

Ville de Neuilly Plaisance Compte-rendu annuel d'activité 2022-2023

sodexo



Certifié exécutoire
Acte publié le **18/12/2024**

Accusé de réception en préfecture
093-219300498-20241211-DLB-2024-12-62-DE
Date de télétransmission : 18/12/2024
Date de réception préfecture : 18/12/2024

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. 13
C. La Satisfaction des convives	p. 17
D. Les Animations scolaires	p. 20
E. Les Animations pour le portage de repas à domicile	p. 37
F. La Communication	p. 38
2. Sécurité des aliments	p. 42
A. Résultats des analyses bactériologiques	p. 42
B. Résultats des audits hygiène	p. 45
3. Formation du personnel	p. 46
A. La formation pour réussir dans son poste et son métier	p. 46
B. Les formations diplômantes tutorées	p. 48
C. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	p. 48
D. Les actions de formation sur la période	p. 49
4. Actions en matière de développement durable	p. 50
A. Nutrition, Santé & Bien-être	p. 51
B. Environnement / Achats durables	p. 52
C. Environnement / Réduction de notre empreinte carbone	p. 53
D. Développement des communautés locales	p. 54
E. Environnement / Lutte contre le gaspillage alimentaire	p. 55
03 - COMPTE-RENDU TECHNIQUE	p. 56
1. Liste des contrats	p. 58
2. Les travaux de maintenance, de renouvellement et de second œuvre effectués	p. 59

Sommaire

04 - COMPTE-RENDU FINANCIER p. 61

1. **Fréquentation** p. 63
 - A. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie p. 63
 - B. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1 p. 64

2. **Compte de résultat** p. 65
 - A. Chiffre d'affaires p. 66
 - B. Coûts d'approvisionnement alimentaire, de produits d'entretien et de conditionnement à jeter p. 67
 - C. Effectifs et frais de personnel p. 68
 - D. Achats non stockés p. 69
 - E. Impôts et taxes p. 70
 - F. Facturation et impayés p. 71

3. **Tarifification et encaissements** p. 72
 - A. Prix de vente contractuels p. 72
 - B. Fonctionnement de la facturation p. 73
 - C. Encaissements et compensation tarifaire éventuelle p. 74
 - D. Etat des impayés p. 75

05 - ANNEXES p. 76

- Annexe 1 : Liste du matériel p. 78
- Annexe 2 : Menus p. 97
- Scolaire p.97
 - PAD p,123
 - Crèche p,141
- Annexe 3 : Rapports d'analyse non satisfaisants p. 190

01

Préambule

Sommaire

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

PREAMBULE

1. Contexte contractuel

Par délibération du conseil municipal du 20 octobre 2021, 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 2022, pour prendre fin le 16 juillet 2026.

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 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 sur les offices et les crèches de la vaisselle et des consommables nécessaires aux offices des restaurants scolaires.



02

Compte-rendu Qualité

Sommaire

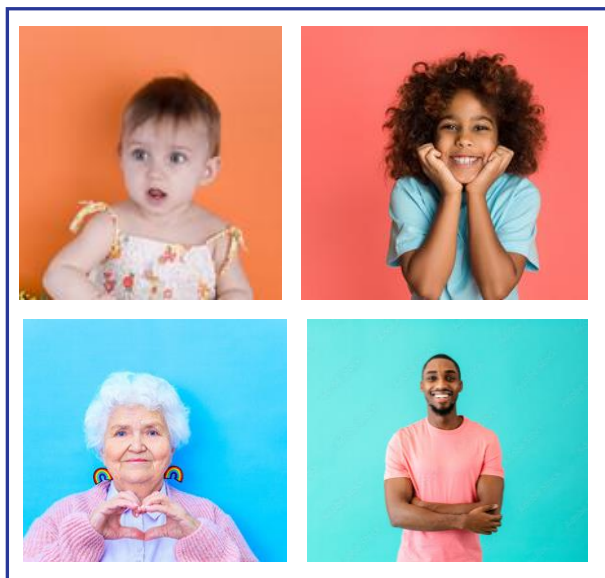
02 – COMPTE-RENDU QUALITE

1. Notre offre	p. 10
A. Des produits de qualité et durable	p. 11
B. Vos menus	p. 13
C. La Satisfaction des convives	p. 17
D. Les Animations scolaires	p. 20
E. Les Animations pour le portage de repas	p. 37
F. La Communication	p. 38
2. Sécurité des aliments	p. 42
A. Résultats des analyses bactériologiques	p. 42
B. Résultats des audits hygiène	p. 45
3. Formation du personnel	p. 46
A. La formation pour réussir dans son poste et son métier	p. 46
B. Les formations diplômantes tutorées	p. 48
C. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	p. 48
D. Les actions de formation sur la période	p. 49
4. Actions en matière de développement durable	p. 50
A. Nutrition, Santé & Bien-être	p. 51
B. Environnement / Achats durables	p. 52
C. Environnement / Réduction de notre empreinte carbone	p. 53
D. Développement des communautés locales	p. 54
E. Environnement / Lutte contre le gaspillage alimentaire	p. 55

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.

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






COMPTE-RENDU QUALITE /

Votre taux EGALIM

La loi Egalim impose, depuis le 1er janvier 2022, que les repas servis en restauration collective comportent 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion.

Votre taux EGALIM:

Les labels éligibles dans la loi et pris en compte dans nos calculs sont les suivants :

	Produits issus de l'Agriculture Biologique
	Label Rouge
	AOC: Appellation d'Origine Contrôlée AOP: Appellation d'Origine Protégée
	IGP: Indication Géographique Protégée
	STG: Spécialité Traditionnelle Garantie

	HVE: Haute Valeur Environnementale CE2: Certification Environnementale de niveau 2
	Ecolabel Public Pêche Durable
	RUP: Région UltraPériphérique
	CE: Commerce Equitable
	Ext.Env : Externalités environnementales dont par exemple les produits Bleu-Blanc-Cœur.

Ces données sont à votre disposition pour la télédéclaration sur le portail ministériel : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/>

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



COMPTE-RENDU QUALITE

Prestation

RESTAURATION PETITE ENFANCE

Pour les enfants de 6 mois à 1 an les repas comprennent 3 composantes et de 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 produit laitier (pour les 12 à 18 mois)
- 1 dessert

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

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

Pour les enfants d'élémentaire qui bénéficient d'une restauration en libre-service, les repas comportent un **double** choix orienté au niveau des **hors d'œuvre**, des **produits laitiers** et des **desserts**.

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 vert ou féculent en accompagnement
- 1 produit laitier
- 1 dessert

Notre engagement

Proposer une alimentation variée, équilibrée et source de plaisir

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 bimestriellement pour la restauration scolaire et le service de portage de repas.

Dates des commissions de menus réalisées sur l'exercice 2022-2023 :

Période validée	COMMISSION SCOLAIRE, PORTAGE ET PETITE ENFANCE
NOVEMBRE / DECEMBRE 2022	Mardi 4 octobre 2022
JANVIER / FEVRIER 2023	Mardi 22 novembre 2022
MARS / AVRIL 2023	Mardi 24 janvier 2023
MAI / JUIN 2023	Jeudi 23 mars 2023
JUILLET / AOUT 2023	Mardi 30 mai 2023

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.

3,57 est la note moyenne des repas servis sur les écoles

Top et flop des recettes



Top et flop des recettes

Du 01/09/2022 au 31/08/2023

Nom du site:	
Nom du client:	Neuilly plaisance
Nom de l'office:	Tous les offices

Top

Nom du plat	Moyenne
Blanquette de veau LR	4,00
beignet de mozzarella et ketchup	4,00
Beignet aux pommes	4,00
Aiguillette de poulet sauce miel poivron	4,00
Aiguillette de poulet sauce curry	4,00
Aiguillette de poulet au jus	4,00
barre bretonne	4,00
Banane	4,00
Boeuf LR façon bourguignon	4,00
Boeuf LR façon gardiane	4,00
boeuf LR sauce Hongroise	4,00
Bolognaise de boeuf charolais	4,00
boulette de mouton et bœuf sœ tomate	4,00
Boulqour	4,00
Boulqour aux épices	4,00
braisé de dinde LR sauce romarin	4,00
brocolis Bio persillés	4,00
brocolis Bio persillés et pdt	4,00
buche de noel	4,00
cake amande et miel	4,00

Flop

Nom du plat	Moyenne
Céleri bio rémoulade	1,00
Chou rouge vinaigrette framboise	1,00
clafouti patate douce, PDT, mozzarella	1,00
Concombre façon bulgare	1,00
confit de chou rouge aux Pommes de terre	1,00
Emincé de dinde LR sauce normande	1,00
Haricots vert et pommes de terre	1,00
penne au pesto rouge	1,00
potatoes de terre cornichons & ciboulette	1,00
salade de pomme de terre moutarde	1,00
salade de riz, maïs et olive vgt	1,00
smoothie carotte orange	1,00
Chou rouge bio vinaigrette framboise	1,33
potatoes de terre au pesto	1,33
riz, tomate et olive bio	1,33
haricots verts échalotes vinaigr moutarde	1,34
Macédoine vinaigrette	1,50
chou fleur sœ ravigote	1,62
chou chinois vinaigr soja aigre doux	1,67
endives sauce fromage blanc ciboulette	1,67

COMPTE-RENDU QUALITE

Evolution de la moyenne des composants des menus



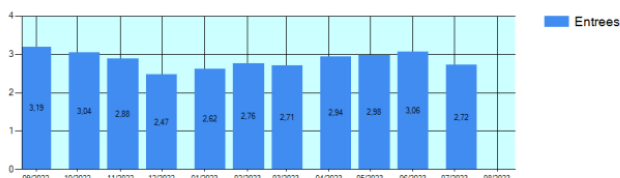
Evolution de la moyenne des menus

2022-2023

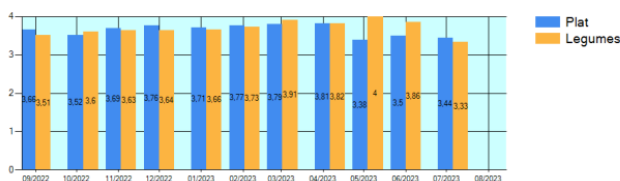
Nom du site: Tous les sites
 Nom du client: Neuilly plaisirce
 Nom de l'office: Tous les offices

- 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

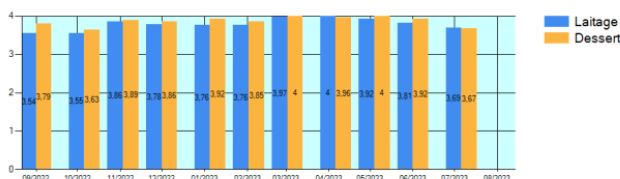
Moyenne des entrées



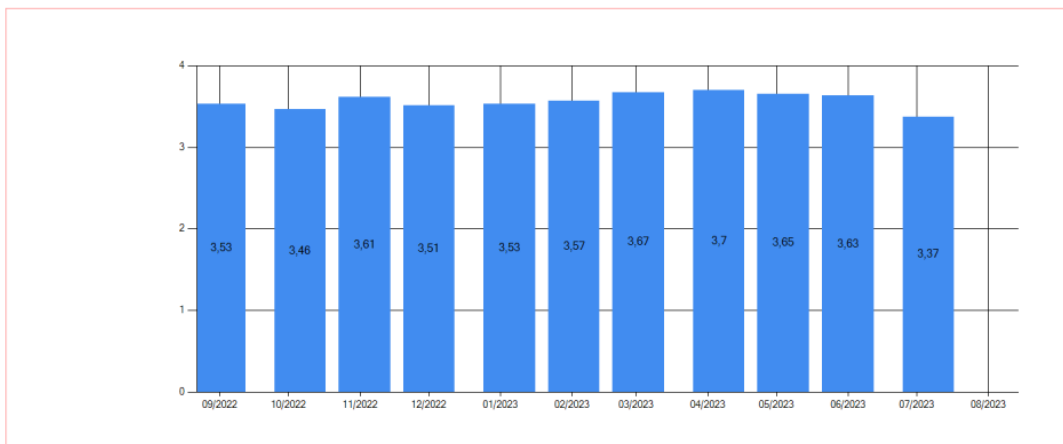
Moyenne des plats et légumes



Moyenne des laitages et desserts



Evolution de la moyenne des menus



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 :

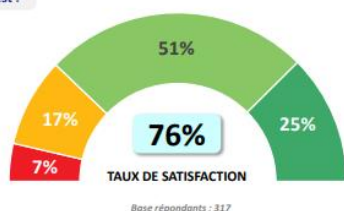
- qualité,
- choix...

Cette enquête de satisfaction a été réalisée en mars 2023 sur les sites suivants :

- Victor Hugo
- Cahouettes
- Bel Air

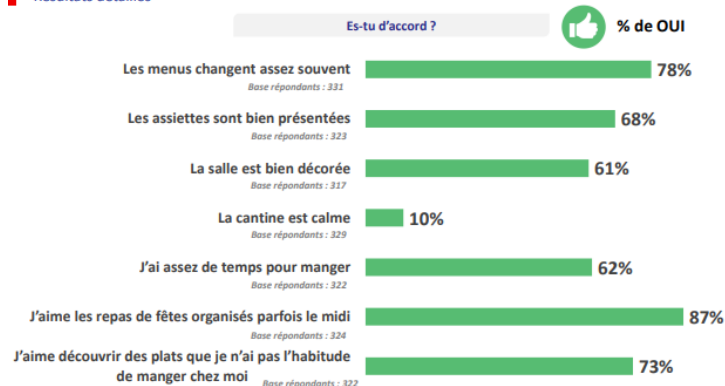
Les résultats sont analysés par un organisme indépendant afin de garantir des résultats objectifs et de dégager des préconisations concrètes d'amélioration.

Manger à la cantine c'est :

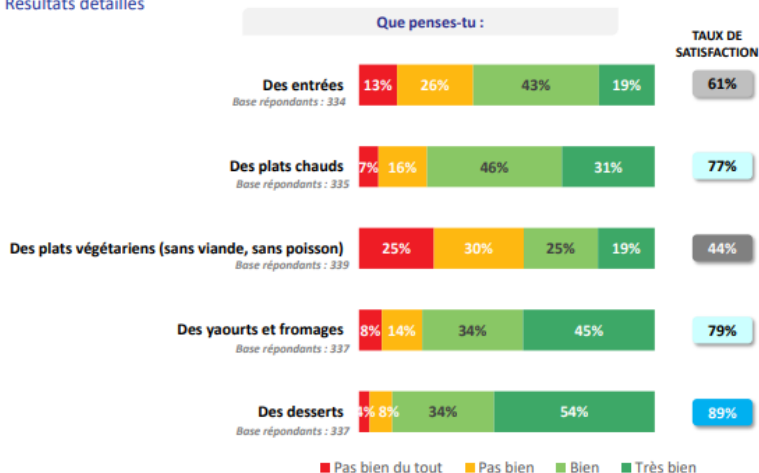


* Le taux de satisfaction présenté pour 2022 à la question de satisfaction globale est indicatif, car la question n'a pas été posée au même endroit dans le questionnaire (1ère question en 2023, dernière question en 2022) ce changement peut apporter un biais dans la perception du convive.

Résultats détaillés



Résultats détaillés



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 2022/2023, 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 2022/2023 ! 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.

- 5 pays méditerranéens en octobre 2022, à l'occasion de la « semaine de la saveur »,
- La Sardaigne en janvier 2023
- La Crète en mai 2023



Les nouvelles recettes

12 nouveautés à découvrir

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

Cette année : les lentilles, l'épeautre, le brocoli, le salsifis, .



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
- 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



Mission Planète

4 journées consécutives pour apprendre aux enfants à reconnaître les déchets biodégradables et à bien les trier. Grâce à leur action concrète dans leur cantine, ils peuvent permettre de revaloriser ces biodéchets en énergie utile.

Animation proposée pendant la semaine européenne du Développement Durable.



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 2022-2023 www.vacances-scolaires-education.fr				ZONE A Académies de Besançon, Bordeaux, Caen, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers	ZONE B Académies d'Aix-Marseille, Amiens, Caen, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Rouen, Strasbourg	ZONE C Académies de Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles				
SEPTEMBRE 2022	OCTOBRE 2022	NOVEMBRE 2022	DÉCEMBRE 2022	JANVIER 2023	MARS 2023	AVRIL 2023	MAI 2023	JUIN 2023	JUILLET 2023	AOÛT 2023
JEU 1 VEN 2 SAM 3 DIM 4 LUN 5 MER 6 JEU 7 VEN 8 SAM 9 DIM 10 LUN 11 MER 12 JEU 13 VEN 14 SAM 15 DIM 16 LUN 17 MER 18 JEU 19 VEN 20 SAM 21 DIM 22 LUN 23 MER 24 JEU 25 VEN 26 SAM 27 DIM 28 LUN 29 MER 30 JEU 31	SAM 1 DIM 2 LUN 3 MER 4 JEU 5 VEN 6 SAM 7 DIM 8 LUN 9 MER 10 JEU 11 VEN 12 SAM 13 DIM 14 LUN 15 MER 16 JEU 17 VEN 18 SAM 19 DIM 20 LUN 21 MER 22 JEU 23 VEN 24 SAM 25 DIM 26 LUN 27 MER 28 JEU 29 VEN 30 SAM 31	MAR 1 JEU 2 VEN 3 SAM 4 DIM 5 LUN 6 MER 7 JEU 8 VEN 9 SAM 10 DIM 11 LUN 12 MER 13 JEU 14 VEN 15 SAM 16 DIM 17 LUN 18 MER 19 JEU 20 VEN 21 SAM 22 DIM 23 LUN 24 MER 25 JEU 26 VEN 27 SAM 28 DIM 29 LUN 30 MER 31	JEU 1 VEN 2 SAM 3 DIM 4 LUN 5 MER 6 JEU 7 VEN 8 SAM 9 DIM 10 LUN 11 MER 12 JEU 13 VEN 14 SAM 15 DIM 16 LUN 17 MER 18 JEU 19 VEN 20 SAM 21 DIM 22 LUN 23 MER 24 JEU 25 VEN 26 SAM 27 DIM 28 LUN 29 MER 30 JEU 31	DIM 1 LUN 2 MER 3 JEU 4 VEN 5 SAM 6 DIM 7 LUN 8 MER 9 JEU 10 VEN 11 SAM 12 DIM 13 LUN 14 MER 15 JEU 16 VEN 17 SAM 18 DIM 19 LUN 20 MER 21 JEU 22 VEN 23 SAM 24 DIM 25 LUN 26 MER 27 JEU 28 VEN 29 SAM 30 DIM 31	MER 1 JEU 2 VEN 3 SAM 4 DIM 5 LUN 6 MER 7 JEU 8 VEN 9 SAM 10 DIM 11 LUN 12 MER 13 JEU 14 VEN 15 SAM 16 DIM 17 LUN 18 MER 19 JEU 20 VEN 21 SAM 22 DIM 23 LUN 24 MER 25 JEU 26 VEN 27 SAM 28 DIM 29 LUN 30 MER 31	AVRIL 2023	MAI 2023	JUIN 2023	JUILLET 2023	AOÛT 2023

Les élèves qui n'ont pas cours le samedi sont en congé le vendredi soir après la classe.

