	mardi 21 septembre 2021	mercredi 22 septembre 2021	jeudi 23 septembre 2021	vendredi 24 septembre 2021
Betteraves rouges BIO	Salade Iceberg	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 Bretonne
Purée de céleri	Haricots beurre	Brocolis sauce blanche	Ratatouille	Carottes persillées BIO
	Vermicelles	Pommes de terre vapeur	Riz	Boullgour
Samos	Yaourt nature	Camembert	Tomme Blanche	Mimolette
Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO du chef	Fruit de saison BIO



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 27 septembre 2021	mardi 28 septembre 2021	mercredi 29 septembre 2021	jeudi 30 septembre 2021	vendredi 1 octobre 2021
Hoki PDU au jus de légumes	Escalope de dinde 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 navet	Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard bio	Mouliné de courgette
Mouliné de carottes 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 BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO

Moyens				
lundi 27 septembre 2021	mardi 28 septembre 2021	mercredi 29 septembre 2021	jeudi 30 septembre 2021	vendredi 1 octobre 2021
Hoki PDU au jus de légumes	Escalope de dinde 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 d'épinard bio	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	Fromy	Kiri	Tartare	Croc'lait
Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme coing

Grands				
lundi 27 septembre 2021	mardi 28 septembre 2021	mercredi 29 septembre 2021	jeudi 30 septembre 2021	vendredi 1 octobre 2021
Tomate BIO	Salade de betterave	Pur jus d'orange	Pomelos	Taboulé
Hoki PDU sauce champignon	Escalope de dinde sauce échalotte	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
Pommes de terre vapeur	Lentilles	Boullgour		Riz BIO
Fromage blanc aromatisé	Fromy	Camembert	Emmental	Montboisier
Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 4 octobre 2021	mardi 5 octobre 2021	mercredi 6 octobre 2021	jeudi 7 octobre 2021	vendredi 8 octobre 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak haché de veau LR au jus de légumes	Rôti de boeuf LR au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de céleri	Mouliné d'épinard 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 BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO

Moyens				
lundi 4 octobre 2021	mardi 5 octobre 2021	mercredi 6 octobre 2021	jeudi 7 octobre 2021	vendredi 8 octobre 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak haché de veau LR au jus de légumes	Rôti de boeuf 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 d'épinard BIO
Purée de pommes de terre	Riz	Purée de pommes de terre	Blé	Purée de pommes de terre
Caré	Chanteneige	Petit coteffin	Cantafrais	Yaourt nature
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme BIO

Grands				
lundi 4 octobre 2021	mardi 5 octobre 2021	mercredi 6 octobre 2021	jeudi 7 octobre 2021	vendredi 8 octobre 2021
Fond d'artichaut vinaigrette	Radis et beurre	Salade de pâtes	Concombre	Coeur de palmier vinaigrette
Blanc de poulet LR sauce au curry	Cabillaud PDU sauce crème aux herbes	Steak haché de veau LR sauce forestière	Rôti de boeuf LR froid et jus de légumes	Colin PDU sauce nigoise
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
Caré	Saint Paulin	Pointe de brie	Cantafrais	Yaourt nature
Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 11 octobre 2021	mardi 12 octobre 2021	mercredi 13 octobre 2021	jeudi 14 octobre 2021	vendredi 15 octobre 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Jambon de dinde LR	Colin PDU 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 BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO
Moyens				
lundi 11 octobre 2021	mardi 12 octobre 2021	mercredi 13 octobre 2021	jeudi 14 octobre 2021	vendredi 15 octobre 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Jambon de dinde LR	Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de courgette	Mouliné de haricots vert
Purée de pommes de terre	Vermicelles	Riz	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
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 11 octobre 2021	mardi 12 octobre 2021	mercredi 13 octobre 2021	jeudi 14 octobre 2021	vendredi 15 octobre 2021
Tomate BIO	Macédoine vinaigrette	Radis noir râpé	Salade de betterave	Carottes râpées BIO
Sauté de bœuf LR sauce marenge	Escalope de dinde LR sauce vallée d'auge (crème champignon, oignon, pomme)	Saumon sauce provençale	Omelette fraîche BIO	Colin PDU sauce crème aux herbes
Carottes persillées BIO	Petits pois	Courgette	Navets sautés	Purée de potiron
Lentilles mijotées	Vermicelles	Riz	Pomme de terre vapeur	
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 à la crème de marron du chef (farine locale)



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 18 octobre 2021	mardi 19 octobre 2021	mercredi 20 octobre 2021	jeudi 21 octobre 2021	vendredi 22 octobre 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 brocolis	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard 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 BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme BIO

Moyens				
lundi 18 octobre 2021	mardi 19 octobre 2021	mercredi 20 octobre 2021	jeudi 21 octobre 2021	vendredi 22 octobre 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 brocolis	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard BIO
Purée de pommes de terre	Coquillettes	Purée de pommes de terre	Riz	Purée de pommes de terre
Fromage blanc	Kiri	Petit coterlin	Caré	Saint Môret
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme poire BIO

Grands				
lundi 18 octobre 2021	mardi 19 octobre 2021	mercredi 20 octobre 2021	jeudi 21 octobre 2021	vendredi 22 octobre 2021
Fonds d'artichaut	Pur jus de pomme	Chou-fleur vinaigrette	Carottes râpées BIO	Tomate BIO
Blanc de poulet LR sauce fermière	Pavé de merlu PDU sauce citron persillé	Rôti de veau LR sauce Vallée d'Auge	Steak hâché charolais au jus	Hoki PDU sauce crème champignon
Jardinière de légumes	Ratatouille	Purée de carottes BIO	Haricots verts sauce tomate	Julienne de légumes
Pommes de terre vapeur	Coquillettes		Riz	Boulgour
Fromage blanc	Saint Paulin	Tomme blanche	Caré	Bleu
Fruit de saison BIO	Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO du chef	Fruit de saison BIO



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

215

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neuilly Plaisance

Bébés				
lundi 25 octobre 2021	martedì 26 octobre 2021	mercredi 27 octobre 2021	jeudi 28 octobre 2021	vendredi 29 octobre 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 BIO	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 BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO

Moyens				
lundi 25 octobre 2021	martedì 26 octobre 2021	mercredi 27 octobre 2021	jeudi 28 octobre 2021	vendredi 29 octobre 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 BIO	Mouliné de potiron
Purée de pommes de terre	Riz	Purée de pommes de terre	Semoule	Vermicelles
Coulommiers	Yaourt nature	Cantalrais	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 pêche BIO

Grands				
lundi 25 octobre 2021	martedì 26 octobre 2021	mercredi 27 octobre 2021	jeudi 28 octobre 2021	vendredi 29 octobre 2021
Radis et beurre	Salade de betterave	Concombre	Pomelos	Velouté de potiron
Sauté de bœuf LR sauce hongroise	Escalope de dinde LR sauce vallée d'auge	Colin PDU sauce niçoise	Steak hâché de veau LR sauce forestière	Cabillaud PDU sauce citron
Purée de haricots verts	Courgettes à la provençale	Petits pois mijotés	Epinards BIO à la crème	Chou fleur
	Riz	Pommes de terre vapeur	Semoule	Vermicelles
Coulommiers	Yaourt aromatisé	Tomme grise	Petit moulé	Emmental
Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Gâteau au yaourt du chef (farine locale)	Fruit de saison BIO



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 1 novembre 2021	mardi 2 novembre 2021	mercredi 3 novembre 2021	jeudi 4 novembre 2021	vendredi 5 novembre 2021
		Blanc de poulet LR au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes
FERIE	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné d'épinards 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 BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

Moyens				
lundi 1 novembre 2021	mardi 2 novembre 2021	mercredi 3 novembre 2021	jeudi 4 novembre 2021	vendredi 5 novembre 2021
		Blanc de poulet LR au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes
FERIE	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de carottes BIO	Mouliné d'épinards BIO
	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Riz	Coquillettes BIO
	Chanteneige X 2	Bûchette de chèvre	Caré	Vache qui rit
	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme poire BIO

Grands				
lundi 1 novembre 2021	mardi 2 novembre 2021	mercredi 3 novembre 2021	jeudi 4 novembre 2021	vendredi 5 novembre 2021
	Pomelos	Betteraves rouges	Carottes râpées BIO	Potage de légumes variés
FERIE	Sauté de veau LR marengo	Blanc de poulet LR sauce romarin	Steak hâché de bœuf charolais au jus	Limande PDU sauce crème aux herbes
	Purée de patate douce	Julienne de légumes	Brocolis	Ratatouille
		Lentilles mijotées	Riz	Coquillettes BIO
	Chanteneige	Bûchette de chèvre	Caré	Saint Paulin
	Lacté saveur vanille	Fruit de saison BIO	Purée de pomme et pruneaux	Fruit de saison BIO



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 8 novembre 2021	mardi 9 novembre 2021	mercredi 10 novembre 2021	jeudi 11 novembre 2021	vendredi 12 novembre 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus		Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de navet	Mouliné de brocolis	FERIE	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 pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO		Purée de pomme banane BIO

Moyens				
lundi 8 novembre 2021	mardi 9 novembre 2021	mercredi 10 novembre 2021	jeudi 11 novembre 2021	vendredi 12 novembre 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus		Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de brocolis	FERIE	Mouliné de potiron
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre		Riz
Fromy	Coulommiers	Petit suisse nature		Tartare
Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO		Purée de pomme abricot BIO

Grands				
lundi 8 novembre 2021	mardi 9 novembre 2021	mercredi 10 novembre 2021	jeudi 11 novembre 2021	vendredi 12 novembre 2021
Radis et beurre	Cœur de palmier vinaigrette	Tomate vinaigrette BIO		Carottes râpées BIO
Sauté de bœuf LR sauce goulash	Saumon sauce bretonne	Jambon blanc LR au jus		Colin PDU sauce tomate
Navets sautés	Haricots verts sauce tomate	Purée de carottes BIO		Epinards BIO à la crème
Pommes de terre vapeur	Blé			Riz
Fromy	Coulommiers	Petit fromage frais aromatisé		Saint-Nectaire AOP
Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme et pêche BIO		Cake nature (farine locale)



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neuilly Plaisance

Bébés				
lundi 15 novembre 2021	mardi 16 novembre 2021	mercredi 17 novembre 2021	jeudi 18 novembre 2021	vendredi 19 novembre 2021
Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Bifteck haché charolais au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de haricot vert	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné de courgettes	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard 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 poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme banane BIO

Moyens				
lundi 15 novembre 2021	mardi 16 novembre 2021	mercredi 17 novembre 2021	jeudi 18 novembre 2021	vendredi 19 novembre 2021
Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Bifteck haché charolais au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots vert	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de courgettes	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard BIO
Purée de pommes de terre	Vermicelles	Purée de pommes de terre	Riz	Bouillottes
Samos	Yaourt nature	Camembert	Petit cotevin	Délice de chèvre
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme coing

Grands				
lundi 15 novembre 2021	mardi 16 novembre 2021	mercredi 17 novembre 2021	jeudi 18 novembre 2021	vendredi 19 novembre 2021
Betteraves rouges BIO	Salade iceberg	Salade de blé aux petits légumes	Pur jus d'orange	Velouté de potiron
Sauté de veau LR sauce marengo	Cabillaud PDU sauce citron	Rôti de dinde LR au jus	Omelette fraîche BIO	Merlu PDU sauce bery
Purée de céleri	Haricots beurre	Brocolis sauce blanche	Ratatouille	Carottes persillées BIO
	Vermicelles	Pommes de terre vapeur	Riz	Bouillottes
Samos	Yaourt nature	Camembert	Tomme Blanche	Mimolette
Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO du chef	Fruit de saison BIO



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

219



Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 22 novembre 2021	mardi 23 novembre 2021	mercredi 24 novembre 2021	jeudi 25 novembre 2021	vendredi 26 novembre 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	
Mouliné de navet	Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard BIO	FERME
Mouliné de carottes 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 poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	

Moyens				
lundi 22 novembre 2021	mardi 23 novembre 2021	mercredi 24 novembre 2021	jeudi 25 novembre 2021	vendredi 26 novembre 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	
Mouliné de carottes BIO	Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard BIO	FERME
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Semoule	Purée de pommes de terre	
Croc'lait	Fromy	Kiri	Tartare	
Purée de pomme et fraise	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	

Grands				
lundi 22 novembre 2021	mardi 23 novembre 2021	mercredi 24 novembre 2021	jeudi 25 novembre 2021	vendredi 26 novembre 2021
Tomate BIO	Salade de betterave	Salade iceberg	Carottes râpées BIO	
Hoki PDU sauce champignon	Escalope de dinde LR sauce échalote	Sauté de bœuf LR sauce hongroise	Rôti de porc LR au jus de légumes	FERME
Julienne de légumes	Navets	Petits pois mijotés	Purée de haricots vert	
Pommes de terre vapeur	Lentilles	Semoule		
Montboisier	Fromy	Camembert	Emmental	
Purée de pomme et fraise	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Cake au chocolat (farine locale)	



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 29 novembre 2021	mardi 30 novembre 2021	mercredi 1 décembre 2021	jeudi 2 décembre 2021	vendredi 3 décembre 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Sreak hâché de bœuf Charolais au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de céleri	Mouliné d'épinard 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 poire BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

Moyens				
lundi 29 novembre 2021	mardi 30 novembre 2021	mercredi 1 décembre 2021	jeudi 2 décembre 2021	vendredi 3 décembre 2021
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Sreak hâché de bœuf Charolais 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 d'épinard BIO
Purée de pommes de terre	Riz	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Boullgour
Caré	Chanteneige	Petit cotentin	Cantafrais	Yaourt nature
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme BIO

Grands				
lundi 29 novembre 2021	mardi 30 novembre 2021	mercredi 1 décembre 2021	jeudi 2 décembre 2021	vendredi 3 décembre 2021
Fond d'artichaut vinaigrette	Radis et beurre	Salade de pâtes	Pomelos	Cosur de palmier vinaigrette
Blanc de poulet LR sauce au curry	Cabillaud PDU sauce crème aux herbes	Sauté de veau LR sauce forestière	Sreak hâché de bœuf Charolais 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 pestillés
	Riz	Pommes de terre vapeur	Blé	Boullgour
Caré	Saint Paulin	Pointe de brie	Cantafrais	Yaourt nature
Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO



Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

221

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 6 décembre 2021	mardi 7 décembre 2021	mercredi 8 décembre 2021	jeudi 9 décembre 2021	vendredi 10 décembre 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Jambon de dinde LR	Limande PDU au jus de légumes
Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard BIO	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 pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO
Moyens				
lundi 6 décembre 2021	mardi 7 décembre 2021	mercredi 8 décembre 2021	jeudi 9 décembre 2021	vendredi 10 décembre 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Jambon de dinde LR	Limande PDU au jus de légumes
Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de courgette	Mouliné de haricots vert
Purée de pommes de terre	Riz	Purée de pommes de terre	Vermicelles	Purée de pommes de terre
Vache qui rit	Croc'lait	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 6 décembre 2021	mardi 7 décembre 2021	mercredi 8 décembre 2021	jeudi 9 décembre 2021	vendredi 10 décembre 2021
Tomate BIO	Salade de betterave	Radis noir râpé	Potage de légumes variés	Carottes râpées BIO
Sauté de bœuf LR sauce marengo	Saumon sauce provençale	Escalope de dinde LR sauce vallée d'auge (crème champignon, oignon, pomme)	Omelette fraîche BIO	Limande PDU sauce citron
Navets sautés	Courgette	Carottes penchées BIO	Petits pois	Purée de potiron
Pomme de terre vapeur	Riz	Lentilles mijotées	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	Gâteau aux pommes (farine locale)