Cela a ainsi représenté plus de 29 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 : la découverte de nouvelles saveurs

En 2022-2023, un voyage à travers le Monde

Destinations lointaines ou saveurs différentes du quotidien... Les enfants découvrent de nouveaux goûts à travers des menus méditerranéens.

En octobre 2022, à l'occasion de la « semaine de la saveur », cap vers :

- L'Italie
- L'Espagne
- La côte sud française
- Le Maroc
- La Turquie

En janvier 2023, destination la Sardaigne et ses herbes aromatiques;

En mai 2023, troisième étape du voyage gourmand en Crète avec des recettes ensoleillées et des menus riches en fruits et légumes.



Menus d'octobre : «Les saveurs des pays méditerranéens»

 LUNDI Maroc	 MARDI Turquie	 MERCREDI Italie	 JEUDI Espagne	 VENDREDI France
Cœur de palmier et tomate	Salade Iceberg	Mascarpone au pesto rouge et gressini	Rillettes de sardine à l'espagnole	Salade azur
Tajine végétarien	Pain Pita, émincé de dinde, ketchup	Bolognaise	Dés de poisson sauce paëlla	Gardiane de bœuf
Semoule	Pomme de terre quartier	Coquillettes	Riz safrané	Petit pois
Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Copeaux de parmesan	Edam	Camembert
Orange	Fromage blanc au miel	Duo de raisin blanc et noir	Fruit	Gâteau au citron

COMPTE-RENDU QUALITE

L'Odyssée du goût : la découverte de nouvelles saveurs



En janvier, la Sardaigne.

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

Menu Sardaigne :

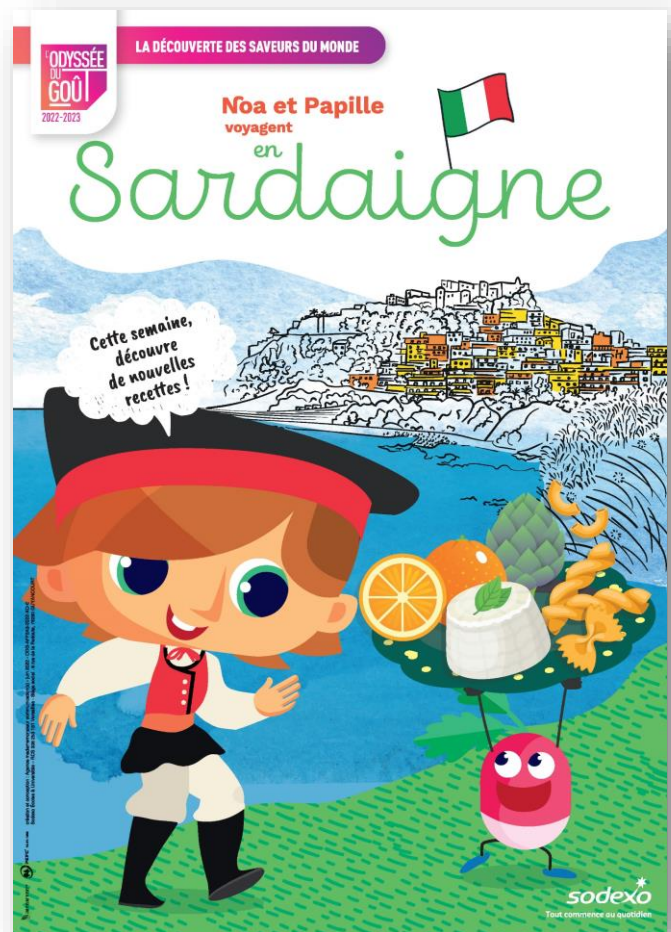
Salade verte au thon et olive vinaigrette

Rôti de bœuf froid sauce tomate olive origan

Fusilli tricolores

Fromage blanc et sucre

Cake ricotta et pépites de chocolat



COMPTE-RENDU QUALITE

L'Odyssée du goût : la découverte de nouvelles saveurs



En mai, cap sur la Crète.

Les menus se sont enrichis de recettes ensoleillées et des menus riches en fruits et légumes..

Menu Crète :

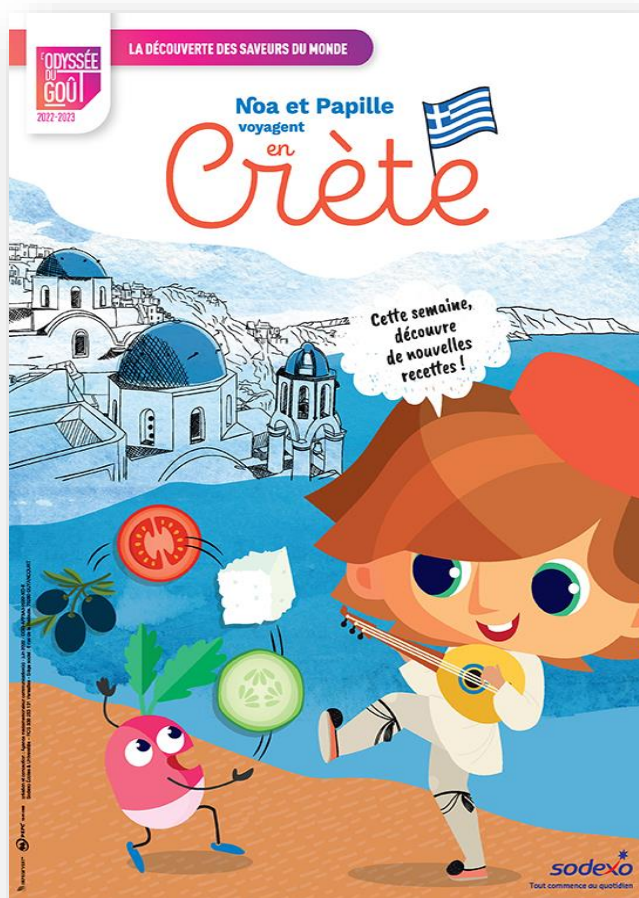
Salade verte, noix vinaigrette à l'huile d'olive

Sauce aux légumes du Sud et fromage de brebis

Fusilli bio

Petit fromage frais sucré

Cake aux amandes et miel



COMPTE-RENDU QUALITE

L'Odyssée du goût : la découverte de nouvelles saveurs



Les supports d'éducation alimentaire

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.



Origine des produits, bienfaits nutritionnels, reconnaissance visuelle.... A chaque temps fort, une grande BD de Noa et Papille est affichée dans la cantine. Les objectifs pour les enfants : être sensibilisés au bien-manger et faire le lien avec le menu du jour.



Origine des produits, bienfaits nutritionnels, reconnaissance visuelle.... A chaque temps fort, une grande BD de Noa et Papille est affichée dans la cantine. Les objectifs pour les enfants : être sensibilisés au bien-manger et faire le lien avec le menu du jour.

Les enfants reçoivent également un livret adapté à leur âge :

- Pour les 3-6 ans, des jeux autour de la reconnaissance des produits du pays ou de la région concerné(e), et de leur origine
- Pour les 6-10 ans, un carnet de voyage mettant en scène Noa et Papilles qui délivrent les messages d'éducation alimentaire et faisant référence à la grande affiche.



COMPTE-RENDU QUALITE

C'est la fête ! : Les événements du calendrier en toute convivialité

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).

6 animations dans l'année :

- Septembre 2022 : 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 2022 : un repas gourmand a clôturé l'année en beauté.
- Janvier 2023 : les enfants ont partagé la galette des rois et sa couronne pour les plus chanceux
- Février 2023 : les crêpes se sont invitées en dessert.
- Avril 2023 : un repas festif pour célébrer le Printemps
- Autre temps fort de l'année célébré en juin 23, 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 au jus
Pomme de terre quartier
Camembert
Smoothie fraise banane



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

COMPTE-RENDU QUALITE



C'est la fête ! : Les événements du calendrier en toute convivialité

L'animation 'Repas de fin d'année' en décembre 2022



Menu « Repas de fin d'année »

Smoothie carotte et orange

Pavé de dinde sauce aux marrons

Pomme paillasson

P'tit Louis

Bûche de Noël



COMPTE-RENDU QUALITE



C'est la fête ! : Les événements du calendrier en toute convivialité

L'animation « Galette des rois » en janvier 2023



Menu « Galette des rois »

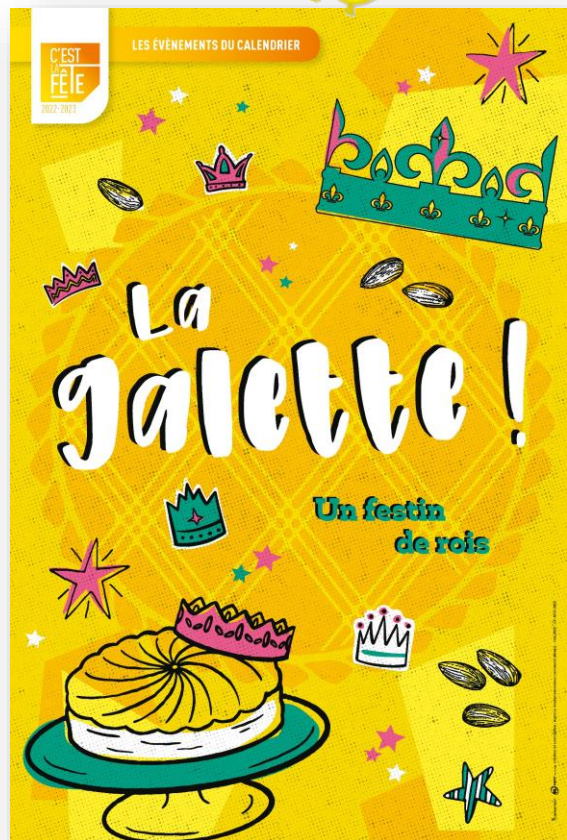
Salade Ultradis

Colin d'Alaska meunière

Epinards branches bio sauce blanche

Fromage blanc et sucre

Galette des rois



COMPTE-RENDU QUALITE

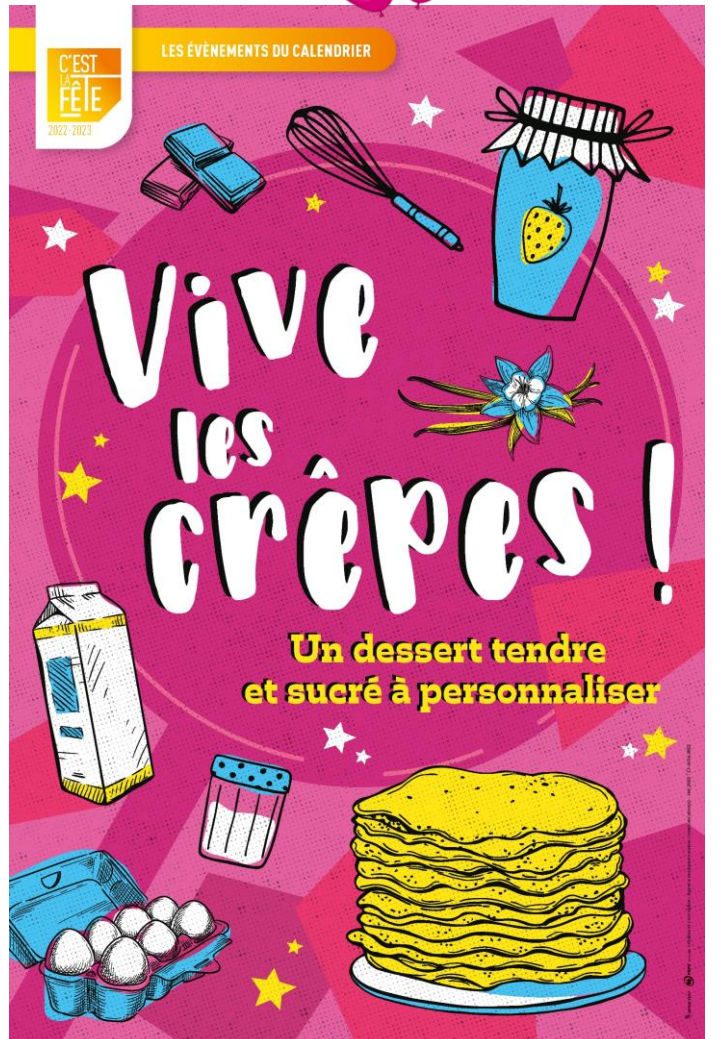


C'est la fête ! : Les événements du calendrier en toute convivialité

L'animation « Vive les crêpes ! » en février 2023



Menu « Vive les crêpes ! »
Céleri Rémoulade
Rôti de porc au jus
Haricots verts persillés et pommes de terre
Fromage fondu Vache qui rit
Crêpe et sucre



COMPTE-RENDU QUALITE



C'est la fête ! : Les événements du calendrier en toute convivialité

L'animation « Repas de printemps » en avril 2023

Menu « Vive le printemps »

Carottes râpées vinaigrette crémeuse ciboulette

Rôti de dinde sauce esterel

Beignets de courgette

Emmental

Moelleux au chocolat



COMPTE-RENDU QUALITE

C'est la fête ! : Les événements du calendrier en toute convivialité

L'animation 'Au revoir les Grands' en juin 2023



Menu « Au revoir les Grands »

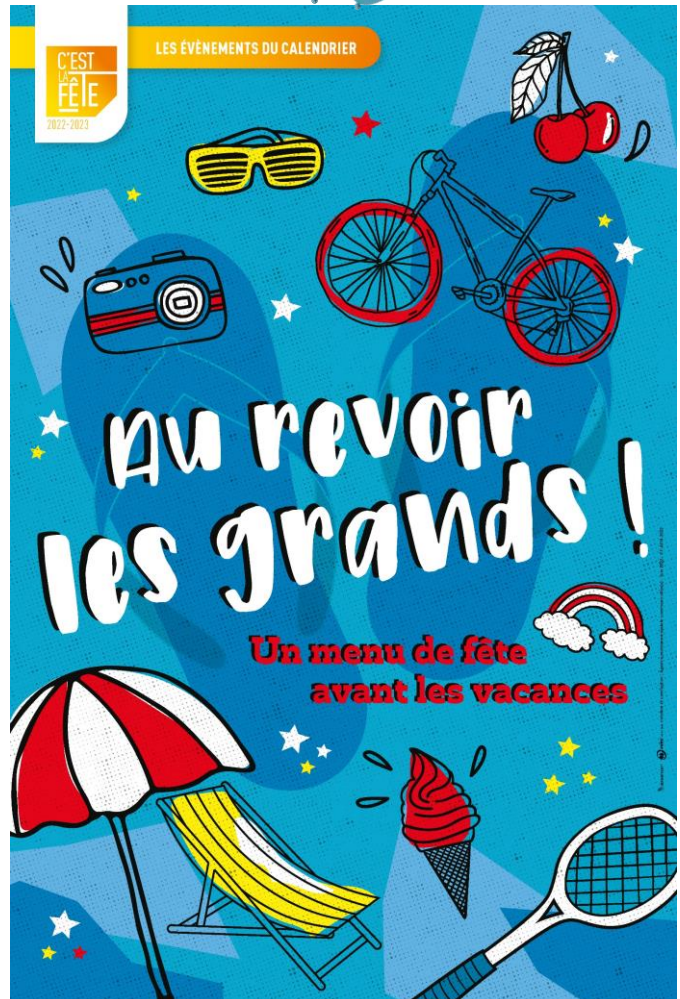
Tomate vinaigrette à l'huile d'olive

Colin d'Alaska meunière sauce tartare

Pommes de terre quartiers façon potaotes

Yaourt nature et sucre

Clafoutis aux pêches



COMPTE-RENDU QUALITE



Les Nouvelles recettes : les nouveautés du chef

12 recettes à découvrir pour plus de variété !

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

Des ingrédients ont été identifiés par l'association WWF (World Wide Fund) dans le rapport "les 50 futurs ingrédients" pour leur moindre impact sur l'environnement et leurs qualités nutritionnelles. Nous en avons choisi plusieurs pour créer les nouvelles recettes à faire découvrir aux enfants : les lentilles, l'épeautre, le brocoli, le salsifis,

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:

- Lentille corail curry-coco, cajou
- Cake aux poires noisettes et sarrasin,
- Fondant de patate douce et fromage de brebis
- Gâteau chocolat pois chiches
- Soupe de brocolis mascarpone
- Comptée de chou rouge aux pommes
- Gâteau à la patate douce
- Chou blanc épice sésame
- Purée de salsifis
- Cake pois chiches et cumin sauce fromage blanc
- Penne aux épinards au bleu
- Lentilles à la provençale et orge perlé



COMPTE-RENDU QUALITE



Mission planète : la sensibilisation à l'environnement

A l'horizon de 2025, le tri des bio-déchets sera généralisé afin que ces déchets biodégradables soient revalorisés et deviennent des ressources nutritives pour nos sols plutôt que perdus.

Pour préparer les enfants à cette transition, nous leur avons donné les clés pour faire leurs premiers pas d'écocitoyens.

Pendant une semaine, ils ont été incités à agir concrètement dans la cantine via des affichages incitatifs placés aux endroits stratégiques du restaurant :

- Sur les tables, des chevalets ont permis d'apprendre à distinguer les bio-déchets des déchets recyclables
- Au niveau des poubelles de tri pour reconnaître en un coup d'œil le bon emplacement
- En fin de repas, un pense-bête a été remis à chaque enfant pour poursuivre l'action en famille,

Cette animation a été proposée pendant les semaines européennes du Développement durable en septembre 2022.



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.

Pendant une semaine, les enfants ont pu identifier les mauvaises habitudes qui génèrent du gaspillage dans leur cantine.

Les enfants ont pu chercher toutes les situations de la vie courante qui génèrent du gaspillage dans leur cantine via une grande affiche placée dans la cantine. Les bons gestes à adopter ont ensuite été affichés dans le self tout au long du parcours des enfants.

Cette animation a été proposée en novembre 2022, pendant la semaine européenne de la réduction des déchets.



COMPTE-RENDU QUALITE



Les petits-déjeuners

L'éducation alimentaire initiée dans le programme annuel d'animations s'est poursuivi sur le temps scolaire ou pendant les vacances en centre de loisirs.

Apprendre à faire un petit-déjeuner équilibré devient simple grâce à cette animation qui a combiné recommandations d'une diététicienne et mise en application autour d'un bon buffet.

Chacun s'est saisi d'un plateau et a fait le tour du buffet proposé. Sur les conseils de la diététicienne, les enfants se sont servi une boisson, pris un produit céréalier, un produit laitier et un fruit. Chacun selon son envie et son appétit !

Les enfants ont emporté avec eux un dépliant qui rappelle les notions apprises, de quoi inviter la famille à adopter les bonnes habitudes aussi !

Durant l'année, nous avons réalisé 4 animations Petit-déjeuner



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

17 novembre	Beujolais nouveau
23 décembre	Repas de fin d'année
30 décembre	Repas du nouvel an
6 janvier	Epiphanie
2 février	Chandeleur
23 mars	Repas du printemps
13 avril	Repas de Pâques
19 mai	Menu L'Orient
29 juin	Repas estival
14 juillet	Fête Nationale
TOTAL	
Septembre 2022	11
à Août 2023	

COMPTE-RENDU QUALITE

F – La communication

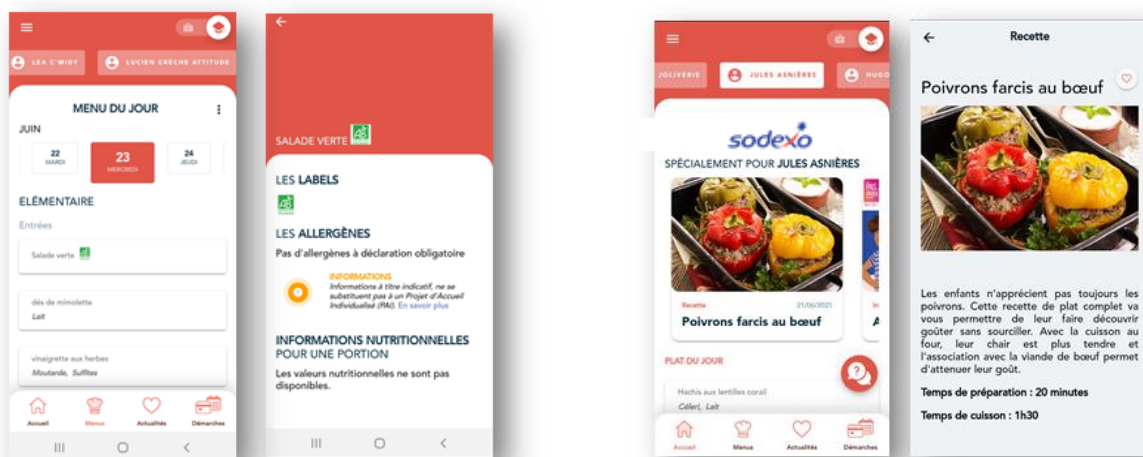
La communication Famille



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 la brochure 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



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.

S36	<u>Septembre 22</u>	S40	<u>Octobre 22</u>
Idée recette végétarienne : Spaghetti de courgette à la sauce bolognaise	C'est la Fête ! "Bienvenue à tous"	Cuisiner en famille : Fajitas végétarien	Nouvelle recette : La patate douce
S37		S41	
Recette anti gaspi : pesto aux fanes de carottes	Nouvelle recette : Le sarrasin	Recette anti gaspi : cake à la peau de banane	Odysée du goût : Les pays méditerranées
S38		S42	
Ratatouille Minute	Nouvelle recette : la lentille corail	Recette végétarienne : Risotto de potimarron	
S39		S43	
Recette zéro déchet : bouillon de légume maison	Mission planète : Champion du tri	Tarte rustique chèvre échalote	
S44	<u>Novembre 22</u>	S48	<u>Décembre 22</u>
Spécial Halloween : Gâteau zébré courge et chocolat		Cuisiner en familles : Muffin salé de potiron	
S45		S49	
Recette végétarienne : Butternut farcie	Nouvelle recette : le pois chiche	Recette végétarienne : Croquettes de poireaux	Nouvelle recette : le chou rouge
S46		S50	
Le Carrot cake	Nouvelle recette : le brocoli	Cuisiner en famille : Les orangettes	C'est la fête - Joyeuses fêtes !
S47		S51	
Chou-fleur rôti aux épices	Mission antigaspi – chasse gaspi !	Cuisiner en famille : Les petits biscuits de fêtes	
		S52	
		Recette de fête de fin d'année : Une	

Article
recette

Article
animation

Certifié exécutoire
Acte publié le 18/12/2024

Ville de Neuilly Plaisance

COMPTE-RENDU QUALITE

La communication Famille



Toute l'année, de l'information sur SoHappy

S1	<u>Janvier 23</u>	S5	<u>Février 23</u>		
	Cuisiner en famille : Galette des rois : amande et pistache	C'est la fête : Galette des rois	Cuisiner en familles : Roulés de crêpes dinde, fromage et épinard		
S2	Recette végétarienne : Acra de courge	Nouvelle recette : La patate douce	Cuisiner en famille : Gratin de panais		
S3	Recette végétarienne : Lasagne aux légumes	Odyssée du goût : Les saveurs de la Sardaigne	Recette végétarienne : Galette quinoa et courgette		
S4	Pancakes au lait de soja	Nouvelle recette : le chou blanc	Cuisiner en famille : Quiche poireau chèvre		
		S9	Recette salée : Cookie à la patate douce		
S10	<u>Mars 23</u>	S14	<u>Avril 23</u>		
	Cuisiner en famille : pain perdu à la banane et au chocolat	Nouvelle recette : le salsifis	Cuisiner en familles : Gratin de chou-fleur		
S11	Recette végétarienne : Mini burger végétarien		S15	Cuisiner en famille : brownies aux haricots rouges	C'est la fête : Vive le printemps !
S12	Recette végétarienne : Pancakes de pomme de terre	Nouvelle recette : le pois chiche	S16	Recette de saison : Purée de chou-fleur	
S13	Gâteau à la betterave		S17	Cuisiner en famille : Tarte navets et chèvre	

Article recette

Article animation

Certifié exécutoire
Acte publié le 18/12/2024

Ville de Neuilly Plaisance

COMPTE-RENDU QUALITE

La communication Famille



Toute l'année, de l'information sur SoHappy

S18	<u>Mai 23</u>	S22	<u>Juin 23</u>
Cuisiner en famille : Clafoutis à la rhubarbe		Cuisiner en familles : Parmentier d'aubergine	
S19		S23	
Recette végétarienne : Chou-fleur croustillant façon pizza	Nouvelle recette : l'épinard	Cuisiner en famille : Tian provençale chèvre	Nouvelle recette : la lentille verte
S20		S24	
Recette végétarienne : Houmous de betterave rouge	Odysée du goût : Les saveurs de la Sardaigne	Cuisiner en famille : Bricks aux épinards et fromage	
S21		S25	
Recette végétarienne : Boulette de courgettes	Nouvelle recette : le chou blanc	Cuisiner en famille : Tzatziki de radis roses	
S26	<u>Juillet 23</u>	S30	<u>Août 23</u>
Cuisiner en famille : Tarte tomate, aubergine et feta		Cuisiner en famille : Wrap au thon	
S27		S31	
Recette végétarienne : Biscuits aux amandes et flocons d'avoine		Cuisiner en famille : Granité de pastèque et menthe	
S28		S32	
Recette végétarienne : Soupe petit pois et menthe		Cuisiner en famille : Quiche tomates cerises & mozzarella	
S29		S33	
Recette végétarienne : Guacamole de brocoli		Recette de saison : Salade de quinoa	

Article
recette

Article
animation

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.

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 :

- 15 audits hygiène
- 14 audits locaux, matériel et circuit
- 28 analyses bactériologiques
- 39 prélèvements de surface

COMPTE-RENDU QUALITE

Résultats des analyses bactériologiques :

Ci-dessous, un tableau récapitulatif de nos résultats d'analyses ainsi que les rapports non satisfaisants sont en annexes.

Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
Analyse microbiologique	30/06/2023	Office livré	SOD ECOLE VICTOR HUGO MATER 000310-ABH-SAUCE COPONATA	
Analyse microbiologique	30/06/2023	Office livré	SOD ECOLE FRAPIE 000310-ABS-OEUF DUR BIO NON ASSAISONNE	
Analyse microbiologique	30/06/2023	Office livré	SOD ECOLE VICTOR HUGO MATER 000310-ABS-OEUF DUR BIO NON ASSAISONNE	
Analyse microbiologique	30/06/2023	Office livré	SOD ECOLE FOCH 000310-ABH-PATES CUITES A L'EAU	
Analyse microbiologique	30/06/2023	Office livré	SOD ECOLE FOCH 000310-ABS-MAÏS ASSAISONNÉ	
Analyse microbiologique	30/06/2023	Office livré	SOD ECOLE CENTRE 000310-ABS-PATES CUITES A L'EAU	
Analyse microbiologique	30/06/2023	Office livré	SOD ECOLE CENTRE 000310-ABH-PATES CUITES A L'EAU	
Analyse microbiologique	30/06/2023	Office livré	SOD CRECHE CENTRE 000310-ABH-FILET DE CABILLAUD SAUCE BRETONNE	
Analyse microbiologique	30/06/2023	Office livré	SOD CRECHE CENTRE 000310-ABS-EMMENTAL AU LAIT PASTEURISE	
Analyse microbiologique	30/06/2023	Office livré	SOD ECOLE FRAPIE 000310-ABH-PATES CUITES A L'EAU	
Analyse microbiologique	30/06/2023	Office livré	SOD ECOLE JOFFRE 000310-ABS-OEUF DUR BIO	
Analyse microbiologique	30/06/2023	Office livré	SOD ECOLE JOFFRE 000310-ABH-OEUF DUR BIO	
Analyse microbiologique	18/04/2023	Office livré	SOD ECOLE CAHOULETTES 000310-ABH-SAUTE DE BOEUF CUISINE	
Analyse microbiologique	18/04/2023	Office livré	SOD ECOLE CAHOULETTES 000310-ABS-SAUTE DE BOEUF CUISINE	
Analyse microbiologique	31/01/2023	Office livré	SOD ECOLE VICTOR HUGO MATER 000310-ABH-OMELETTE CUITE	
Analyse microbiologique	31/01/2023	Office livré	SOD CRECHE ABBE PIERRE 000310-ABH-FILET DE CABILLAUD CUISINE	
Analyse microbiologique	31/01/2023	Office livré	SOD ECOLE BEL AIR PRIM ET MATERN 000310-ABH-MAIS THON VINAIGRETTE	
Analyse microbiologique	31/01/2023	Office livré	SOD ECOLE HERRIOT 000310-ABH-MAIS THON VINAIGRETTE	
Analyse microbiologique	31/01/2023	Office livré	SOD ECOLE PAUL LETOMBE 000310-ABH-MAIS THON VINAIGRETTE	
Analyse microbiologique	30/01/2023	Office livré	SOD ECOLE FRAPIE 000310-ABH-CANTAL	
Analyse microbiologique	30/01/2023	Office livré	SOD CRECHE PIROUETTES CAHOULETTES 000310-ABH-MOULINE DE BETTERAVE AGB	
Analyse microbiologique	30/01/2023	Office livré	SOD ECOLE PAUL DOUMER 000310-ABH-LENTILLES CUISINEES	
Analyse microbiologique	30/01/2023	Office livré	SOD EC VICTOR HUGO PRIM ET OFFICE 000310-ABH-EMINCE DE DINDE	
Analyse microbiologique	30/01/2023	Office livré	SOD ECOLE JOFFRE 000310-ABH-SAUTE DE BOEUF CUISINE	
Analyse microbiologique	30/01/2023	Office livré	SOD ECOLE FOCH 000310-ABH-EMINCE DE DINDE	
Analyse microbiologique	24/01/2023	Office livré	SOD CRECHE CENTRE 000310-ABH-JARDINIERE DE LEGUMES CUITE	
Analyse microbiologique	10/01/2023	Office livré	SOD ECOLE CENTRE 000310-ABH-RAVIOLIS CUISINES	
Analyse microbiologique	10/01/2023	Office livré	SOD ECOLE CENTRE 000310-ABS-SALADE VERTE ASSAISONNEE	

COMPTE-RENDU QUALITE

Résultats des prélèvements de surface :

Ci-dessous, un tableau récapitulatif de nos résultats d'analyses ainsi que les rapports non satisfaisants sont en annexes.

Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
Prélèvement de Surface	30/06/2023	Office livré	SOD ECOLE FOCH 000310-FSLI-COUTEAU	
Prélèvement de Surface	30/06/2023	Office livré	SOD ECOLE VICTOR HUGO MATER 000310-FSLI-PLATEAU CONSOMMATEUR	
Prélèvement de Surface	30/06/2023	Office livré	SOD ECOLE FRAPIE 000310-FS-FROTIS DE SURFACE - ASSIETTE CONSOMMATEUR (FS)	
Prélèvement de Surface	30/06/2023	Office livré	SOD CRECHE CENTRE 000310-FSLI-ASSIETTE CONSOMMATEUR	
Prélèvement de Surface	30/06/2023	Office livré	SOD ECOLE FOCH 000310-FS-FROTIS DE SURFACE - ASSIETTE CONSOMMATEUR (FS)	
Prélèvement de Surface	30/06/2023	Office livré	SOD ECOLE VICTOR HUGO MATER 000310-FS-FROTIS DE SURFACE - PLAN DE TRAVAIL (FS)	
Prélèvement de Surface	30/06/2023	Office livré	SOD ECOLE CENTRE 000310-FS-FROTIS DE SURFACE - BAC GASTRONORME (FS)	
Prélèvement de Surface	30/06/2023	Office livré	SOD CRECHE CENTRE 000310-FS-FROTIS DE SURFACE - ASSIETTE CONSOMMATEUR (FS)	
Prélèvement de Surface	30/06/2023	Office livré	SOD ECOLE CENTRE 000310-FSLI-LOUCHE	
Prélèvement de Surface	30/06/2023	Office livré	SOD ECOLE FRAPIE 000310-FSLI-COUTEAU	
Prélèvement de Surface	30/06/2023	Office livré	SOD ECOLE JOFFRE 000310-FS-FROTIS DE SURFACE - PLAN DE TRAVAIL (FS)	
Prélèvement de Surface	30/06/2023	Office livré	SOD ECOLE JOFFRE 000310-FSLI-PLAN DE TRAVAIL	
Prélèvement de Surface	18/04/2023	Office livré	SOD ECOLE CAHOQUETTES 000310-FSLI-PLAN DE TRAVAIL	
Prélèvement de Surface	18/04/2023	Office livré	SOD ECOLE CAHOQUETTES 000310-FS-FROTIS DE SURFACE - VAISSELLE CONSOMMATEUR (FS) ASSIETTE	
Prélèvement de Surface	31/01/2023	Office livré	SOD ECOLE VICTOR HUGO MATER 000310-FS-FROTIS DE SURFACE - PLAN DE TRAVAIL (FS)	
Prélèvement de Surface	31/01/2023	Office livré	SOD ECOLE VICTOR HUGO MATER 000310-FSLI-PLAN DE TRAVAIL	
Prélèvement de Surface	31/01/2023	Office livré	SOD CRECHE ABBE PIERRE 000310-FS-FROTIS DE SURFACE - PETIT USTENSILE (FS) - COUTEAU	
Prélèvement de Surface	31/01/2023	Office livré	SOD CRECHE ABBE PIERRE 000310-FSLI-COUTEAU	
Prélèvement de Surface	31/01/2023	Office livré	SOD ECOLE PAUL LETOMBE 000310-FSLI-! PRELEVEMENT DE SURFACE LISTERIA MONO PLANCHE À DÉCOUPER	
Prélèvement de Surface	31/01/2023	Office livré	SOD ECOLE BEL AIR PRIM ET MATERN 000310-FS-FROTIS DE SURFACE - COUTEAU (FS)	
Prélèvement de Surface	31/01/2023	Office livré	SOD ECOLE HERRIOT 000310-FSLI-! PRELEVEMENT DE SURFACE LISTERIA MONO PLAN DE TRAVAIL POSTE ENTRÉE	
Prélèvement de Surface	31/01/2023	Office livré	SOD ECOLE HERRIOT 000310-FS-FROTIS DE SURFACE - PLANCHE A DECOUPER (FS)	
Prélèvement de Surface	31/01/2023	Office livré	SOD ECOLE BEL AIR PRIM ET MATERN 000310-FSLI-! PRELEVEMENT DE SURFACE LISTERIA MONO PLANCHE À DÉCOUPER	
Prélèvement de Surface	31/01/2023	Office livré	SOD ECOLE PAUL LETOMBE 000310-FS-FROTIS DE SURFACE - COUTEAU (FS)	
Prélèvement de Surface	30/01/2023	Office livré	SOD ECOLE PAUL DOUMER 000310-FSLI-! PRELEVEMENT DE SURFACE LISTERIA MONO PLANCHE À DÉCOUPER BLANCHE	
Prélèvement de Surface	30/01/2023	Office livré	SOD CRECHE PIROUETTES CAHOQUETTES 000310-FSLI-! PRELEVEMENT DE SURFACE LISTERIA MONO PLANCHE À DÉCOUPER VERTE	
Prélèvement de Surface	30/01/2023	Office livré	SOD ECOLE FRAPIE 000310-FS-FROTIS DE SURFACE - PLANCHE A DECOUPER (FS)	
Prélèvement de Surface	30/01/2023	Office livré	SOD CRECHE PIROUETTES CAHOQUETTES 000310-FS-FROTIS DE SURFACE - PLATEAU REPAS ENFANT	
Prélèvement de Surface	30/01/2023	Office livré	SOD ECOLE PAUL DOUMER 000310-FS-FROTIS DE SURFACE - COUTEAU	
Prélèvement de Surface	30/01/2023	Office livré	SOD ECOLE FRAPIE 000310-FSLI-PRELEVEMENT DE SURFACE LISTERIA MONO PLAN DE TRAVAIL	
Prélèvement de Surface	30/01/2023	Office livré	SOD ECOLE JOFFRE 000310-FS-FROTIS DE SURFACE - VAISSELLE CONSOMMATEUR (FS) - ASSIETTE	
Prélèvement de Surface	30/01/2023	Office livré	SOD EC VICTOR HUGO PRIM ET OFFICE 000310-FSLI-PLANCHE A DECOUPER	
Prélèvement de Surface	30/01/2023	Office livré	SOD ECOLE JOFFRE 000310-FSLI-COUTEAU	
Prélèvement de Surface	30/01/2023	Office livré	SOD ECOLE FOCH 000310-FS-FROTIS DE SURFACE - PLANCHE A DECOUPER (FS)	
Prélèvement de Surface	30/01/2023	Office livré	SOD ECOLE FOCH 000310-FSLI-PLANCHE A DECOUPER	
Prélèvement de Surface	30/01/2023	Office livré	SOD EC VICTOR HUGO PRIM ET OFFICE 000310-FS-FROTIS DE SURFACE - PLANCHE A DECOUPER (FS)	
Prélèvement de Surface	24/01/2023	Office livré	SOD CRECHE CENTRE 000310-FSLI-PLANCHE À DÉCOUPER BLANCHE	
Prélèvement de Surface	24/01/2023	Office livré	SOD CRECHE CENTRE 000310-FS-FROTIS DE SURFACE - CUILLÈRE CONSOMMATEUR (FS)	
Prélèvement de Surface	10/01/2023	Office livré	SOD ECOLE CENTRE 000310-FS-FROTIS DE SURFACE - VAISSELLE CONSOMMATEUR (FS) ASSIETTE	

COMPTE-RENDU QUALITE

B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 15 audits hygiène et 14 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Siliker Mérieux afin d'évaluer l'application de notre dispositif d'hygiène et de traçabilité.