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neuilly Plaisance

Bébés				
lundi 13 décembre 2021	mardi 14 décembre 2021	mercredi 15 décembre 2021	jeudi 16 décembre 2021	vendredi 17 décembre 2021
Pavé de merlu PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Emincé de dinde LR au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de haricots vert	Mouliné de brocolis	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard 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 poire BIO	Purée de pomme BIO du chef

Moyens				
lundi 13 décembre 2021	mardi 14 décembre 2021	mercredi 15 décembre 2021	jeudi 16 décembre 2021	vendredi 17 décembre 2021
Pavé de merlu PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Emincé de dinde LR au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de brocolis	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard BIO
Riz	Purée de pommes de terre	Semoule	Purée de pommes de terre	Coquillettes
Fromage blanc	Kiri	Petit cotentin	P'tit Louis coque	Saint Môret
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme BIO du chef

Grands				
lundi 13 décembre 2021	mardi 14 décembre 2021	mercredi 15 décembre 2021	jeudi 16 décembre 2021	vendredi 17 décembre 2021
Fonds d'artichaut	Pur jus d'orange	Potage poireaux et pommes de terre	Rillettes de saumon ciboulette	Chou chinois
Pavé de merlu PDU sauce estragon	Sauté de veau LR sauce Vallée d'Auge	Steak hâché de bœuf charolais au jus	Emincé de dinde LR sauce aux marrons	Hoki PDU sauce crème champignon
Epinards BIO à la crème	Purée de patate douce	Ratatouille	Haricots verts	Julienne de légumes
Riz		Semoule	Pommes pins	Coquillettes
Fromage blanc	Saint Paulin	Tomme blanche	P'tit Louis coque	Bleu
Fruit de saison BIO	Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO	Pâtisserie de Noël	Purée de pomme BIO du chef



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 20 décembre 2021	mardi 21 décembre 2021	mercredi 22 décembre 2021	jeudi 23 décembre 2021	vendredi 24 décembre 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Blanc de poulet LR au jus de légumes	Coïln PDU au jus de légumes	Steak hâché de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes
Mouliné de carotte, navet et céleri	Mouliné de haricots vert	Mouliné de courgette	Mouliné d'épinard BIO	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 BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

Moyens				
lundi 20 décembre 2021	mardi 21 décembre 2021	mercredi 22 décembre 2021	jeudi 23 décembre 2021	vendredi 24 décembre 2021
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Blanc de poulet LR au jus de légumes	Coïln 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 BIO	Mouliné de potiron
Vermicelle	Purée de pommes de terre	Riz	Boullgour	Purée de pommes de terre
Coulommiers	Yaourt nature	Cantafrais	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 pêche BIO

Grands				
lundi 20 décembre 2021	mardi 21 décembre 2021	mercredi 22 décembre 2021	jeudi 23 décembre 2021	vendredi 24 décembre 2021
Radis et beurre	Salade de betterave	Salade iceberg	Carottes râpées BIO	Velouté de potiron
Sauté de bœuf LR sauce hongroise	Blanc de poulet LR sauce au romarin	Coïln PDU sauce niçoise	Steak hâché de veau LR sauce forestière	Cabillaud PDU sauce bretonne
Carottes BIO persil	Purée de haricots verts	Petits pois mijotés	Cougettes à la provençale	Chou fleur béchamel
Vermicelle		Riz	Boullgour	Pommes de terre vapeur
Coulommiers	Yaourt aromatisé	Tomme grise	Petit moulé	Emmental
Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Gâteau au yaourt du chef (farine locale)	Fruit de saison BIO



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 3 janvier 2022	mardi 4 janvier 2022	mercredi 5 janvier 2022	jeudi 6 janvier 2022	vendredi 7 janvier 2022
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots verts	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné d'épinards 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 BIO	Purée de pomme poire BIO

Moyens				
lundi 3 janvier 2022	mardi 4 janvier 2022	mercredi 5 janvier 2022	jeudi 6 janvier 2022	vendredi 7 janvier 2022
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots verts	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de carottes BIO	Mouliné d'épinards BIO
Semoule	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Riz	Vermicelles
Saint Môret	Chanteneige	Yaourt nature	Carré	Vache qui rit
Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme poire BIO

Grands				
lundi 3 janvier 2022	mardi 4 janvier 2022	mercredi 5 janvier 2022	jeudi 6 janvier 2022	vendredi 7 janvier 2022
Cœur de palmier et maïs	Pomelos	Betteraves rouges	Carottes râpées BIO	Potage de légumes variés
Blanc de poulet LR sauce romain	Sauté de veau LR marengo	Cabillaud PDU sauce citron	Steak hâché de bœuf charolais au jus	Limande PDU sauce crème aux herbes
Haricots verts	Purée de patate douce	Julienne de légumes	Brocolis	Ratatouille
Semoule		Lentilles mijotées	Riz	Vermicelles
Bûchette	Chanteneige	Yaourt nature	Carré	Saint Paulin
Fruit de saison BIO	Lacté saveur vanille	Fruit de saison BIO	Brioche des rois aux pépites de chocolat	Fruit de saison BIO



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 10 janvier 2022	mardi 11 janvier 2022	mercredi 12 janvier 2022	jeudi 13 janvier 2022	vendredi 14 janvier 2022
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de navet	Mouliné de brocolis	Mouliné de haricots verts	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 BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO

Moyens				
lundi 10 janvier 2022	mardi 11 janvier 2022	mercredi 12 janvier 2022	jeudi 13 janvier 2022	vendredi 14 janvier 2022
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de brocolis	Mouliné de haricots verts	Mouliné de potiron
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Coquillettes	Riz
Fromy	Coulommiers	Yaourt nature	Canalrais	Tartare
Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme abricot BIO

Grands				
lundi 10 janvier 2022	mardi 11 janvier 2022	mercredi 12 janvier 2022	jeudi 13 janvier 2022	vendredi 14 janvier 2022
Radis et beurre	Chou fleur vinaigrette	Pur jus d'orange	Potage de poireaux et pommes de terre	Champignons vinaigrette ciboulette
Sauté de bœuf LR sauce goulash	Saumon sauce bretonne	Jambon blanc LR au jus	Escalope de dinde LR sauce échalote	Colin PDU sauce tomate
Navets sautés	Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	Purée de carottes BIO	Courgettes à la provençale	Epinards BIO à la crème
Pommes de terre vapeur	Blé		Coquillettes	Riz
Fromy	Coulommiers	Yaourt nature	Emmental	Saint-Nectaire AOP
Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme et pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme abricot BIO



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

226

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 17 janvier 2022	mardi 18 janvier 2022	mercredi 19 janvier 2022	jeudi 20 janvier 2022	vendredi 21 janvier 2022
Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Bifteck haché charolais au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de haricot vert	Mouliné d'épinard BIO	Mouliné de courgettes	Mouliné de potiron	Mouliné betterave 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 poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme banane BIO

Moyens				
lundi 17 janvier 2022	mardi 18 janvier 2022	mercredi 19 janvier 2022	jeudi 20 janvier 2022	vendredi 21 janvier 2022
Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Bifteck haché charolais au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots vert	Mouliné d'épinard BIO	Mouliné de courgettes	Mouliné de potiron	Mouliné betterave BIO
Purée de pommes de terre	Vermicelles	Purée de pommes de terre	Riz	Boulgour
Samos	Yaourt nature	Camembert	Petit cotentin	Délice de chèvre
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme coing