Ci-dessous, un tableau récapitulatif de nos audits ainsi que le rapport non satisfaisant sont en annexes.

Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
Audit hygiène	30/06/2023	Office livré_audit complet	SOD ECOLE CENTRE 000310	100
Audit hygiène	30/06/2023	Office livré_audit complet	SOD ECOLE JOFFRE 000310	92.5
Audit hygiène	18/04/2023	Office livré_audit complet	SOD ECOLE CAHOUETTES 000310	97
Audit hygiène	31/01/2023	Office livré_audit complet	SOD CRECHE ABBE PIERRE 000310	100
Audit hygiène	31/01/2023	Office livré_audit complet	SOD ECOLE VICTOR HUGO MATER 000310	92.5
Audit hygiène	31/01/2023	Office livré_audit complet	SOD ECOLE BEL AIR PRIM ET MATERN 000310	92.5
Audit hygiène	31/01/2023	Office livré_audit complet	SOD ECOLE PAUL LETOMBE 000310	92.5
Audit hygiène	31/01/2023	Office livré_audit complet	SOD ECOLE HERRIOT 000310	100
Audit hygiène	30/01/2023	Office livré_audit complet	SOD ECOLE FRAPIE 000310	89.5
Audit hygiène	30/01/2023	Office livré_audit complet	SOD ECOLE PAUL DOUMER 000310	100
Audit hygiène	30/01/2023	Office livré_audit complet	SOD CRECHE PIROUETTES CAHOUETTES 000310	92.5
Audit hygiène	30/01/2023	Office livré_audit complet	SOD ECOLE FOCH 000310	92.5
Audit hygiène	30/01/2023	Office livré_audit complet	SOD EC VICTOR HUGO PRIM ET OFFICE 000310	100
Audit hygiène	24/01/2023	Office livré_audit complet	SOD CRECHE CENTRE 000310	94
Audit hygiène	10/01/2023	Office livré_audit complet	SOD ECOLE CENTRE 000310	100

Note moyenne obtenue : 95,7%

Libellé Mesure	Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
Audit locaux matériels circuit	30/06/2023	Office livré	SOD ECOLE CENTRE 000310	92.5
Audit locaux matériels circuit	30/06/2023	Office livré	SOD ECOLE JOFFRE 000310	97
Audit locaux matériels circuit	18/04/2023	Office livré	SOD ECOLE CAHOUETTES 000310	98
Audit locaux matériels circuit	31/01/2023	Office livré	SOD ECOLE VICTOR HUGO MATER 000310	95
Audit locaux matériels circuit	31/01/2023	Office livré	SOD CRECHE ABBE PIERRE 000310	100
Audit locaux matériels circuit	31/01/2023	Office livré	SOD ECOLE BEL AIR PRIM ET MATERN 000310	77.5
Audit locaux matériels circuit	31/01/2023	Office livré	SOD ECOLE PAUL LETOMBE 000310	75
Audit locaux matériels circuit	31/01/2023	Office livré	SOD ECOLE HERRIOT 000310	93
Audit locaux matériels circuit	30/01/2023	Office livré	SOD ECOLE PAUL DOUMER 000310	78.5
Audit locaux matériels circuit	30/01/2023	Office livré	SOD ECOLE FRAPIE 000310	86.5
Audit locaux matériels circuit	30/01/2023	Office livré	SOD CRECHE PIROUETTES CAHOUETTES 000310	84.5
Audit locaux matériels circuit	30/01/2023	Office livré	SOD EC VICTOR HUGO PRIM ET OFFICE 000310	95
Audit locaux matériels circuit	30/01/2023	Office livré	SOD ECOLE FOCH 000310	95
Audit locaux matériels circuit	24/01/2023	Office livré	SOD CRECHE CENTRE 000310	98

Note moyenne obtenue : 90,39%

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

FOCUS SUR LES FORMATIONS « VEGETALISATION DE NOS ASSIETTES »

Sodexo déploie son programme de formation pour réussir la végétalisation des assiettes.

- Formation des chefs aux recettes végétariennes

8h Accueil

Présentation théorique :

- Contexte environnemental et culinaire
- Notion nutritionnelle sur les ingrédients à favoriser
- Les appellations et allégations

10H30-10H45 Pause

Les ingrédients disponibles
Création et réalisation de recettes

13H30 Dressage et dégustation des plats

Débriefing de la journée

Déroulé de la formation



- Sensibilisation du personnel des offices

DEROULE DU PROGRAMME

- 1- Votre avis
- 2- Quels sont les différents modes alimentaires ?
- 3- Pourquoi végétaliser nos assiettes ?
- 4- Un plat végétarien peut-il être équilibré et gourmand ?
- 5- Quiz

La cuisine végétarienne

Pour notre santé

- Souvent riche en fibres, vitamines, magnésium, etc...
- et moins grasse
- Diminution des risques de cancer
- Diminution des risques cardiovasculaires
- Solution à certaines allergies
- Diminution des risques de diabète et de cholestérol

Pour notre planète

- de pollution
- Diminution des émissions de gaz à effet de serre d'un repas végétarien par rapport à un repas équivalent à base de viande (CNR)

La vision Sodexo

Sodexo ne se dirige pas vers une alimentation totalement végétarienne. Les menus scolaires sont montés pour arriver à un équilibre parfait.

Des repas équilibrés

Dans nos menus, nous couvrons les besoins en protéines, fer et calcium grâce à une bonne variété de produits d'origine animale ou végétale.

Flexitarien + Végétarien

Diminuer ne veut pas dire arrêter

Végétalisons nos assiettes

sodexo
Food contractor de référence

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.



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	Zina ADJENAK Bernadette CLOUET Christelle DE SOUSA Isabelle GAUDIN Fathia GERMAIN Rabia GUILBERT Sylvie LOUIT Boye TRAORE	Lilian DUCHESNE	12/10/22
HACCP	3H	Sanou DIABY Albertina DIBAKA Christelle DE SOUSA Alice EDWIN Naouel GUERBAA Nacera KADRI Flavia PARDAL Ana TRAN	Lilian DUCHESNE	19/10/22
HACCP	3H	Chouchouna BIDI Isabelle CLOUET Anissa DARASSAS Zahra FERROUJ Lina KOUBA Arlette OBAMBE Vania SEMEDO Naima TIHADI Sara TIHADI	Lilian DUCHESNE	09/11/22
HACCP	3H	Emma ABDERREHEMAN Houria ARIF Marthe BERING Fadela GHOMARI Saadia FERROUJ Sanches FONTES Aïcha GUEDIDI Houda KOCHAT Stéphane METIVIER Sylvie PETIT Germaine SANOGO Christine VINCENT	Lilian DUCHESNE	16/11/22
HACCP	3H	Rabah DJEBBAR Zaïna HAMLADJI Célia LINISE Love SAINT LOUIS	Lilian DUCHESNE	08/02/2023
HACCP	3H	Laura MARIN Arminda FERNANDES Audrey DESREUX Djamila ADAFER Sylvie MASSOT	Lilian DUCHESNE	15/02/2023

COMPTE-RENDU QUALITE

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

Nos 3 rôles	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

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** (ex : smoothie pomme framboise,...)
- 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 et l'appli « 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

Le respect de la loi EGALIM

- Taux EGALIM : 61% pour votre ville dont 20% bio

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.

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**. **11% minimum** du poisson servi est issu de la pêche durable et responsable.

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.

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 de la réduction des déchets, nous mettons en place une semaine éducative pour comprendre la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire à travers une action collective.
- 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.

Achats de matériels pour réduire les déchets :

- bornes de tri dans les offices
- gachimètres
- centrifugeuses



COMPTE-RENDU QUALITE

D – Développement des communautés locales

Promouvoir l'achat local

- Pour les fruits et légumes, nous travaillons en priorité avec les **producteurs**.
- 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.

• E – Environnement / Lutte contre le gaspillage alimentaire

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

Animations anti-gaspi

Animation lors de la semaine de la réduction des déchets.

Sensibilisation dans les cantines

Mise en place d'affiches, de chevalet, de stop rayons pour sensibiliser les enfants



Mise en place du tri des déchets

Installations de tables de tri pour les élémentaires et d'un gachimètre:



Amélioration continue des menus

Grâce aux notes CMonGoût, les menus et recettes sont constamment améliorées pour plaire aux enfants.

03

Compte-rendu technique

Sommaire

03 – COMPTE-RENDU TECHNIQUE	p. 56
1. Liste des contrats	p. 58
2. Les travaux de maintenance, de renouvellement et de second œuvre effectués	p. 59

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

COMPTE-RENDU TECHNIQUE

2. Les travaux de maintenance, de renouvellement et de second œuvre effectués

Travaux de maintenance effectués sur les offices :

Fournisseurs	Fonction	Montant
3C COMPETENCE CUISINE COLLECTIVITE	Installation et Maintenance	44 774
IGIENAIR	Installation et Maintenance	11 568
ATHLON	Entretien Matériel d'exploitation	455
LEASE PLAN	Entretien Matériel d'exploitation	131
AUTRES		41
TOTAL ENTRETIEN ET REPARATION		56 968

04

Compte-rendu Financier

Sommaire

04 – COMPTE-RENDU FINANCIER	p. 61
1. Fréquentation	p. 63
A. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie	p. 63
B. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 64
2. Compte de résultat	p. 65
A. Chiffre d'affaires	p. 66
B. Coût d'approvisionnement alimentaire, de produits d'entretien et de conditionnement à jeter	p. 67
C. Effectifs et frais de personnel	p. 68
D. Achats non stockés	p. 69
E. Impôts et taxes	p. 70
F. Facturation et impayés	p. 71
3. Tarification et encaissements	p. 72
A. Prix de vente contractuels	p. 72
B. Fonctionnement de la facturation	p. 73
C. Encaissements et compensation tarifaire éventuelle	p. 74
D. Etat des impayés	p. 75

COMPTE-RENDU FINANCIER

1. Fréquentation

A – Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie

	Déjeuner maternelles	Déjeuner élémentaires	Déjeuner adultes encadrants	Repas Perso communal	Repas Personnes âgées portage	CL maternelle	CL primaire	CL Adultes	Pique Nique Maternelle	Pique Nique Elémentaire	Pique Nique Adulte	Déjeuner petite enfance Petits	Déjeuner petite enfance Moyens	Déjeuner petite enfance Grands	Déjeuner adulte encadrant	TOTAL
16/07/22 - 31/07/22				65	498	991	477	288	534	677	166	99	106	636	38	4 575
août-22				62	929	723	918	355	900	761	244	65	117	347	36	5 457
01/09/2022	9 285	16 540	1 926	126	1 015	1 029	1 060	282				328	618	1 215	99	33 523
octobre-22	6 376	11 279	1 404	107	1 130	1 759	1 686	510				388	497	1 208	97	26 441
novembre-22	6 978	11 694	1 580	101	1 128	1 488	1 309	354				383	432	1 237	80	26 764
décembre-22	4 924	8 541	1 125	121	1 274	1 487	1 299	497				261	290	1 069	78	21 206
janvier-23	8 951	14 959	1 919	120	1 307	1 121	981	291				416	437	1 698	105	32 345
février-23	5 383	9 392	1 148	144	1 110	1 896	1 516	520				310	320	1 490	84	23 686
mars-23	8 410	14 195	1 744	147	1 222	1 386	953	371	196	350	53	382	309	1 867	91	31 676
avril-23	5 899	10 024	1 118	114	1 091	1 351	697	338	319	739	121	258	267	1 561	78	23 975
mai-23	5 570	9 518	1 133	148	1 131	1 360	801	361	308	484	90	259	197	1 482	86	22 928
juin-22	9 600	16 431	2 014	166	1 228	651	483	181	564	513	123	140	437	1 944	107	34 562
juillet-23	1 870	2 774	438	160	1 111	1 917	1 205	533	917	1 348	319	107	375	1 528	96	14 698
août-23				172	983	1 293	869	397	612	832	208	56	148	469	43	6 082
TOTAL	73 246	125 347	15 549	1 753	15 157	18 452	14 254	5 278	4 350	6 305	1 376	3 452	4 550	17 751	1 118	307 938

Accès de réception en préfecture
093-219300496-20241211-DLB-2024-12-62-DE
Date de télétransmission : 18/12/2024
Date de réception préfecture : 18/12/2024



COMPTE-RENDU FINANCIER

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

Comparatif par rapport au nombre de repas de référence :

	Référence contrat*	Effectifs N	Ecart en masse	Ecart en %
TOTAL	306 354	307 938	1 584	0,52%

* l'effectif de référence tient compte des repas crèches

	Effectifs N	Effectifs N-1	Evolution en masse	Evolution en %
Repas Maternelle	73 246		73 246	
Repas Primaire	125 347		125 347	
Repas Adultes	15 549		15 549	
Repas personnel communal portage	1 753		1 753	
Repas personnes âgées portage	15 157		15 157	
CL Maternelle	18 452		18 452	
CL primaire	14 254		14 254	
CL adultes	5 278		5 278	
Pique-Niques	12 031		12 031	
Repas crèches	26 871		26 871	
TOTAL	307 938	0	307 938	

- La variation de plus ou moins 15% du volume de repas commandés par rapport aux effectifs pris en considération pour la construction des offres soit 306 354 repas par an.

COMPTE-RENDU FINANCIER

2. Compte de résultat

Compte de résultat global détaillé

COMPTE DE RESULTAT

16 juillet 2023 -
31 août 2023

En €, HT

	Exercice N	Exercice N-1	Impact au repas	% CA	Evolution en masse	Evolution en %
NOMBRE DE REPAS	307 938				307 938	
Chiffre d'Affaires repas principaux	1 191 431		3,869	95,15%	1 191 431	
Autres prestations	60 758		0,197	4,85%	60 758	
TOTAL CHIFFRE D'AFFAIRES	1 252 190		4,066	100,00%	1 252 190	
Consommation denrées	-721 233		-2,342	-57,60%	-721 233	
Consommation jetables et produits d'entretien	-73 907		-0,240	-5,90%	-73 907	
Personnel de production	-235 271		-0,764	-18,79%	-235 271	
Personnel gestion et services	-104 831		-0,340	-8,37%	-104 831	
Amortissement et leasing	-4 334		-0,014	-0,35%	-4 334	
Maintenance	-56 968		-0,185	-4,55%	-56 968	
Impôts et taxes	-18 843		-0,061	-1,50%	-18 843	
Gestion et fonctionnement	-168 174		-0,546	-13,43%	-168 174	
Facturation	-37 684		-0,122	-3,01%	-37 684	
Impayés	-25 928		-0,084	-2,07%	-25 928	
TOTAL CHARGES	-1 447 173		-4,700	-115,57%	-1 447 173	
STRUCTURE ET REMUNERATION	-194 984		-0,633	-15,57%	-194 984	

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	CL maternelle	CL primaire	CL Adultes	Pique Nique Maternelle	Pique Nique Elémentaire	Pique Nique Adulte	Déjeuner petite enfance Petits	Déjeuner petite enfance Moyens	Déjeuner petite enfance Grands	Déjeuner adulte encadrant	TOTAL
16/07/22 - 31/07/22	0	0	0	376	2 906	3 518	1 836	1 332	1 922	2 437	725	298	339	2 121	177	17 985
août-22	0	0	0	358	5 421	2 567	3 533	1 642	3 239	2 739	1 065	195	374	1 157	168	22 458
01/09/2022	32 962	63 662	8 908	728	5 923	3 653	4 080	1 304	0	0	0	986	1 975	4 052	462	128 694
octobre-22	22 635	43 413	6 494	618	6 594	6 244	6 489	2 359	0	0	0	1 166	1 588	4 029	453	102 081
novembre-22	24 772	45 010	7 308	584	6 582	5 282	5 038	1 637	0	0	0	1 151	1 380	4 125	373	103 243
décembre-22	17 480	32 874	5 203	699	7 434	5 279	5 000	2 299	0	795	83	785	927	3 565	364	82 786
janvier-23	31 776	57 577	8 675	693	7 626	3 980	3 776	1 346	0	130	17	1 250	1 396	5 663	490	124 586
février-23	19 110	36 150	5 310	832	6 477	6 731	5 835	2 405	0	1 238	127	932	1 022	4 969	392	91 529
mars-23	29 856	54 637	8 066	850	7 130	4 920	3 668	1 716	705	1 260	231	1 148	987	6 226	425	121 825
avril-23	20 941	38 582	5 171	659	6 366	4 796	2 683	1 563	1 148	2 660	528	776	853	5 206	364	92 296
mai-23	19 774	36 635	5 240	855	6 599	4 828	3 083	1 670	1 108	1 742	393	779	629	4 942	401	88 679
juin-22	34 080	63 243	9 315	959	7 165	2 311	1 959	837	2 030	1 846	537	421	1 396	6 483	499	132 982
juillet-23	6 639	10 677	2 026	925	6 483	6 805	4 638	2 465	3 300	4 851	1 392	322	1 198	5 096	448	57 265
août-23	0	0	0	994	5 736	4 590	3 345	1 836	2 203	2 994	908	168	473	1 564	201	25 012
TOTAL	260 023	482 461	71 914	10 131	88 441	65 505	54 864	24 411	15 656	22 692	6 006	10 377	14 537	59 200	5 215	1 191 431

Accusé de réception en préfecture
093-219300498-20241211-DLB-2024-12-62-DE
Date de télétransmission : 18/12/2024
Date de réception préfecture : 18/12/2024



COMPTE-RENDU FINANCIER

B – Coût d’approvisionnements alimentaires, produits d’entretien, conditionnements à jeter (Produits à usage unique)

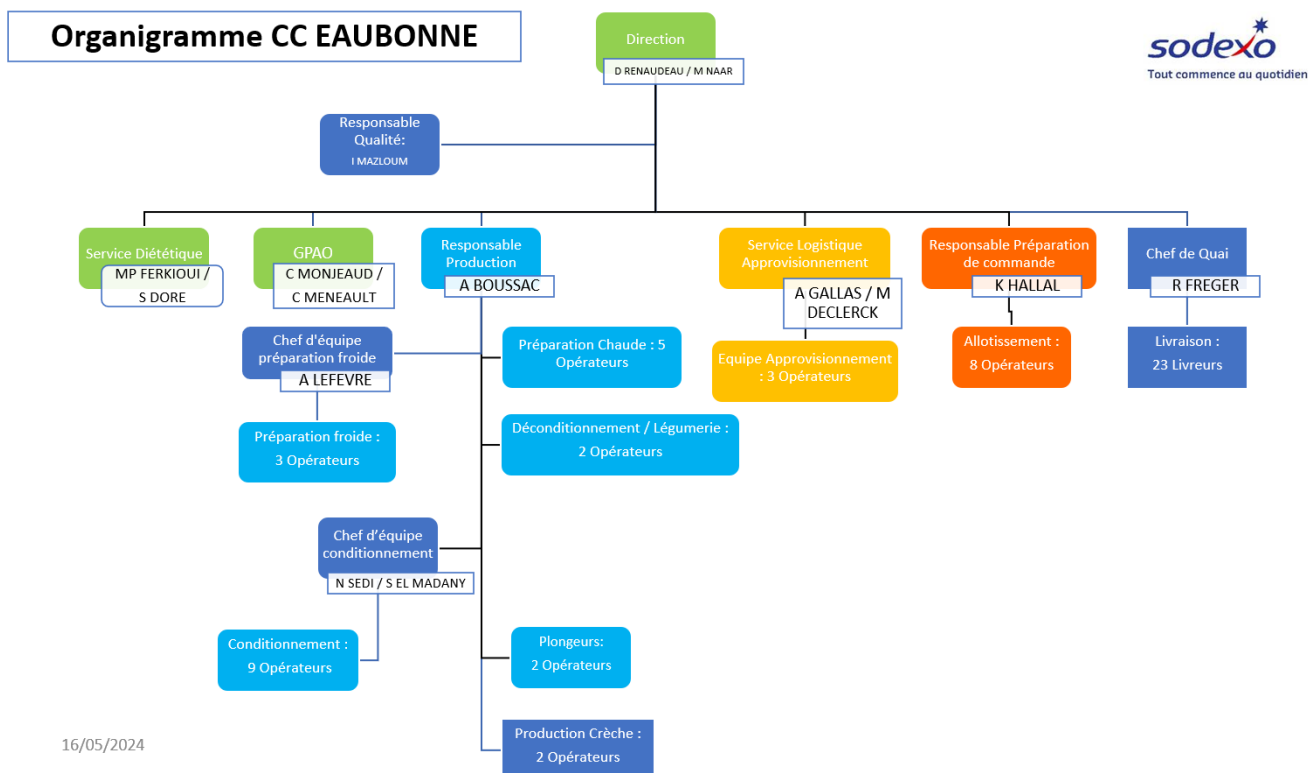
Pour la DSP

(TOTAL Euro HT)	Denrées alimentaires	Produits d'entretien	Produits à usage unique
Stocks au 16/07/2022	-451	0	-240
Volume d'achats	722 183	15 010	60 803
Stocks au 31/08/2023	499	0	1 666
Consommations	721 233	15 010	58 898

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
PERRIN	Juliette	Responsable d'exploitation	35 heures

jusqu'au 25/11/2022

depuis le 28/11/2022

COMPTE-RENDU FINANCIER

D – Achats non stockés

	Exercice N
Location matériel d'exploitation + matériel de transport	3 987
Publicité, cadeaux et dons	0
Analyse bactériologique	1 651
Animation	4 370
Blanchissage	20 301
Petit matériel d'exploitation	19 521
Déplacements, missions et carburant	1 803
Autres frais d'exploitation	4 336
Cession cuisine centrale	100 956
Sous-traitance	11 250
Total Gestion et fonctionnement	168 174

COMPTE-RENDU FINANCIER

E – Impôts et taxes

	Exercice N
Cotisations SNRC	240
Taxes formation	1 916
CFE/CVEA	11 971
Assurances	2 404
Taxe effort construction	271
Autres taxes	2 040
TOTAL	18 843

COMPTE-RENDU FINANCIER

F – Facturation et impayés

	Exercice N
Télécom et affranchissement	1 929
Honoraires de recouvrement	28 105
Informatique	7 649
TOTAL frais de facturation	37 684

COMPTE-RENDU FINANCIER

3. Tarification et encaissements

A – Prix de vente contractuels

	Scolaires - accueils de loisirs						Petite enfance				Adultes	Seniors
	Déjeuner maternelles	Déjeuner élémentaires	Déjeuner adultes encadrants	Pique-niques maternelles	Pique-niques élémentaires	Pique-niques adultes	Déjeuner petite enfance Petits	Déjeuner petite enfance Moyens	Déjeuner petite enfance Grands	Déjeuner adulte encadrant	Restaurant municipal	Portage à domicile
En € HT par prestation												
Coût denrées alimentaires	1,932	2,231	3,007	1,981	1,981	2,747	1,513	1,702	1,842	3,007	4,121	4,277
Coût de production des repas	0,590	0,590	0,590	0,590	0,590	0,590	0,590	0,590	0,590	0,590	0,590	0,590
Coût de livraison des repas	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300
Coût de maintenance des équipements	0,100	0,100	0,100	0,100	0,100	0,100	0,100	0,100	0,100	0,100	0,100	0,100
Frais d'encaissement et de	0,080	0,080	0,080	0,080	0,080	0,080				0,120	0,120	0,120
Impayés	0,045	0,045	0,045	0,045	0,045	0,045				0,045	0,045	0,045
Coût du personnel	0,390	0,390	0,390	0,390	0,390	0,390	0,390	0,390	0,390	0,390	0,390	0,390
Rémunération du délégataire	0,020	0,020	0,020	0,020	0,020	0,020	0,020	0,020	0,020	0,020	0,020	0,020
Frais d'exploitation	0,093	0,093	0,093	0,093	0,093	0,093	0,093	0,093	0,093	0,093	0,093	0,093
Total en € HT	3,550	3,849	4,625	3,599	3,599	4,365	3,006	3,195	3,335	4,665	5,779	5,835
TVA	0,195	0,212	0,254	0,198	0,198	0,240	0,165	0,176	0,183	0,257	0,318	0,321
Total en € TTC	3,745	4,061	4,879	3,797	3,797	4,605	3,171	3,371	3,518	4,922	6,097	6,156
Plus-value PSE (renouvellement des équipements) - € HT	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	
Plus-value PSE (renouvellement des équipements) - € TTC	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11	

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.

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

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

- Paiement en ligne sécurisé sur le portail Internet Espace Famille / <https://espace.so.blfamille.com/fr000310/accueil>
- - Prélèvement automatique,
- - TIP,
- - Chèque,
- - Espèces,
- - En ligne (sur pc, smartphone ou tablette)

Chaque mardi matin et les 1^{er} et 3^{ème} samedi matin du mois en période scolaire, une permanence dans les bureaux du guichet unique de la ville est assurée par un agent Sodexo.

COMPTE-RENDU FINANCIER

C – Encaissements et compensation tarifaire éventuelle

Grille des tarifs

	Tarif en euros TTC année 2022-2023
Enseignant	4
Agents communaux	3
Enfant maternelle plein tarif	3,10
Enfant maternelle hors commune	3,75
Enfant élémentaire plein tarif	3,49
Enfant élémentaire hors commune	4,10
Enfant occasionnel	4,21
Portage à domicile	4

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 : 25653,45€

Période de facturation	Montant facturé	Montant encaissé	Montant des impayés
Sept – 22	82465,57	81435,07	1030,5
Oct – 22	72676,37	70258,38	2417,99
Nov – 22	71206,77	69460,86	1745,91
Déc – 22	52282,18	50665,24	1616,94
Janv – 23	90171,45	87163,35	3008,1
Fevr – 23	57346,98	55628,71	1718,27
Mars - 23	85605,28	82337,64	3267,64
Avr – 23	61967,59	59316,83	2650,76
Mai – 23	57505,67	54890,69	2614,98
Juin – 23	113208,70	107690,34	5518,36
Juil – 23	4804	4756	48
Août – 23	4384	4368	16

Sur l'année scolaire 2022-2023, les impayés ont représenté 3,4% du montant total facturé.

06

Annexes

Sommaire

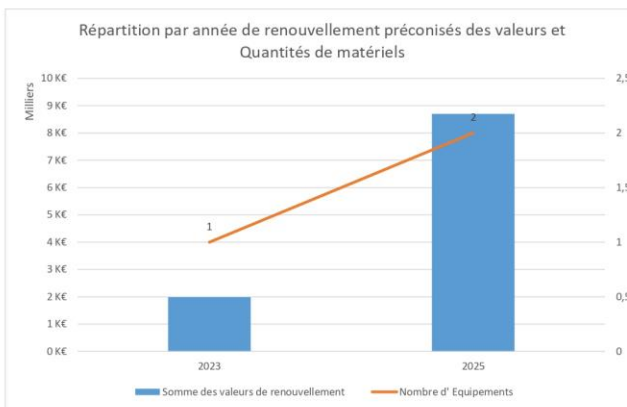
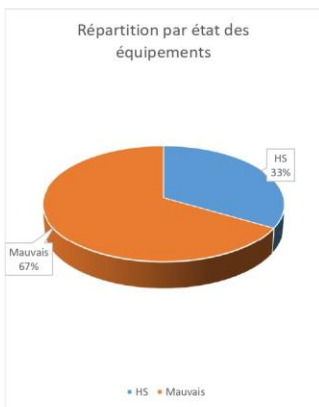
06 – ANNEXES	p. 76
Annexe 1 : Liste du matériel	p. 78
Annexe 2 : Menus scolaire, PAD et crèche	p. 97
Annexe 3 : Rapport d'analyse non satisfaisant	p. 190

ANNEXES

Annexe 1 : Liste de matériel

ETAT DU PARC

FR000310- ECOLE MATER VICTOR HUGO



Date de réalisation: 4/1/23
Nom des techniciens: LAVE ANTOUIT
N° Intervention: 52899

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

CONTACT: com@compence.com
03 30 100 700
com@compence.com

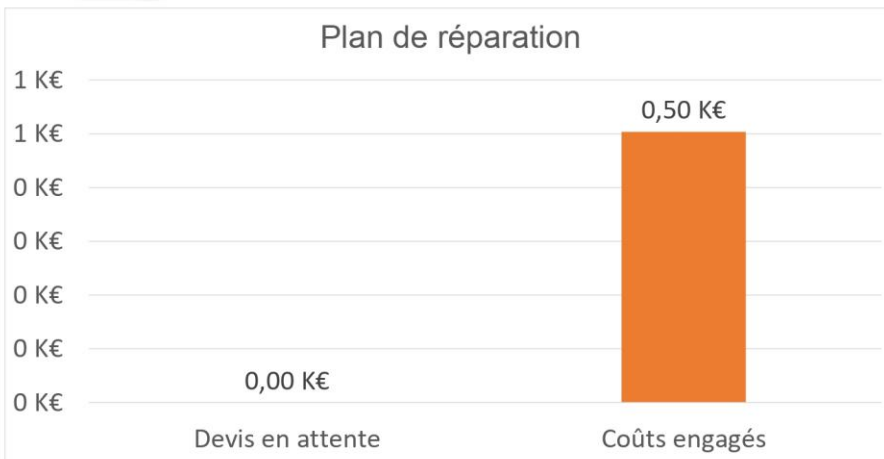


RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule JC	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance	
								Etat à la suite précédente	Montant des travaux prévus en cours	Plan de cours / voir page 2	Montant des travaux prévus en cours
300951	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (DROITE)	BOURGEOIS	P8185833	17/10/2023	CUISINE	Mauvais	BON FONCTIONNEMENT GENERAL JUSTE LE JOINT QUI SE DETACHE				6 400,00 €
168616	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	ELECTROLUX	603110013	17/10/2023	CUISINE	Mauvais	EFFECTUER		73,12 €		2 300,00 €
226844	LAVE VAISSELLE	NC	INACCESSIBLE	17/10/2023		HS	nombre de ligne etat Mauvais = 2 INEXISTANT			430,09 €	1 985,00 €



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

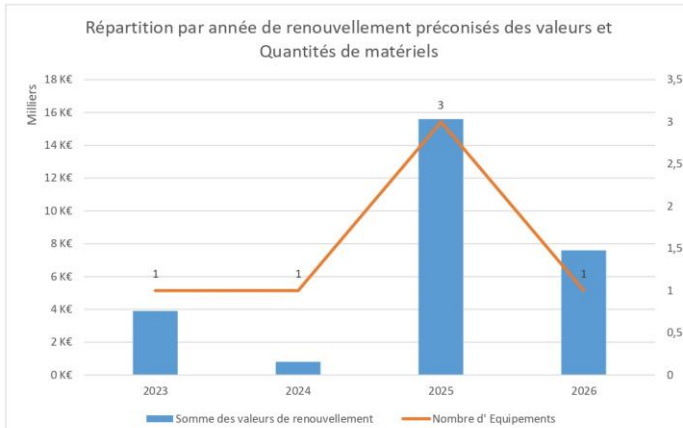
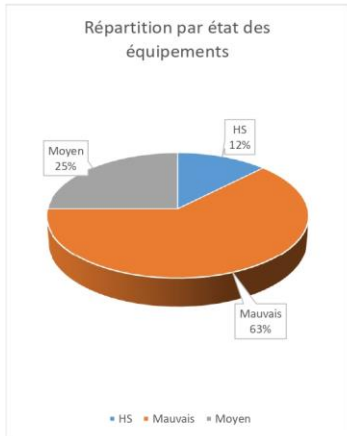


ANNEXES

Annexe 1 : Liste de matériel

ETAT DU PARC

FR000310 - ECOLE JOFFRE



Date de réalisation: 09/12/24
Nom des techniciens: LUIS ANTOU
N° Intervenant: 135482

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

CONTACT: scm@culine3.com
02 39 100 700
scm@culine3.com

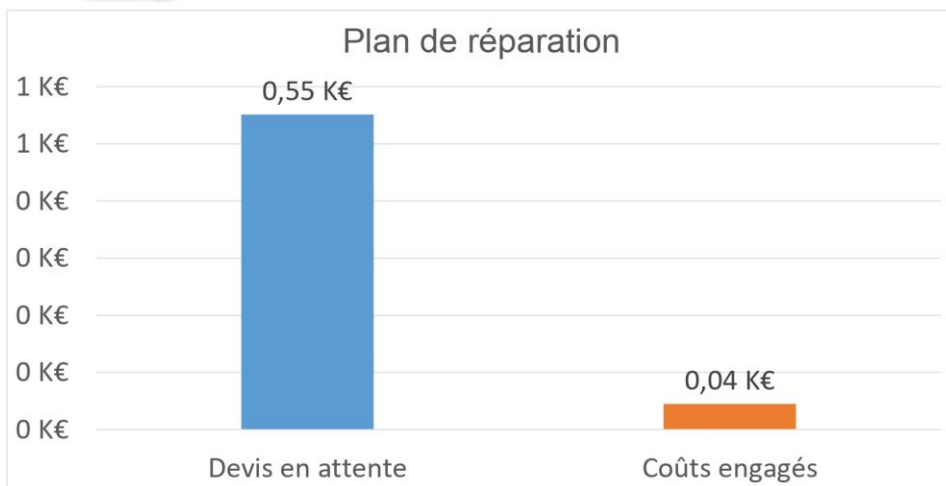


RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matr./n° d'c	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	État matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance		
								Site à la date de prise en compte	Montant des travaux prévus (hors dégrè.)	Site à la date de prise en compte	Montant des travaux prévus (hors dégrè.)	
160872	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BOURGEAT	PG163808	12/10/2023	CUISINE	Moyen	bon fonctionnement général				7 200,00 €	
160978	CHAUFFE ASSIETTES	BLANCO	590045	12/10/2023	MOBILE	Moyen	ok				1 200,00 €	
160973	LAVE VAISSELLE FRONTALE	COMENDA	INACCESSIBLE	12/10/2023	CUISINE	Mauvais	bon fonctionnement général				6 200,00 €	
160976	BAIN MARIÉ SUR ETUVE	VAUCONSANT	INACCESSIBLE	12/10/2023	DISTRIBUTION	Mauvais	ok				7 600,00 €	
160977	MEUBLE FROID	ABS	INACCESSIBLE	12/10/2023	DISTRIBUTION	Mauvais	bon fonctionnement général				8 200,00 €	
168626	CONGELATEUR COFFRE	LIEBHERR	INACCESSIBLE	12/10/2023	DISTRIBUTION	Mauvais	bon fonctionnement général				800,00 €	
168627	ADOUCCISSEUR > 8 litres	CTA	INACCESSIBLE	12/10/2023	CUISINE	Mauvais	ok			44,88 €	1 200,00 €	
160974	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBHERR	20018 2	12/10/2023	CUISINE	ok	remplacer par odic		551,36 €	14,1%	3 900,00 €	
TOTALUX:								0,00 €	551,36 €		44,88 €	0,00 €