Grands				
lundi 17 janvier 2022	mardi 18 janvier 2022	mercredi 19 janvier 2022	jeudi 20 janvier 2022	vendredi 21 janvier 2022
Betteraves rouges BIO	Salade iceberg	Salade de blé aux petits légumes	Radis noir	Velouté de potiron
Sauté de veau LR sauce marenge	Cabillaud PDU sauce citron	Rôti de dinde LR au jus	Omelette fraîche BIO	Merlu PDU sauce beryc
Purée de céleri	Haricots beurre	Brocolis sauce blanche	Ratatouille	Carottes persillées BIO
	Vermicelles	Pommes de terre vapeur	Riz	Boulgour
Samos	Yaourt nature	Camembert	Tomme Blanche	Mimolette
Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO du chef	Fruit de saison BIO



Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

227

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



par sodexo



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 24 janvier 2022	mardi 25 janvier 2022	mercredi 24 janvier 2022	jeudi 27 janvier 2022	vendredi 28 janvier 2022
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 navet	Mouliné de haricots vert	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard BIO	Mouliné de courgette
Mouliné de carottes 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 banane BIO

Moyens				
lundi 24 janvier 2022	mardi 25 janvier 2022	mercredi 24 janvier 2022	jeudi 27 janvier 2022	vendredi 28 janvier 2022
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 d'épinard BIO	Mouliné de courgette
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Semoule	Purée de pommes de terre	Riz
Croc'lait	Fromy	Camembert	Tartare	Yaourt nature
Purée de pomme et fraise	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme coing

Grands				
lundi 24 janvier 2022	mardi 25 janvier 2022	mercredi 24 janvier 2022	jeudi 27 janvier 2022	vendredi 28 janvier 2022
Tomate BIO	Salade de betterave	Champignons frais vinaigrette ciboulette	Carottes râpées BIO	Potage Dubarry
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
Pommes de terre vapeur	Lentilles	Semoule		Riz
Montboisier	Fromy	Camembert	Emmental	Yaourt nature
Purée de pomme et fraise	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Gâteau vendéen (farine locale)	Fruit de saison BIO



Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

228



Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 31 janvier 2022	mardi 1 février 2022	mercredi 2 février 2022	jeudi 3 février 2022	vendredi 4 février 2022
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Sreak hâché de bœuf Charolais au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de brocolis	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de haricots vert	Mouliné d'épinard 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 poire BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

Moyens				
lundi 31 janvier 2022	mardi 1 février 2022	mercredi 2 février 2022	jeudi 3 février 2022	vendredi 4 février 2022
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Sreak hâché de bœuf Charolais au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de brocolis	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de haricots vert	Mouliné d'épinard BIO
Purée de pommes de terre	Riz	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Boulgour
Carré	Chanteneige	Pointe de brie	Cantalrais	Yaourt nature
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme BIO

Grands				
lundi 31 janvier 2022	mardi 1 février 2022	mercredi 2 février 2022	jeudi 3 février 2022	vendredi 4 février 2022
Fond d'artichaut vinaigrette	Radis et beurre	Salade de pâtes	Pomelos	Casur de palmier vinaigrette
Blanc de poulet LR sauce au curry	Cabillaud PDU sauce crème aux herbes	Sauté de veau LR sauce forestière	Sreak hâché de bœuf Charolais au jus de légumes	Colin PDU sauce nipoise
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	Pointe de brie	Cantalrais	Yaourt nature
Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Crêpe Chandeleur	Fruit de saison BIO



Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

229

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 7 février 2022	mardi 8 février 2022	mercredi 9 février 2022	jeudi 10 février 2022	vendredi 11 février 2022
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Jambon de dinde LR	Limande PDU au jus de légumes
Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard BIO	Mouliné de céleri	Mouliné de navet	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 poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

Moyens				
lundi 7 février 2022	mardi 8 février 2022	mercredi 9 février 2022	jeudi 10 février 2022	vendredi 11 février 2022
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Jambon de dinde LR	Limande PDU au jus de légumes
Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de navet	Mouliné de haricots vert
Purée de pommes de terre	Riz	Purée de pommes de terre	Vermicelles	Purée de pommes de terre
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 février 2022	mardi 8 février 2022	mercredi 9 février 2022	jeudi 10 février 2022	vendredi 11 février 2022
Champignons frais vinaigrette ciboulette	Salade de betterave	Radis noir râpé	Potage de légumes variés	Carottes râpées BIO
Sauté de bœuf LR sauce maringo	Saumon sauce provençale	Escalope de dinde LR sauce vallée d'auge (crème champignon, oignon, pomme)	Omelette fraîche BIO	Limande PDU sauce citron
Navets sautés	Courgette	Carottes persillées BIO	Petits pois	Purée de potiron
Pomme de terre vapeur	Riz	Lentilles mijotées	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 au chocolat (farine locale)



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 14 février 2022	mardi 15 février 2022	mercredi 16 février 2022	jeudi 17 février 2022	vendredi 18 février 2022
Pavé de merlu PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de haricots vert	Mouliné de brocolis	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard 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 BIO du chef	Purée de pomme poire BIO

Moyens				
lundi 14 février 2022	mardi 15 février 2022	mercredi 16 février 2022	jeudi 17 février 2022	vendredi 18 février 2022
Pavé de merlu PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de haricots vert	Mouliné de brocolis	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard BIO
Riz	Purée de pommes de terre	Semoule	Purée de pommes de terre	Coquillettes
Fromage blanc	Kiri	Petit cotentin	Carré	Saint Môret
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme poire BIO

Grands				
lundi 14 février 2022	mardi 15 février 2022	mercredi 16 février 2022	jeudi 17 février 2022	vendredi 18 février 2022
Fonds d'artichaut	Pur jus d'orange	Potage poireaux et pommes de terre	Tomate BIO	Cœur de palmier vinaigrette
Pavé de merlu PDU sauce estragon	Sauté de veau LR sauce Vallée d'Auge	Steak hâché de bœuf charolais au jus	Rôti de dinde LR au jus	Hoki PDU sauce crème champignon
Epinards BIO à la crème	Purée de patate douce	Ratatouille	Haricots verts	Julienne de légumes
Riz		Semoule	Pommes de terre	Coquillettes
Fromage blanc	Saint Paulin	Tomme blanche	Carré	Saint Môret
Fruit de saison BIO	Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO du chef	Fruit de saison BIO



Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

231

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 21 février 2022	mardi 22 février 2022	mercredi 23 février 2022	jeudi 24 février 2022	vendredi 25 février 2022
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Blanc de poulet 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 betterave BIO	Mouliné de haricots vert	Mouliné de courgette	Mouliné de carotte, navet et céleri	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 BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO

Moyens				
lundi 21 février 2022	mardi 22 février 2022	mercredi 23 février 2022	jeudi 24 février 2022	vendredi 25 février 2022
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Blanc de poulet 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 de carotte, navet et céleri	Mouliné de potiron
Vermicelle	Purée de pommes de terre	Riz	Boullgour	Purée de pommes de terre
Coulommiers	Yaourt nature	Cantalrais	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 pêche BIO

Grands				
lundi 21 février 2022	mardi 22 février 2022	mercredi 23 février 2022	jeudi 24 février 2022	vendredi 25 février 2022
Radis et beurre	Salade de betterave	Salade iceberg	Carottes râpées BIO	Velouté de potiron
Sauté de bœuf LR sauce hongroise	Blanc de poulet LR sauce au romarin	Colin PDU sauce niçoise	Steak hâché de veau LR sauce forestière	Cabillaud PDU sauce bretonne
Carottes BIO persil	Purée de haricots verts	Petits pois mijotés	Courgettes à la provençale	Chou fleur béchamel
Vermicelle		Riz	Boullgour	Pommes de terre vapeur
Coulommiers	Yaourt aromatisé	Tomme grise	Petit moulé	Emmental
Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Cake à la crème de marron (farine locale)	Fruit de saison BIO