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

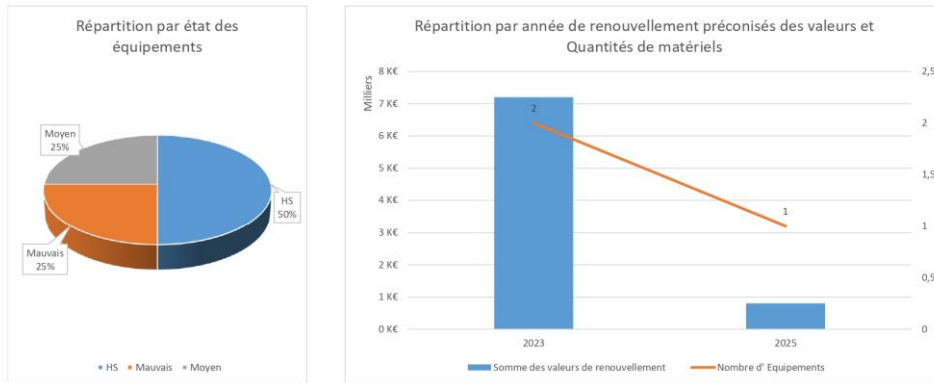


ANNEXES

Annexe 1 : Liste de matériel

ETAT DU PARC

FR000310 - ECOLE PAUL LETOMBE



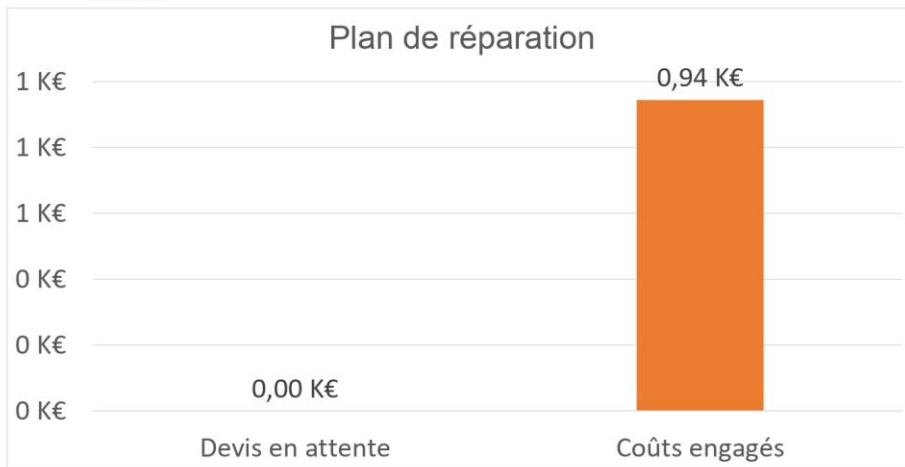
Date de réalisation: #46-22
 Nom de l'équipement: LAVE VAISSELLE
 N° d'inventaire: 126218
 Nom du site: FR000310 - ECOLE PAUL LETOMBE
 40 AVE DES FAUVETTES
 NEUILLY PLAISANCE
 CONTACT: scm@coasinet.com
 02 30 305 700
 scm@coasinet.com
 Compétence Cuisine Collective

RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matériel n°C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	État matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance	
								Vale à la date prévisionnelle	Moment de la réparation en cours depuis 1 an	Devis en cours / "à venir" depuis 1 an	Coût contractuel depuis 1 an
162737	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA	INACCESSIBLE	12/10/2023	OFFICE	Moyens	tres vetuste a changer rapidement nombre de ligne etat Moyen = 3			944,10 €	6 200,00 €
168622	ADOUCCISSEUR < 8 l	CTA	INACCESSIBLE	12/10/2023	OFFICE	Mauvais	TRES MAUVAISES ETAT nombre de ligne etat Mauvais = 1				800,00 €
162736	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BOURGEOIS	QB163959	12/10/2023	OFFICE	HS	remplacement par BOURGEOAT 204775				6 400,00 €
162739	CONGELATEUR COFFRE	LIEBHERR	INACCESSIBLE	12/10/2023	OFFICE	HS	Aucune			944,10 €	800,00 €
TOTALUX:								0,00 €	0,00 €	944,10 €	0,00 €



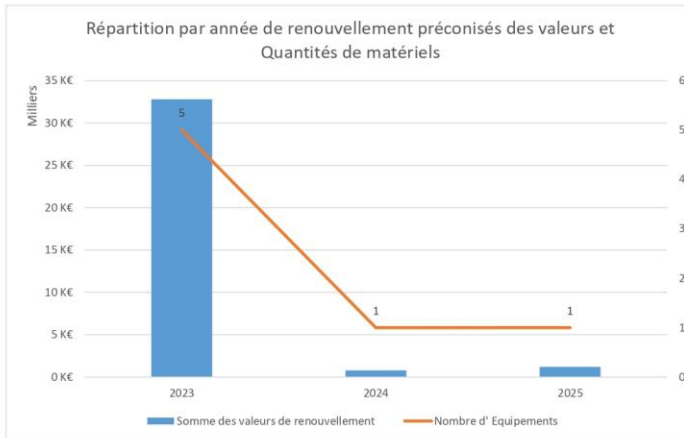
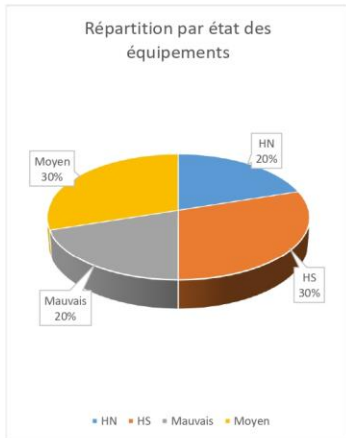
Code Client : 10012306
 FR000310 - ECOLE PAUL LETOMBE
 40 AVE DES FAUVETTES
 NEUILLY PLAISANCE



ANNEXES

Annexe 1 : Liste de matériel ETAT DU PARC

FR000310 - ECOLE BEL AIR



Date de réalisation : 04/12/23
Nom des techniciens : LYS HETROT
N° intervention : 330451

Nom du site : FR000310 - ECOLE BEL AIR
28 RUE DU BEL AIR
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT : scm@sudme3c.com
02 30 100 700
scm@tudme3c.com



RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matr./Réf. à C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat constaté	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance	
								Mt à la Visa	Montant des réparations en cours depuis 1 an	Montant des réparations en cours depuis 1 an	Montant des réparations en cours depuis 1 an
160870	SECHE LINGE	IPSO	ILLISIBLE	12/10/2023	LIVRAISON	Moyen	bon fonctionnement general			293,35 €	7 300,00 €
160946	BAIN MARIE SUR ETUVE	VAUCONSANT	ILLISIBLE	12/10/2023	DISTRIBUTION	Moyen	ok				7 600,00 €
160948	ADOUCCISSEUR	CTA	INACCESSIBLE	12/10/2023	CUISINE	Moyen	OK			14,28 €	800,00 €
160949	CHAUFFE ASSIETTES	BLANCO	INACCESSIBLE	12/10/2023	DISTRIBUTION	Mauvais	ok				1 200,00 €
160950	CONGELATEUR COFFRE	LIEBHERR	INACCESSIBLE	12/10/2023	DISTRIBUTION	Mauvais	entres mauvaises etat				800,00 €
160942	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (DROITE)	BTR	INACCESSIBLE	12/10/2023	CUISINE	HS	remplacement par bourgeat 254014				6 400,00 €
160944	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBHERR	GKS 6520 INDEX 10	12/10/2023	CUISINE	HS	REPLACER PAR 226242 ODIC			308,04 €	2 300,00 €
168618	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (GAUCHE)	BTR	INACCESSIBLE	12/10/2023	CUISINE	HS	changer pour bourgeat				6 400,00 €
160871	LAVE LINGE	MIELE	46892056	12/10/2023	LIVRAISON	HN	remplacement pa marque LG				9 500,00 €
160947	MEUBLE FROID	VAUCONSANT	INACCESSIBLE	12/10/2023	DISTRIBUTION	HN	Aucune				8 200,00 €
TOTALUX :								0,00 €	0,00 €	615,67 €	0,00 €



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

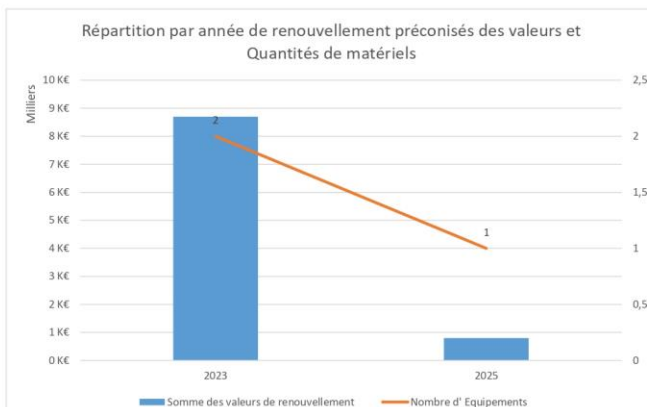
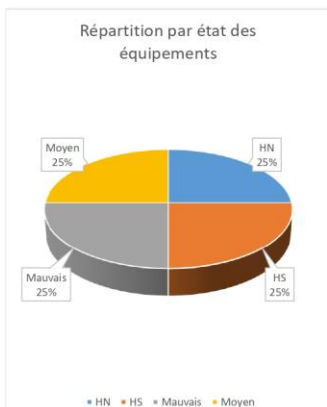


ANNEXES

Annexe 1 : Liste de matériel

ETAT DU PARC

FR000310 - ECOLE PAUL DOUMER



Etat de réalisation: #0/33
Nbre des équipements: 32659
Intervention:

Nom du site: FR000310 - ECOLE PAUL DOUMER
10012308
30 AVE PAUL DOUMER
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT: scm@sodexo.com
01 82 199 700
scm@pauldoux.com

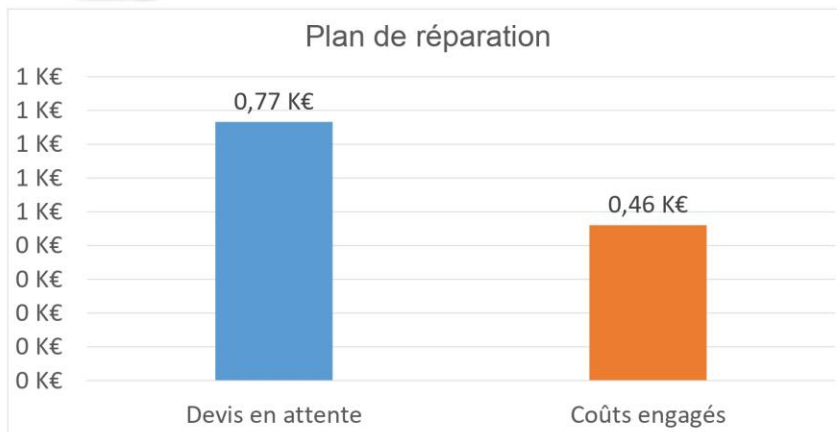


RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matr. de S.C.	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de livraison	Localisation	Etat	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance		
								Valé à la date prévisionnelle	Montant des interventions en cours depuis 1 an	Devis en cours / pour l'année	Coût contractuel / pour l'année	Coût contractuel / pour l'année	Valeur Théorique
160873	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA	ILLISIBLE	12/10/2023		Moyen	GLISSIERE A CHANGER Nombre de ligne état Moyen = 1				310,74 €	6 200,00 €	
162743	ADOUCCISSEUR	CTA	ILLISIBLE	12/10/2023		Mauvais	ok Nombre de ligne état Mauvais = 1					800,00 €	
162740	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR	6011298	12/10/2023		HS	remplacé par 241339 BOURIGAT TES VETUSTE A CHANGER RAPIDEMENT					6 400,00 €	
162742	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBHERR	ILLISIBLE	12/10/2023		HN	THERMOGRAPHE AFFICHE DES FALUSSE TEMPERATURE Nombre de ligne état HN = 1	766,19 €	33,3%	149,56 €		2 300,00 €	
TOTALUX:								0,00 €	766,19 €		460,30 €	0,00 €	



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

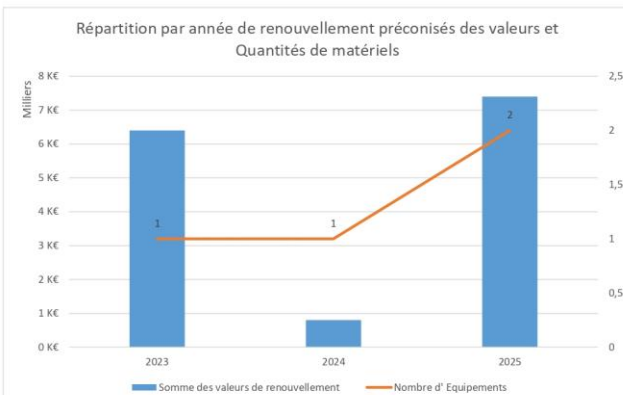
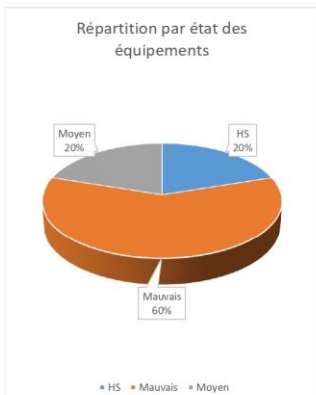


ANNEXES

Annexe 1 : Liste de matériel

ETAT DU PARC

FR000310 - ECOLE FERDINAND FOCH



Date de rédaction: 4/1/23
 Area des installations: LAINX/TOUIT
 N° Intercommunal: 23436

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

CONTACT: srm@cuissinet.com
 05 30 100 700
 srm@cuissinet.com



RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule s/c	Désignation	Marque	Niveau de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance		
								Valé à la date précédente	Montant des interventions en cours depuis 1 an	Pre-contractuel / avec contrat	hors contrat depuis 1 an	Montant
168624	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1300L	ELECTROLUX	INACCESSIBLE	13/10/2023	CUISINE	Moyen	bon fonctionnement général Nombre de ligne état Moyen: 1					3 900,00 €
160939	LAVE VAISSELLE FRONTAL	COMENDA	ILISIBILE	13/10/2023	CUISINE	Mauvais	ok					6 200,00 €
160941	CONGELATEUR COFFRE	LIEBHERR	INACCESSIBLE	13/10/2023	CUISINE	Mauvais	bon fonctionnement général					800,00 €
168625	ADOUCCISSEUR > 8 litres	CTA	INACCESSIBLE	13/10/2023	CUISINE	Mauvais	ok					1 200,00 €
160938	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	LAINOX	0557601A	13/10/2023	CUISINE	HS	remplacement par BOURGEAT Z54013 Nombre de ligne état Mauvais: 3			306,05 €		6 400,00 €
TOTALUX:								0,00 €	0,00 €	306,05 €	0,00 €	



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

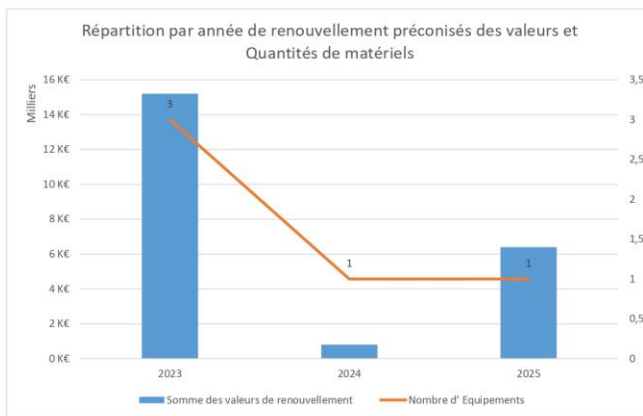
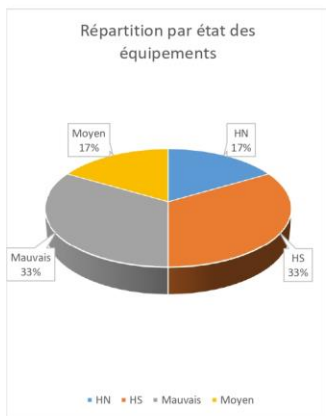


ANNEXES

Annexe 1 : Liste de matériel

ETAT DU PARC

FR000310 - ECOLE LEON FRAPIE



Date de réalisation : 18/12/2024
N° de référence : 10012310

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

CONTACT : h.m@univie.fr
06 26 50 700
com@univie.com



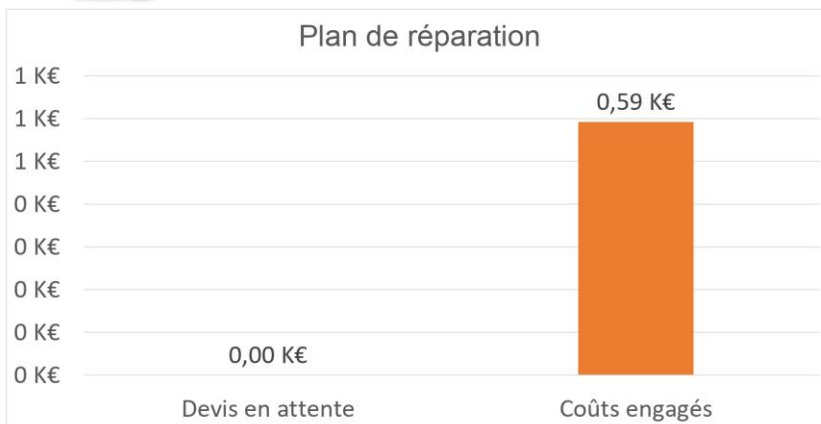
RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule CC	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de cession	Localisation	Etat	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance	
								Etat à la date précédente	Montant de la prestation	Montant de la prestation	Montant de la prestation
368620	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	ELECTROLUX	INACCESSIBLE	13/10/2023	CUISINE	Moyen	OK			312,32 €	2 300,00 €
362744	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR	INACCESSIBLE	13/10/2023	CUISINE	Mauvais	Nombre de ligne état Moyen < 3				6 400,00 €
362747	CONGELATEUR COFFRE	IEBHER	INACCESSIBLE	13/10/2023	CUISINE	Mauvais	bon fonctionnement général				800,00 €
362745	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA	D7 13307/07/99	13/10/2023	CUISINE	HS	REPLACEMENT PAR 231152			279,90 €	6 200,00 €
362749	MEUBLE FROID	VAUCONSANT	INACCESSIBLE	13/10/2023	DISTRIBUTION	HS	tres vetuste jamais utiliser				8 200,00 €
362750	ADOUCCISSEUR	ABS	INACCESSIBLE	13/10/2023	CUISINE	HN	trs vetuste a changer rapidement				800,00 €
TOTAL								0,00 €	0,00 €	592,22 €	0,00 €