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

232

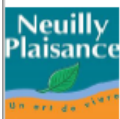


Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neuilly Plaisance

Bébés				
lundi 28 février 2022	mardi 1 mars 2022	mercredi 2 mars 2022	jeudi 3 mars 2022	vendredi 4 mars 2022
Escalope de dinde LR au jus de légumes	Pavé de merlu PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus	Saumon au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné d'épinard BIO	Mouliné de potiron	Mouliné de haricots vert	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 BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme et poire BIO

Moyens				
lundi 28 février 2022	mardi 1 mars 2022	mercredi 2 mars 2022	jeudi 3 mars 2022	vendredi 4 mars 2022
Escalope de dinde LR au jus de légumes	Pavé de merlu PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus	Saumon au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné d'épinard BIO	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	Boullgour
Tartare nature	Kiri	Croc'lait	Bûchette	Yaourt nature
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme abricot BIO	Purée de pomme fraise

Grands				
lundi 28 février 2022	mardi 1 mars 2022	mercredi 2 mars 2022	jeudi 3 mars 2022	vendredi 4 mars 2022
Côsus de palmier	Pur jus de pomme	Salade de riz	Chou chinois vinaigrette	Potage cultivateur
Escalope de dinde sauce vallée d'Auge	Pavé de merlu PDU sauce estragon	Sauté de veau LR marengo	Jambon blanc LR au jus	Saumon sauce provençale
Julienne de légumes	Brocolis béchamel	Carottes persillées BIO	Purée de céleri	Ratatouille
Blé	Pommes de terre vapeur	Lentilles mijotées		Boullgour
Tartare nature	Pont l'évêque AOP	Mimolette	Bûchette	Yaourt nature
Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Lacté saveur chocolat	Fruit de saison BIO



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 7 mars 2022	martedì 8 mars 2022	mercredi 9 mars 2022	jeudi 10 mars 2022	vendredi 11 mars 2022
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots verts	Mouliné de poltron	Mouliné de courgette	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné d'épinards 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 pêche BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

Moyens				
lundi 7 mars 2022	martedì 8 mars 2022	mercredi 9 mars 2022	jeudi 10 mars 2022	vendredi 11 mars 2022
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots verts	Mouliné de poltron	Mouliné de courgette	Mouliné de carottes BIO	Mouliné d'épinards BIO
Semoule	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Riz	Vermicelles
Saint Môret	Chanteneige	Petit suisse	Caré	Vache qui rit
Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme poire BIO

Grands				
lundi 7 mars 2022	martedì 8 mars 2022	mercredi 9 mars 2022	jeudi 10 mars 2022	vendredi 11 mars 2022
Cœur de palmier et maïs	Pomelos	Betteraves rouges	Carottes râpées BIO	Polage de légumes variés
Blanc de poulet LR sauce romarin	Sauté de veau LR marengo	Cabillaud PDU sauce citron	Steak hâché de bœuf charolais au jus	Limande PDU sauce crème aux herbes
Haricots verts	Purée de patate douce	Julienne de légumes	Brocolis	Ratatouille
Semoule		Lentilles mijotées	Riz	Vermicelles
Bûchette	Chanteneige	Petit flou	Caré	Saint Paulin
Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Gâteau yaourt (farine locale)	Fruit de saison BIO



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 14 mars 2022	mardi 15 mars 2022	mercredi 16 mars 2022	jeudi 17 mars 2022	vendredi 18 mars 2022
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de navet	Mouliné de brocolis	Mouliné de haricots verts	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 BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO
Moyens				
lundi 14 mars 2022	mardi 15 mars 2022	mercredi 16 mars 2022	jeudi 17 mars 2022	vendredi 18 mars 2022
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de brocolis	Mouliné de haricots verts	Mouliné de potiron
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Coquillettes	Riz
Kiri	Coulommiers	Yaourt nature	Canifrais	Tartare
Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme abricot BIO
Grands				
lundi 14 mars 2022	mardi 15 mars 2022	mercredi 16 mars 2022	jeudi 17 mars 2022	vendredi 18 mars 2022
Radis et beurre	Chou fleur vinaigrette	Pur jus d'orange	Potage de poireaux et pommes de terre	Champignons vinaigrette ciboulette
Sauté de bœuf LR sauce goulash	Saumon sauce bretonne	Jambon blanc LR au jus	Escalope de dinde LR sauce échalote	Colin PDU sauce tomate
Navets sautés	Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	Purée de carottes BIO	Courgettes à la provençale	Epinards BIO à la crème
Pommes de terre vapeur	Blé		Coquillettes	Riz
Kiri	Coulommiers	Yaourt nature	Emmental	Saint-Nectaire AOP
Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme et pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme abricot BIO



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 21 mars 2022	mardi 22 mars 2022	mercredi 23 mars 2022	jeudi 24 mars 2022	vendredi 25 mars 2022
Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Bifteck haché charolais au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de haricot vert	Mouliné d'épinard BIO	Mouliné de courgettes	Mouliné de potiron	Mouliné betterave 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 poire BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme banane BIO
Moyens				
lundi 21 mars 2022	mardi 22 mars 2022	mercredi 23 mars 2022	jeudi 24 mars 2022	vendredi 25 mars 2022
Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Bifteck haché charolais au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots vert	Mouliné d'épinard BIO	Mouliné de courgettes	Mouliné de potiron	Mouliné betterave BIO
Purée de pommes de terre	Vermicelles	Purée de pommes de terre	Riz	Boulgour
Samos	Yaourt nature	Camembert	Petit cotentin	Délice de chèvre
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme coing
Grands				
lundi 21 mars 2022	mardi 22 mars 2022	mercredi 23 mars 2022	jeudi 24 mars 2022	vendredi 25 mars 2022
Betteraves rouges BIO	Salade Iceberg	Salade de blé aux petits légumes	Radis noir râpé	Velouté de potiron
Sauté de veau LR sauce marenge	Cabillaud PDU sauce citron	Rôti de dinde LR au jus	Omelette fraîche BIO	Merlu PDU sauce bercy
Purée de céleri	Haricots beurre	Brocolis sauce blanche	Ratatouille	Carottes penilées BIO
	Vermicelles	Pommes de terre vapeur	Riz	Boulgour
Samos	Fromage frais aromatisé	Camembert	Tomme Blanche	Mimolette
Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO du chef	Fruit de saison BIO



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 28 mars 2022	mardi 29 mars 2022	mercredi 30 mars 2022	jeudi 31 mars 2022	vendredi 1 avril 2022
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 navet	Mouliné de haricots vert	Mouliné de poltron	Mouliné d'épinard BIO	Mouliné de courgette
Mouliné de carottes 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 28 mars 2022	mardi 29 mars 2022	mercredi 30 mars 2022	jeudi 31 mars 2022	vendredi 1 avril 2022
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 poltron	Mouliné d'épinard BIO	Mouliné de courgette
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Semoule	Purée de pommes de terre	Riz
Croûlait	Pâté Louis tartine	Camembert	Tartare	Petit suisse
Purée de pomme et fraise	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme coing

Grands				
lundi 28 mars 2022	mardi 29 mars 2022	mercredi 30 mars 2022	jeudi 31 mars 2022	vendredi 1 avril 2022
Pur jus d'orange	Salade de betterave	Champignons frais vinaigrette ciboulette	Carottes râpées BIO	Tomate BIO
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
Pommes de terre vapeur	Lentilles	Semoule		Riz
Montboisler	Pâté Louis tartine	Camembert	Emmental	Petit suisse
Purée de pomme et fraise	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Gâteau vendéen (farine locale)	Fruit de saison BIO



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 4 avril 2022	mardi 5 avril 2022	mercredi 6 avril 2022	jeudi 7 avril 2022	vendredi 8 avril 2022
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Sreak hâché de bœuf Charolais au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de brocolis	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de haricots vert	Mouliné d'épinard 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 poire BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO
Moyens				
lundi 4 avril 2022	mardi 5 avril 2022	mercredi 6 avril 2022	jeudi 7 avril 2022	vendredi 8 avril 2022
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Sreak hâché de bœuf Charolais au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de brocolis	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de haricots vert	Mouliné d'épinard BIO
Purée de pommes de terre	Riz	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Boullgour
Caré	Chanteneige	Pointe de brie	Cantalrais	Yaourt nature
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme BIO
Grands				
lundi 4 avril 2022	mardi 5 avril 2022	mercredi 6 avril 2022	jeudi 7 avril 2022	vendredi 8 avril 2022
Fond d'artichaut vinaigrette	Radis et beurre	Salade de pâtes	Pomelos	Salade de pommes de terre
Blanc de poulet LR sauce au cury	Cabillaud PDU sauce crème aux herbes	Sauté de veau LR sauce forestière	Sreak hâché de bœuf Charolais 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	Boullgour
Caré	Saint Paulin	Pointe de brie	Cantalrais	Yaourt nature
Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO



Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

238

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 11 avril 2022	mardi 12 avril 2022	mercredi 13 avril 2022	jeudi 14 avril 2022	vendredi 15 avril 2022
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Rôti de veau LR au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes
Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard BIO	Mouliné de céleri	Mouliné de navet	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 pêche BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO

Moyens				
lundi 11 avril 2022	mardi 12 avril 2022	mercredi 13 avril 2022	jeudi 14 avril 2022	vendredi 15 avril 2022
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Rôti de veau LR au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes
Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de navet	Mouliné de haricots vert
Purée de pommes de terre	Riz	Purée de pommes de terre	Vermicelles	Purée de pommes de terre
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 11 avril 2022	mardi 12 avril 2022	mercredi 13 avril 2022	jeudi 14 avril 2022	vendredi 15 avril 2022
Tomate BIO	Salade de betterave	Radis noir râpé	Champignons frais vinaigrette ciboulette	Carottes râpées BIO
Sauté de bœuf LR sauce maringo	Saumon sauce provençale	Escalope de dinde LR sauce vallée d'auge (crème champignon, oignon, pomme)	Omelette fraîche BIO	Limande PDU sauce citron
Navets sautés	Courgette	Carottes persillées BIO	Petits pois	Purée de potiron
Pommes de terre vapeur	Riz	Lentilles mijotées	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	Gâteau moelleux à la fleur d'oranger (farine locale)



Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 18 avril 2022	mardi 19 avril 2022	mercredi 20 avril 2022	jeudi 21 avril 2022	vendredi 22 avril 2022
	Petit pot carotte, semoule dinde (200g)	Petit pot haricot vert, riz saumon (200g)	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
			Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard BIO
FERIE			Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
			Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
	Purée de pomme BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme poire BIO

Moyens				
lundi 18 avril 2022	mardi 19 avril 2022	mercredi 20 avril 2022	jeudi 21 avril 2022	vendredi 22 avril 2022
	Petit pot carotte, semoule dinde (200g)	Petit pot haricot vert, riz saumon (200g)	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
			Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard BIO
FERIE			Purée de pommes de terre	Coquillettes
	Kiri	Camembert Ind	P'tit Louis tartine	Fromage blanc
	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme poire BIO

Grands				
lundi 18 avril 2022	mardi 19 avril 2022	mercredi 20 avril 2022	jeudi 21 avril 2022	vendredi 22 avril 2022
	Pur jus d'orange	Fonds d'artichaut	Chou chinois vinaigrette	Macédoine vinaigrette
	Sauté de veau LR sauce Vallée d'Auge	Blanc de poulet LR sauce curry	Steak hâché de bœuf charolais au jus	Hoki PDU sauce crème champignon
FERIE	Ratatouille	Julienne de légumes	Purée de patate douce	Haricots verts
	Pommes de terre vapeur	Flageolet		Coquillettes
	Kiri	Camembert Ind	Saint Paulin	Fromage blanc
	Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO du chef	Fruit de saison BIO



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 25 avril 2022	mardi 26 avril 2022	mercredi 27 avril 2022	jeudi 28 avril 2022	vendredi 29 avril 2022
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 betterave BIO	Mouliné de haricots vert	Mouliné de courgette	Mouliné de carotte, navet et céleri	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 BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO

Moyens				
lundi 25 avril 2022	mardi 26 avril 2022	mercredi 27 avril 2022	jeudi 28 avril 2022	vendredi 29 avril 2022
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 de carotte, navet et céleri	Mouliné de potiron
Vermicelle	Purée de pommes de terre	Riz	Boullgour	Purée de pommes de terre
Coulommiers	Yaourt nature	Cantafrais	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 pêche BIO

Grands				
lundi 25 avril 2022	mardi 26 avril 2022	mercredi 27 avril 2022	jeudi 28 avril 2022	vendredi 29 avril 2022
Tomate BIO	Salade de betterave	Salade iceberg	Carottes râpées BIO	Salade de blé
Sauté de bœuf LR sauce hongroise	Escalope de dinde LR au jus	Colin PDU sauce nigroise	Steak hâché de veau LR sauce forestière	Cabillaud PDU sauce bretonne
Carottes BIO pestil	Purée de haricots verts	Petits pois mijotés	Courgettes à la provençale	Chou fleur béchamel
Vermicelle		Riz	Boullgour	Pommes de terre vapeur
Coulommiers	Yaourt aromatisé	Tomme grise	Petit moulé	Emmental
Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Gâteau aux myrtilles (farine locale)	Fruit de saison BIO



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 2 mai 2022	mardi 3 mai 2022	mercredi 4 mai 2022	jeudi 5 mai 2022	vendredi 6 mai 2022
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak hâché de basif charolais au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots verts	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné d'épinards 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 pêche BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO

Moyens				
lundi 2 mai 2022	mardi 3 mai 2022	mercredi 4 mai 2022	jeudi 5 mai 2022	vendredi 6 mai 2022
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak hâché de basif charolais au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots verts	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de carottes BIO	Mouliné d'épinards BIO
Semoule	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Riz	Vermicelles
Saint Môret	Chanteneige	Petit suisse	Caré	Vache qui rit
Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO

Grands				
lundi 2 mai 2022	mardi 3 mai 2022	mercredi 4 mai 2022	jeudi 5 mai 2022	vendredi 6 mai 2022
Cœur de palmier et maïs	Pomelos	Betteraves rouges	Carottes râpées BIO	Melon
Blanc de poulet LR sauce romain	Sauté de veau LR marengo	Cabillaud PDU sauce citron	Steak hâché de basif charolais au jus	Limande PDU sauce crème aux herbes
Haricots verts	Purée de patate douce	Julienne de légumes	Brocolis	Ratatouille
Semoule		Lentilles mijotées	Riz	Vermicelles
Bûchette	Chanteneige	Petit flou	Caré	Saint Paulin
Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Gâteau yaourt (farine locale)	Fruit de saison BIO



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neuilly Plaisance

Bébés				
lundi 9 mai 2022	mardi 10 mai 2022	mercredi 11 mai 2022	jeudi 12 mai 2022	vendredi 13 mai 2022
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus	Escalope de dinde LR au jus de légumes	
Mouliné de courgette	Mouliné de navet	Mouliné de brocolis	Mouliné de haricots verts	
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Fermé
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 pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	

Moyens				
lundi 9 mai 2022	mardi 10 mai 2022	mercredi 11 mai 2022	jeudi 12 mai 2022	vendredi 13 mai 2022
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus	Escalope de dinde LR au jus de légumes	
Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de brocolis	Mouliné de haricots verts	
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Coquillettes	Fermé
Kiri	Coulommiers	Yaourt nature	Canafrais	
Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	