Code Client : 10012310
FR000310 - ECOLE LEON FRAPIE
RUE LEON FRAPIE
NEUILLY PLAISANCE

Plan de réparation

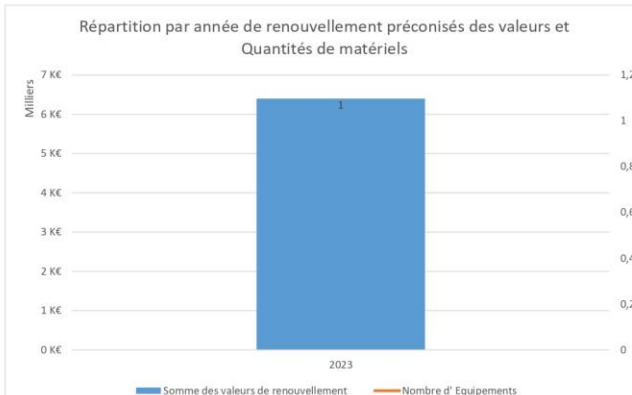
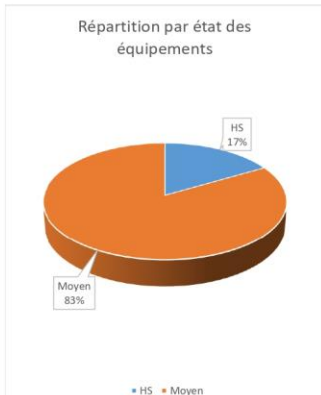


ANNEXES

Annexe 1 : Liste de matériel

ETAT DU PARC

FR000310 - ECOLE CAHOUETTES



Date de réalisation: 09/12/23
Nom des bénéficiaires: VILLE D'ARTOIS
N° Intervention: 525203

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

CONTACT: scm@casmelec.com
02 39 300 300
scm@casmelec.com

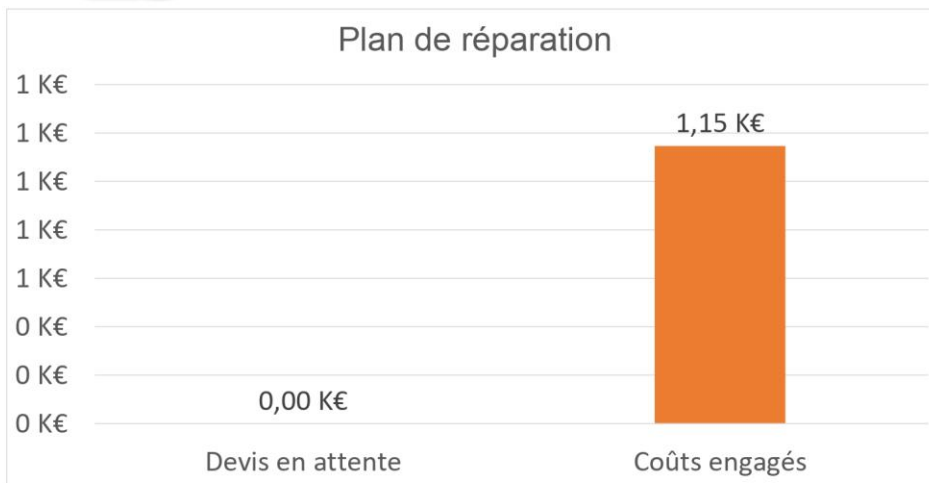


RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matériel, N°	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de commande	Localisation	État matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance	
								valable à la date prévisionnelle d'expiration du contrat	Montant des interventions prévues (hors contrat)	Devis en cours / pour contrat	Coût engagé / pour contrat
158205	MEUBLE BAIN MARIE GLUYON BMV4S	GLUYON	13960070902	13/10/2023	OFFICE	Moyen	OK			739,59 €	7 600,00 €
162754	ADOUCEUSEUR	CTA	INACCESSIBLE	13/10/2023	CUISINE	Moyen	OK				800,00 €
108628	ARMOIRE FROIDE POSITIVE ELECTROLUX	ELECTROLUX	REX142FR	13/10/2023	CUISINE	Moyen	EFFECTUÉ		406,82 €		3 900,00 €
204802	LAVE VAISSELLE COMENDA ELEA 1500C	COMENDA	INACCESSIBLE	13/10/2023		Moyen	OK				4 178,00 €
86320	MEUBLE REFRIGEREE	GLUYON	MHR200PR1	13/10/2023	OFFICE	Moyen	OK				5 326,00 €
182751	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR	6011438	13/10/2023	CUISINE	OK	remplacement par bougeat 247452				6 400,00 €
TOTALUX:								0,00 €	0,00 €	1 346,41 €	0,00 €



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

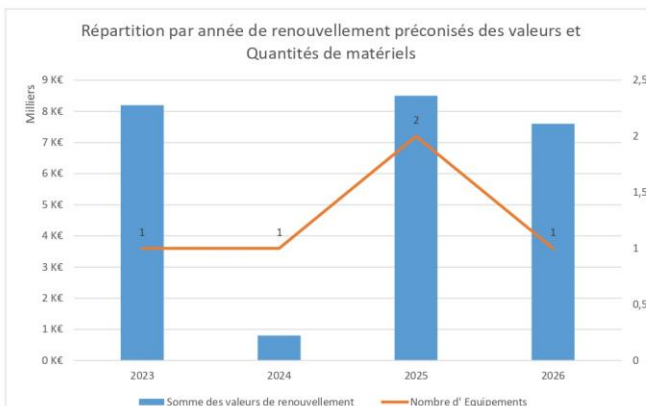
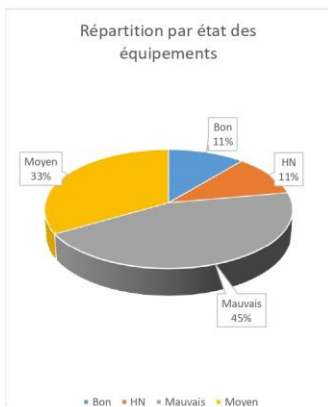


ANNEXES

Annexe 1 : Liste de matériel

ETAT DU PARC

FR000310 - ECOLE DU CENTRE



Date de réalisation : 06/12
 Nom de l'intervenant : LYOBOIS
 N° intervention : 526872

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

CONTACT : scm@cauvel.com
 03 20 300 700
 scm@cauvel.com

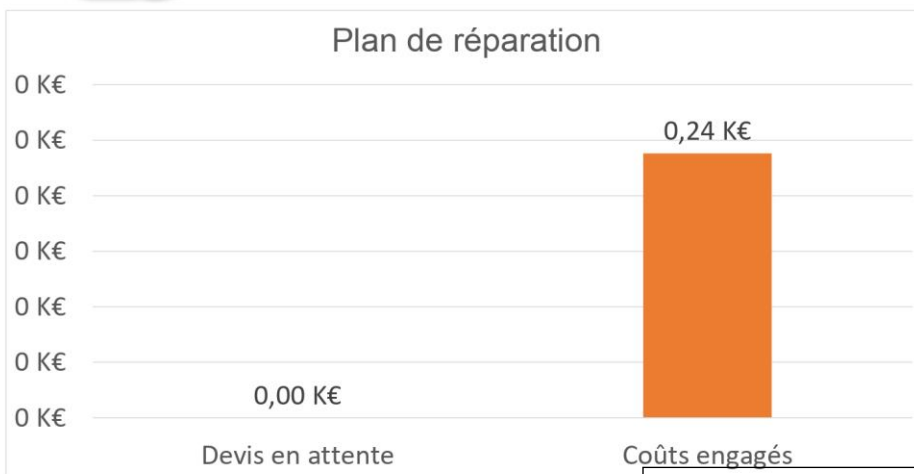


RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule IC	Désignation	Marque	Nombre de sites	Date de contrat	Localisation	État matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance	
								Valable à la date prévisionnelle	Montant de la réparation en cours depuis 1 an	Devis en cours / www.hobart.com	50% contrat depuis 1 an
160988	ADOUCCISSEUR	CTA	INACCESSIBLE	13/10/2023	LAVERIE	Bon	remplacement par bougeat 247452				800,00 €
160980	FOUR DE REMISE EN T° BOURGEAT	BOURGEAT	OG163485	13/10/2023	CLUISINE	Moyen	Nombre de ligne état Bon = 1				6 400,00 €
160983	ARMOIRE FROIDE POSITIVE INOMAK	NC	1368308	13/10/2023	CLUISINE	Moyen	bon fonctionnement général				3 900,00 €
160986	CHAUFFE ASSIETTES	BLANCO	ILLISBLE	13/10/2023	MOBILE	Moyen	Aucune				1 200,00 €
160981	LAVE VASSELLE HOBART	HOBART	866053488	13/10/2023	LAVERIE	Mauvais	ok				6 200,00 €
160982	ARMOIRE FROIDE POSITIVE LIEBHERR	LIEBHERR	0916747-05	13/10/2023	CLUISINE	Mauvais	ok	238,16 €			2 300,00 €
160984	BAIN MARIE SUR ETUVE	ABS	INACCESSIBLE	13/10/2023	DISTRIBUTION	Mauvais	fonctionnement général normale				7 600,00 €
160987	CONGELATEUR COFFRE LIEBHERR	LIEBHERR	INACCESSIBLE	13/10/2023	SELF	Mauvais	ok				800,00 €
160985	MEUBLE FROID	ABS	NO.118 U 0504	13/10/2023	DISTRIBUTION	HN	tres vetuste a changer rapidement				8 200,00 €
TOTALUX:								0,00 €	0,00 €	238,16 €	0,00 €



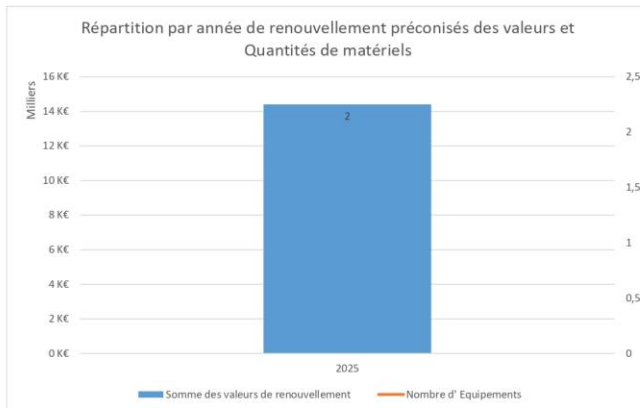
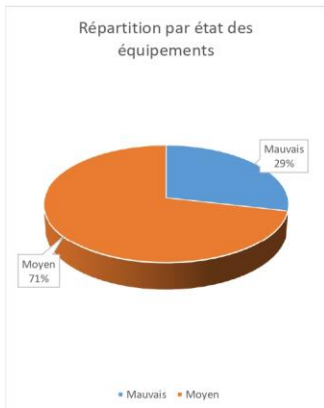
Code Client : 10012312
 FR000310 - ECOLE DU CENTRE
 31 BIS RUE DU GAL LECLERC
 NEULLY PLAISANCE



ANNEXES

Annexe 1 : Liste de matériel ETAT DU PARC

FR000310 - PRIMAIRE VICTOR HUGO



Date de réalisation : 06-23
Nom des techniciens : LES APTOUT
N° Intervention : 12498

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

CONTACT : icm@compete3.com
01 30 100 700
icm@compete3.com

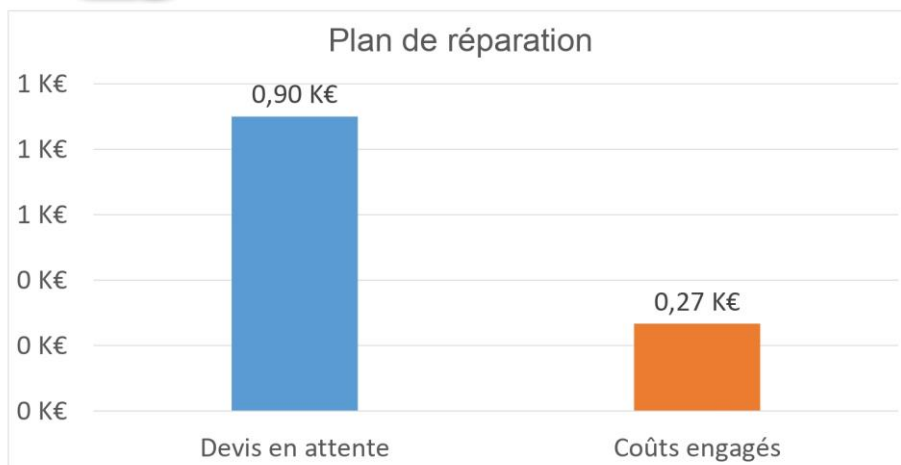


RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matr./Réf. IC	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	État	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance	
								Montant à la vente	Pourcentage de travaux effectués	Montant des travaux réalisés	Montant du contrat	Coût de maintenance depuis 1 an
160956	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (GAUCHE)	BOURGEOIS	PG163804	17/10/2023	CUISINE	Moyen	REPLACEMENT PAR BOURGEOIS					6 400,00 €
160958	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	ODIC	INACCESSIBLE	17/10/2023	DISTRIBUTION	Moyen	EFFECTUE	900,00 €	39,1%	266,98 €		2 300,00 €
160960	BAIN MARIE SUR ETUVE	VAUCONSANT	INACCESSIBLE	17/10/2023	DISTRIBUTION	Moyen	REPLACEMENT PAR 199798 REF 181218A.05					7 600,00 €
160962	ADOUCCISSEUR	CTA	INACCESSIBLE	17/10/2023	CUISINE	Moyen	REPLACEMENT PAR 199798 REF 181218A.05					800,00 €
168617	MEUBLE FROID (droite)	VAUCONSANT	INACCESSIBLE	17/10/2023	DISTRIBUTION	Moyen	remplacement par 199797 REF 181211BA02					8 200,00 €
160961	MEUBLE FROID	VAUCONSANT	INACCESSIBLE	17/10/2023	DISTRIBUTION	Mauvais	Nombre de ligne état Moyen = 4 REPLACEMENT PAR 199796 REF 181218A03					8 200,00 €
172056	LAVE VAISSELLE HOBART AMXT-10A	HOBART	866054514	17/10/2023	CUISINE	Mauvais	ok					6 200,00 €
Nombre de ligne état Mauvais = 2												
TOTALUX !								0,00 €	900,00 €	266,98 €	0,00 €	



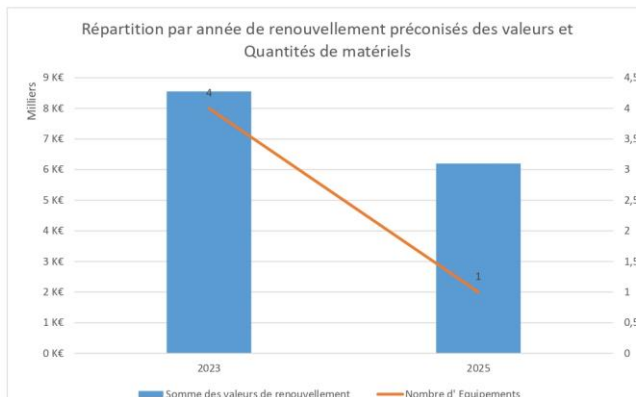
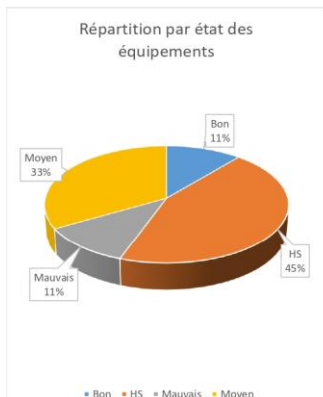
Code Client : 10012314
FR000310 - PRIMAIRE VICTOR HUGO
24 RUE DU CHANZY
NEUILLY PLAISANCE



ANNEXES

Annexe 1 : Liste de matériel

ETAT DU PARC FR000310 - CRECHE DU CENTRE



Date de rédaction : 06/12
Nom des techniciens : LUIS ANTOUIT
N° Intervention : 202102