Grands				
lundi 9 mai 2022	mardi 10 mai 2022	mercredi 11 mai 2022	jeudi 12 mai 2022	vendredi 13 mai 2022
Tomate entière BIO	Chou fleur vinaigrette	Pastèque	Salade de pomme de terre ciboulette	
Sauté de bœuf LR sauce goulash	Saumon sauce bretonne	Jambon blanc LR au jus	Escalope de dinde LR sauce échalote	
Navets sautés	Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h,vert, navet)	Purée de carottes BIO	Courgettes à la provençale	Fermé
Pommes de terre vapeur	Bié		Coquillettes	
Kiri	Coulommiers	Yaourt nature	Emmental	
Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme et pêche BIO	Fruit de saison BIO	



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 14 mai 2022	mardi 17 mai 2022	mercredi 18 mai 2022	jeudi 19 mai 2022	vendredi 20 mai 2022
Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Bifteck haché charolais au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de haricot vert	Mouliné d'épinard BIO	Mouliné de courgettes	Mouliné de potiron	Mouliné betterave 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 poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme abricot BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme pêche BIO

Moyens				
lundi 14 mai 2022	mardi 17 mai 2022	mercredi 18 mai 2022	jeudi 19 mai 2022	vendredi 20 mai 2022
Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Bifteck haché charolais au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots verts	Mouliné carotte BIO	Mouliné de courgettes	Mouliné de potiron	Mouliné betterave BIO
Purée de pommes de terre	Vermicelles	Purée de pommes de terre	Riz	Boulgour
Samos	Yaourt nature	Camembert	Petit coteantin	Délice de chèvre
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme coing

Grands				
lundi 14 mai 2022	mardi 17 mai 2022	mercredi 18 mai 2022	jeudi 19 mai 2022	vendredi 20 mai 2022
Betteraves rouges	Salade iceberg	Salade de blé aux petits légumes	Radis noir râpé	Fonds d'artichauts vinaigrette
Sauté de veau LR sauce marengo	Cabillaud PDU sauce citron	Rôti de dinde LR au jus	Omelette fraîche BIO	Merlu PDU sauce berycy
Purée de céleri	Haricots beurre	Brocolis sauce blanche	Ratatouille	Carottes persillées BIO
	Vermicelles	Pommes de terre vapeur	Riz	Boulgour
Samos	Fromage frais aromatisé	Camembert	Tomme Blanche	Mimolette
Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO du chef	Fruit de saison BIO



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 23 mai 2022	mardi 24 mai 2022	mercredi 25 mai 2022	jeudi 26 mai 2022	vendredi 27 mai 2022
Hoki PDU au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Sauté de bœuf LR au jus de légumes		
Mouliné de carotte, navet et céleri	Mouliné de haricots verts	Mouliné de potiron		
Mouliné de carottes BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Féfé	Fermé
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		

Moyens				
lundi 23 mai 2022	mardi 24 mai 2022	mercredi 25 mai 2022	jeudi 26 mai 2022	vendredi 27 mai 2022
Hoki PDU au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Sauté de bœuf LR au jus de légumes		
Mouliné de carottes BIO	Mouliné de haricots verts	Mouliné de potiron		
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Semoule	Féfé	Fermé
Croc'lait	P'tit Louis tarfine	Camembert		
Purée de pomme et fraise	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO		

Grands				
lundi 23 mai 2022	mardi 24 mai 2022	mercredi 25 mai 2022	jeudi 26 mai 2022	vendredi 27 mai 2022
Tomate entière BIO	Haricots verts en salade	Champignons frais vinaigrette ciboulette		
Hoki PDU sauce champignon	Escalope de dinde LR sauce échalote	Sauté de bœuf LR sauce hongroise		
Julienne de légumes	Navets	Petits pois mijotés	Féfé	Fermé
Pommes de terre vapeur	Lentilles	Semoule		
Montboisier	P'tit Louis tarfine	Camembert		
Purée de pomme et fraise	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO		



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neuilly Plaisance

Bébés				
lundi 30 mai 2022	mardi 31 mai 2022	mercredi 1 juin 2022	jeudi 2 juin 2022	vendredi 3 juin 2022
Petit pot carottes (130g)	Cabillaud PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Steak hâché de bœuf Charolais au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes
	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de haricots verts	Mouliné de carotte céleri navet
	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 pêche BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO
Moyens				
lundi 30 mai 2022	mardi 31 mai 2022	mercredi 1 juin 2022	jeudi 2 juin 2022	vendredi 3 juin 2022
Petit pot carottes, semoule dinde (200g)	Cabillaud PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Steak hâché de bœuf Charolais au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes
	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de haricots verts	Mouliné de carotte céleri navet
	Riz	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Boullgour
Cantafrais	Chanteneige	Pointe de brie	Carré	Yaourt nature
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme BIO
Grands				
lundi 30 mai 2022	mardi 31 mai 2022	mercredi 1 juin 2022	jeudi 2 juin 2022	vendredi 3 juin 2022
Fonds d'artichauts vinaigrette	Radis et beurre	Taboulé	Melon	Concombre vinaigrette
Blanc de poulet LR sauce au curry	Cabillaud PDU sauce crème aux herbes	Sauté de veau LR sauce forestière	Steak hâché de bœuf Charolais au jus de légumes	Colin PDU sauce niçoise
Purée de carotte BIO	Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	Chou fleur sauce blanche	Ratatouille	Haricots vert persillés
	Riz	Pommes de terre vapeur	Blé BIO	Boullgour
Cantafrais	Saint Paulin	Pointe de brie	Carré	Yaourt nature
Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 6 juin 2022	mardi 7 juin 2022	mercredi 8 juin 2022	jeudi 9 juin 2022	vendredi 10 juin 2022
	Petit pot printanière (130g)	Petit pot haricots verts (130g)	Rôti de veau LR au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes
			Mouliné de navet	Mouliné de potiron
Férié			Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
			Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
	Purée de pomme BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO
Moyens				
lundi 4 juin 2022	mardi 7 juin 2022	mercredi 8 juin 2022	jeudi 9 juin 2022	vendredi 10 juin 2022
	Petit pot bœuf, jardinière (200g)	Petit pot haricots verts, riz, saumon (200g)	Rôti de veau LR au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes
			Mouliné de navet	Mouliné de potiron
Férié			Vermicelles	Purée de pommes de terre
	Camembert	Vache qui rit	Yaourt nature	Tartare
	Purée de pomme BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO
Grands				
lundi 6 juin 2022	mardi 7 juin 2022	mercredi 8 juin 2022	jeudi 9 juin 2022	vendredi 10 juin 2022
	Salade de betterave	Tomate BIO	Champignons frais vinaigrette ciboulette	Carottes râpées BIO
	Sauté de bœuf LR sauce marengo	Escalope de dinde LR sauce échalote	Omelette fraîche BIO	Limande PDU sauce citron
Férié	Navets sautés	Carottes persillées BIO	Petits pois	Purée de brocolis
	Pommes de terre vapeur	Lentilles mijotées	Vermicelles	
	Camembert	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Saint nectaire AOP
	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Gâteau moelleux à la fleur d'oranger (farine locale)



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023

# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 13 juin 2022	mardi 14 juin 2022	mercredi 15 juin 2022	jeudi 16 juin 2022	vendredi 17 juin 2022
Sauté de veau LR au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes	Blanc de poulet LR au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de betterave BIO	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard 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 abricot BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme poire BIO

Moyens				
lundi 13 juin 2022	mardi 14 juin 2022	mercredi 15 juin 2022	jeudi 16 juin 2022	vendredi 17 juin 2022
Sauté de veau LR au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes	Blanc de poulet LR au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de betterave BIO	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard BIO
Purée de pommes de terre	Riz	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Coquillettes
Kiri	Samos	Camembert ind	Pâté Louis tartine	Fromage blanc
Purée de pomme pruneaux	Purée pomme ananas	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme poire BIO

Grands				
lundi 13 juin 2022	mardi 14 juin 2022	mercredi 15 juin 2022	jeudi 16 juin 2022	vendredi 17 juin 2022
Salade de pâtes	Pastèque	Fonds d'artichauts	Concombre vinaigrette	Macédoine vinaigrette
Sauté de veau LR sauce Vallée d'Auge	Merlu PDU sauce Estragon	Blanc de poulet LR sauce curry	Steak hâché de bœuf charolais au jus	Hoki PDU sauce crème champignon
Ratatouille	Epinard au jus	Carottes persillées BIO	Purée de patate douce	Haricots verts
Pommes de terre vapeur	Riz	Flageolet		Coquillettes
Kiri	Mimolette	Camembert ind	Saint Paulin	Fromage blanc
Purée de pomme pruneaux	Purée pomme ananas	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO du chef	Fruit de saison BIO



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 20 juin 2022	mardi 21 juin 2022	mercredi 22 juin 2022	jeudi 23 juin 2022	vendredi 24 juin 2022
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 betterave BIO	Mouliné de haricots verts	Mouliné de courgette	Mouliné de carotte, navet et céleri	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 BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO

Moyens				
lundi 20 juin 2022	mardi 21 juin 2022	mercredi 22 juin 2022	jeudi 23 juin 2022	vendredi 24 juin 2022
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 verts	Mouliné de courgette	Mouliné de carotte, navet et céleri	Mouliné de potiron
Vermicelles	Purée de pommes de terre	Riz	Boullgour	Purée de pommes de terre
Coulommiers	Yaourt nature	Cantalais	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 pêche BIO

Grands				
lundi 20 juin 2022	mardi 21 juin 2022	mercredi 22 juin 2022	jeudi 23 juin 2022	vendredi 24 juin 2022
Tomate entière BIO	Salade de betterave	Salade iceberg	Carottes râpées BIO	Salade de blé
Sauté de bœuf LR sauce hongroise	Escalope de dinde LR au jus	Colin PDU sauce niçoise	Steak hâché de veau LR sauce forestière	Cabillaud PDU sauce bretonne
Carottes BIO persil	Purée de haricots verts	Petits pois mijotés	Courgettes à la provençale	Chou fleur sauce blanche
Vermicelles		Riz	Boullgour	Pommes de terre vapeur
Coulommiers	Yaourt aromatisé	Tomme grise	Petit moulé	Emmental
Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Gâteau aux myrtilles (farine locale)	Fruit de saison BIO



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 27 juin 2022	mardi 28 juin 2022	mercredi 29 juin 2022	jeudi 30 juin 2022	vendredi 1 juillet 2022
Escalope de dinde LR au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus	Saumon au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné d'épinard BIO	Mouliné de potiron	Mouliné de haricots verts	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 BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme et poire BIO

Moyens				
lundi 27 juin 2022	mardi 28 juin 2022	mercredi 29 juin 2022	jeudi 30 juin 2022	vendredi 1 juillet 2022
Escalope de dinde LR au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus	Saumon au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné d'épinard BIO	Mouliné de potiron	Mouliné de haricots verts	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Boullgour
Tartare nature	Kiri	Croc'lait	Bûchette	Fromage blanc
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme abricot BIO	Purée de pomme fraise

Grands				
lundi 27 juin 2022	mardi 28 juin 2022	mercredi 29 juin 2022	jeudi 30 juin 2022	vendredi 1 juillet 2022
Cœurs de palmier	Melon	Salade de riz	Concombre vinaigrette	Fonds d'artichauts vinaigrette
Escalope de dinde sauce vallée d'Auge	Limande PDU sauce crème aux herbes	Sauté de veau LR marengo	Jambon blanc LR au jus	Saumon sauce provençale
Julienne de légumes	Brocolis	Carottes persillées BIO	Purée de céleri	Ratatouille
Bié	Pommes de terre vapeur	Lentilles mijotées LCL		Boullgour
Tartare nature	Pont l'évêque AOP	Mimolette	Bûchette	Fromage blanc
Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme abricot BIO	Fruit de saison BIO



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 4 juillet 2022	mardi 5 juillet 2022	mercredi 6 juillet 2022	jeudi 7 juillet 2022	vendredi 8 juillet 2022
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots verts	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné d'épinards 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 ananas	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO
Moyens				
lundi 4 juillet 2022	mardi 5 juillet 2022	mercredi 6 juillet 2022	jeudi 7 juillet 2022	vendredi 8 juillet 2022
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots verts	Mouliné de potiron	Mouliné de courgette	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné d'épinards BIO
Semoule	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Riz	Vermicelles
Fromage frais St Môret	Fromage frais Chanteneige	Petit suisse	Cané	Fromage fondu Vache qui rit
Purée de pomme ananas	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO
Grands				
lundi 4 juillet 2022	mardi 5 juillet 2022	mercredi 6 juillet 2022	jeudi 7 juillet 2022	vendredi 8 juillet 2022
Betteraves rouges	Salade iceberg	Salade de pommes de terre ciboulette	Carottes râpées BIO	Melon
Blanc de poulet LR sauce romain	Sauté de veau LR marengo	Cabillaud PDU sauce citron	Steak hâché de bœuf charolais au jus	Hoki PDU sauce crème aux champignons
Epinards Bio à la crème	Purée de patate douce	Haricots verts	Brocolis	Courgettes persillées
Semoule		Flageolet	Riz	Vermicelles
Pointe de brie	Fromage frais Chanteneige	Petit floù	Cané	Saint Paulin
Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Gâteau aux pommes (farine locale)	Fruit de saison BIO



Certifié exécutoire

Acte publié le 27 / 11 / 2023

251

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023



# ANNEXES

## Annexe 2 : Menus Crèche



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 11 juillet 2022	mardi 12 juillet 2022	mercredi 13 juillet 2022	jeudi 14 juillet 2022	vendredi 15 juillet 2022
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus		Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de navet	Mouliné de brocolis		Mouliné de potiron
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Féié	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 pêche BIO		Purée de pomme banane BIO

Moyens				
lundi 11 juillet 2022	mardi 12 juillet 2022	mercredi 13 juillet 2022	jeudi 14 juillet 2022	vendredi 15 juillet 2022
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus		Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de courgette	Mouliné de navet	Mouliné de brocolis		Mouliné de potiron
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Féié	Riz
Fromage fondu Kit	Fromage fondu Croclait	Yaourt nature		Fromage frais Tartare
Purée de pomme BIO	Purée de pomme abricot BIO	Purée de pomme pêche BIO		Purée de pomme banane BIO

Grands				
lundi 11 juillet 2022	mardi 12 juillet 2022	mercredi 13 juillet 2022	jeudi 14 juillet 2022	vendredi 15 juillet 2022
Tomate entière BIO	Haricots verts en salade	Pastèque		Concombre vinaigrette
Sauté de bœuf LR sauce goulash	Saumon sauce bretonne	Jambon blanc LR au jus		Colin PDU sauce tomate
Chou fleur sauce blanche	Navet sautés	Taboulé	Féié	Petit pois mijotés
Pommes de terre vapeur	Blé			Riz
Fromage fondu Kit	Emmental	Yaourt nature		Saint nectaire AOP
Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme et pêche BIO		Fruit de saison BIO



Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

252

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023





Certifié exécutoire  
Acte publié le 27 / 11 / 2023

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20231122-DLB-2023-11-46-DE  
Date de télétransmission : 27/11/2023  
Date de réception préfecture : 27/11/2023