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

CONTACT : cm@cuissine3.com
01 30 100 700
cm@cuissine3.com

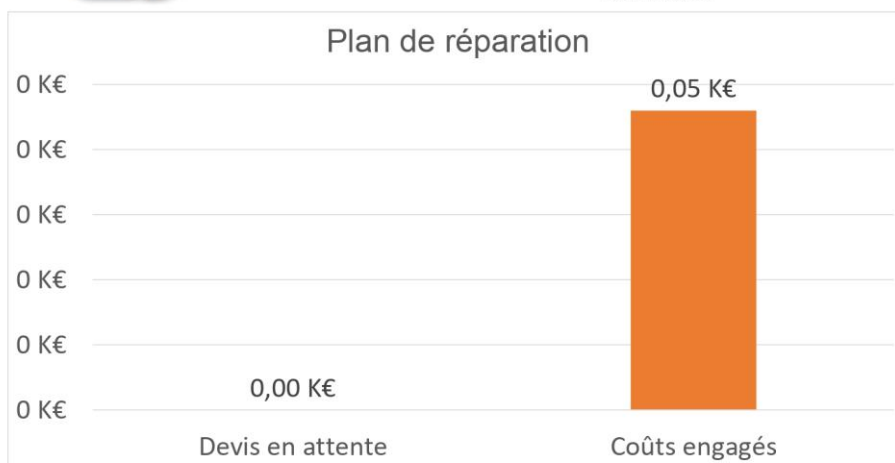


RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule SC	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	État matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance	
								Valable à la date d'intervention	Montant des interventions en cours depuis la date de la dernière intervention	Non contracté depuis la date de la dernière intervention	Valeur théorique
172809	FRIGO TOP LIEBHERR	LIEBHERR	842009445	13/10/2023		Bon	OK				900,00 €
168629	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (DROITE)	LAINOX	043980A	13/10/2023	CUISINE	Moyen	ok				6 400,00 €
168631	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (GAUCHE)	LAINOX	0439802	13/10/2023	CUISINE	Moyen	ok				6 400,00 €
168632	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBHERR	838777440	13/10/2023	CUISINE	Moyen	OK				2 300,00 €
162737	LAVE VASSELLE A CAPOT	ABS	ILISIBLE	13/10/2023	CUISINE	Mauvais	très vulnérable à changer rapidement			45,96 €	6 200,00 €
162738	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBHERR	FKVSJ 2650	13/10/2023	CUISINE	HS	Remplacement par modèle numéro 210570				2 300,00 €
162739	LAVE LINGE	MIELE	07899160 2013	13/10/2023	CAVE	HS	remplacement par modèle numéro ly105m				3 400,00 €
162760	SECHE LINGE	ELECTROLUX	ILISIBLE	13/10/2023	CAVE	HS	Aucune				2 400,00 €
168633	BAIN MARIE DE TABLE	BOURGEOAT	CD11512205867 101	13/10/2023	CUISINE	HS	Aucune				450,00 €
TOTALUX:								0,00 €	0,00 €	45,96 €	0,00 €



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

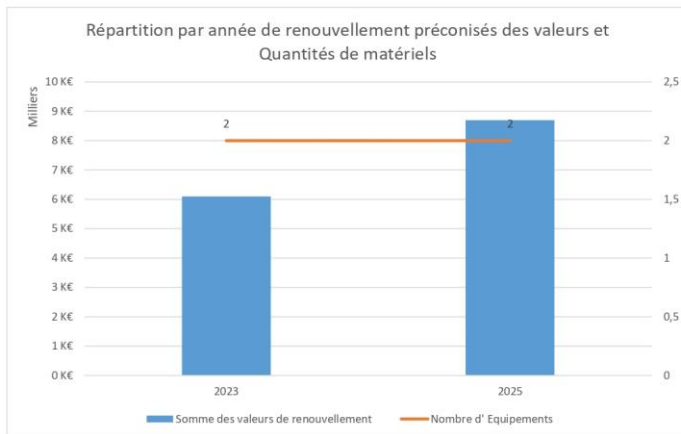
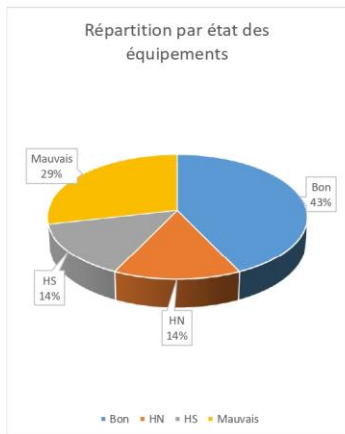


ANNEXES

Annexe 1 : Liste de matériel

ETAT DU PARC

FRO00310 - CRECHE ABBE PIERRE



Date de réalisation : 09/23
Nom des techniciens : LVEHANTOUT
N° Intervention : 526490

Nom du site : FRO00310 - CRECHE ABBE PIERRE
6 AVE MICHEL DEBRE
NEUILLY PLAISANCE
10052318

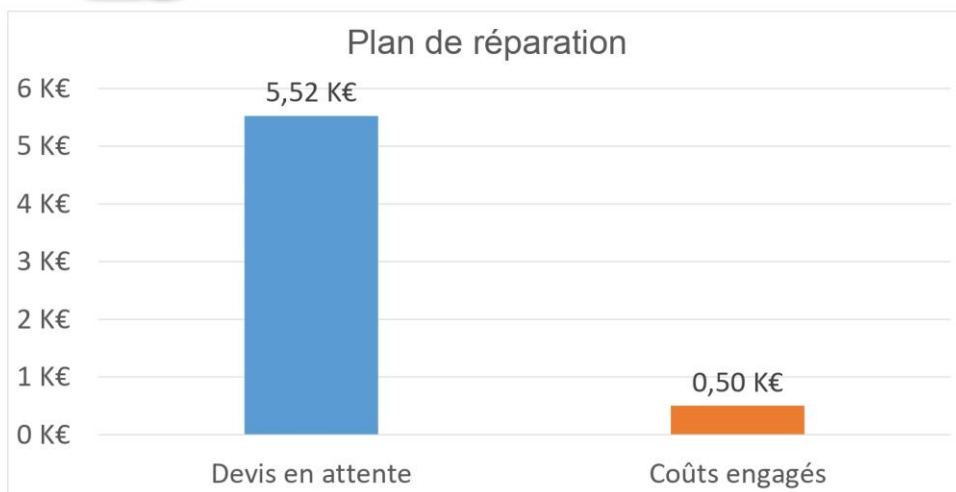
CONTACT : som@culine3.com
01 30 100 700
som@culine3.com
Compétence Cuisine Collective

RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matériel n°c	Désignation	Marque	Nombre de sites	Date de cédula	Localisation	État matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance	
								Montant à la copie préventive	Montant des réparations hors contrat depuis 1 an	Montant des réparations hors contrat depuis 1 an	Valeur théorique
203493	SECHE LINGE	MERKER	077161912349	13/10/2023	BUANDERIE	Bon	Aucune	5 524,00 €	230,2%		2 400,00 €
160933	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	LAUNOX	0705720LA	13/10/2023	CUISINE	Mauvais	ok				6 400,00 €
160936	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBHERR	0916747035	13/10/2023	RESERVE	Mauvais	TES VETUSTE				2 300,00 €
160934	LAVE VAISSELLE PORTE FRONTALE	COMENDA	CO008060/06/07	13/10/2023	CUISINE	ok	remplacement par 233197				3 800,00 €
160935	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBHERR	790092339	13/10/2023	RESERVE	HN	TRES VETUSTE A CHANGER RAPIDEMENT			188,44 €	314,50 €
TOTALUX:								0,00 €	5 524,00 €	188,44 €	314,50 €



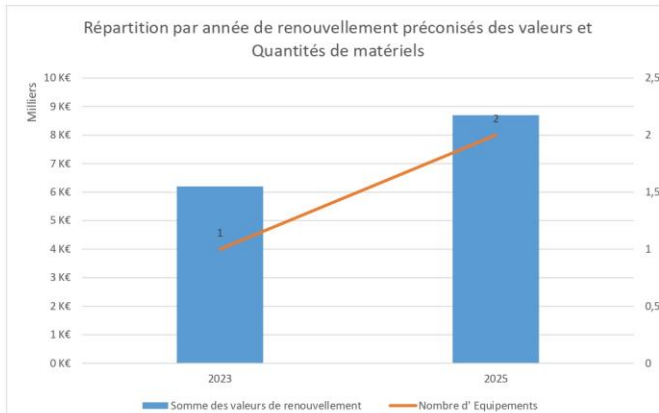
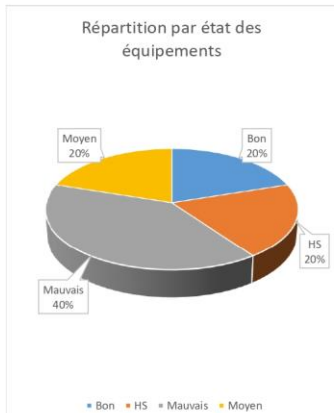
Code Client : 10012318
FRO00310 - CRECHE ABBE PIERRE
6 AVE MICHEL DEBRE
NEUILLY PLAISANCE



ANNEXES

Annexe 1 : Liste de matériel ETAT DU PARC

FR000310 - CRECHE PIROUETTE



Zone de réalisation: 490-23
Nom des intervenants: LVS RITOUT
N° d'intervention: 526499

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

CONTACT: rom@easme3.com
02 30 150 700
tom@easme3.com

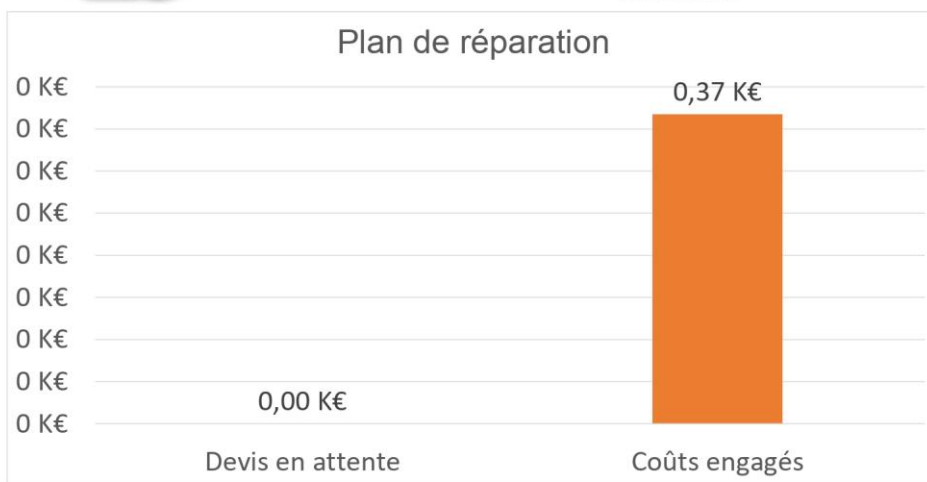


RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matériel n°c	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrat	Localisation	État matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance		Valeur théorique
								Salarié à la tâche	Montant devis	Observation en cours depuis 1 an	Prévu sur / sous contrat	
162766	SECHE LINGE	MIELE	58/124716743	13/10/2023	BLANDIERIE	Moyen	Aucune					2 400,00 €
162762	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	ABS	INACCESSIBLE	13/10/2023	CUISINE	Mauvais	tres mauvaise Etats					6 400,00 €
162764	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	ABS	HR4005/5	13/10/2023	CUISINE	Mauvais	ok		287,47 €	80,00 €	2 300,00 €	
162741	LAVE VAISSELLE FRONTAL DIAMOND	NC	2781202	13/10/2023	CUISINE	HS	remplacement par 252230					6 200,00 €
TOTALUX :								0,00 €	0,00 €	287,47 €	80,00 €	



Code Client : 10012319
FR000310 - CRECHE PIROUETTE
30 RUE DES CAHOUETTES
NEUILLY PLAISANCE

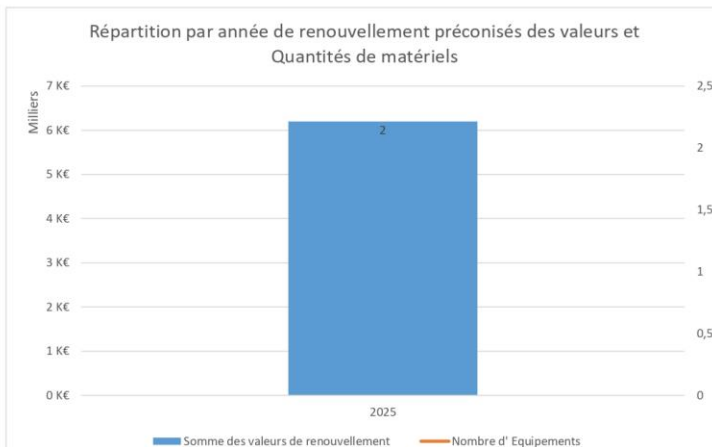
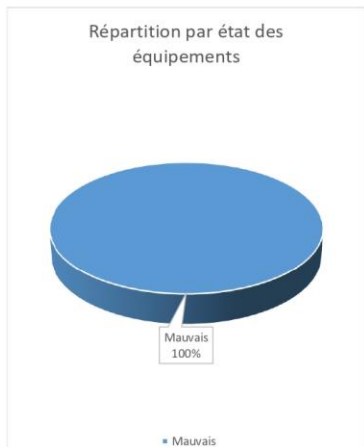


ANNEXES

Annexe 1 : Liste de matériel

ETAT DU PARC

FR000310 - SALLE DES FETES



Date de réalisation : 04/12/23
 Nom des techniciens : Yves AHTOUT
 N° intervention : 320504

Nom du site : FR000310 - SALLE DES FETES
 11 AVE DU MARECHAL FOCH
 NEUILLY PLAISANCE

CONTACT : scm@culine3c.com
 01 30 100 700
 scm@culine3c.com



RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	État	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance		Valeur Périodique
								suite à la visite préventive	Montant des réparations en cours depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	
162769	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	ELECTROLUX	45110063	17/10/2023	CUISINE	Mauvais	effectué					2 300,00 €
162770	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1300L	CORECO	INACCESSIBLE	17/10/2023	CUISINE	Mauvais	effectué					3 900,00 €
Nombre de ligne état Mauvais = 2												
TOTALUX:								0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	



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

Plan de réparation

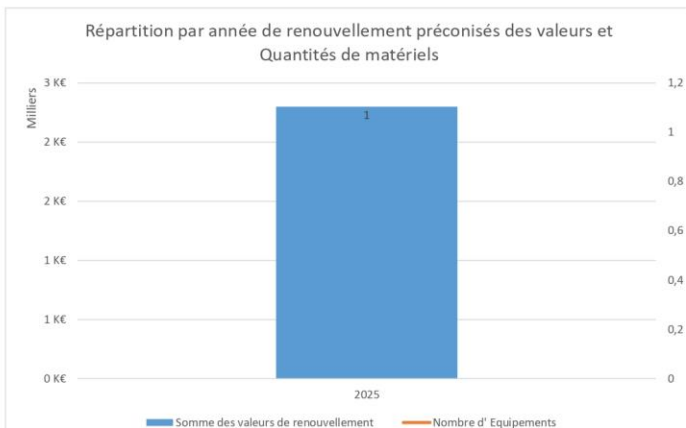
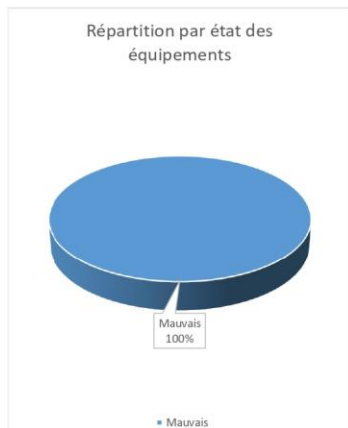


ANNEXES

Annexe 1 : Liste de matériel

ETAT DU PARC

FR000310 - BIBLIOTHEQUE



Date de réalisation: #10-25
Nom des techniciens: LIVET AHTOUT
N° intervention: 120503

Nom du site: FR000310 - BIBLIOTHEQUE
11 RUE DU GAL DE GAULLE
NEUILLY PLAISANCE
10012321

CONTACT: scm@cupme.fr.com
01 30 100 700
scm@cupme.fr.com



RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3c	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat (visuel)	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance		Valeur Théorique
								Valable à la date présumée	Montant des réparations en cours depuis 1 an	Devis en cours	Devis en cours depuis 1 an	
162767	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	ODIC	INACCESSIBLE	13/10/2023	SOUS SOL	Mauvais	ok					2 300,00 €
TOTAUX:								0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	



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

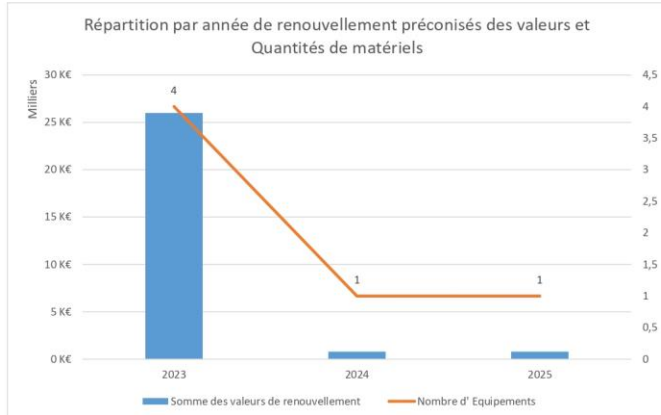
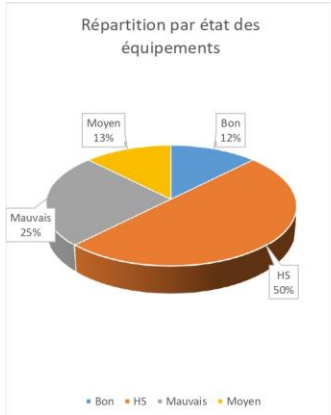
Plan de réparation

0 K€		
0 K€		
0 K€		
0 K€		
0 K€		
0 K€	0,00 K€	0,00 K€
	Devis en attente	Coûts engagés

ANNEXES

Annexe 1 : Liste de matériel ETAT DU PARC

FR000310 - ECOLE HERRIOT



Départ de réalisation : 09/23
Nom du technicien : LIVES NOTOUT
N° Intervention : 126489

Nom du site : FRO00310 - ECOLE HERRIOT
10 RUE ARISTIDE BRIAND
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT : com@compence3.com
03 30 100 700
www.compence3.com



RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matériel n°c	Désignation	Marque	Modèle	Nombre de sites	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance	
									Date à 3 la date précédente	Montant devis Réparation en cours depuis 1 an	Montant devis Réparation en cours depuis 1 an	Montant devis Réparation en cours depuis 1 an
160966	FOUR MIXTE	BTR	RTB09 N°A30040663	12/10/2023	CUISINE droite	Moyen	bon fonctionnement général					8 200,00 €
160968	CONGELATEUR COFFRE	LIEBHERR	INACCESSIBLE	12/10/2023	CUISINE	Mauvais	ok					800,00 €
160971	ADOUCCISSEUR	CTA	INACCESSIBLE	12/10/2023	LAVERIE	Mauvais	ok					800,00 €
160928	LAVE VASELLE A CAPOT	COMENDA	DK8079600915	12/10/2023	LAVERIE	HS	REPLACÉ PAR : 81600C SERIE D98091150917					3 800,00 €
160905	FOUR DE REMISE EN T°	BTR	T52P 12 E. N°601141	12/10/2023	CUISINE gauche	HS	remplacement par bourgeat 225834					6 400,00 €
160969	BAIN MARIE SUR ETUVE	BLANCO	ILLISIBLE	12/10/2023	DISTRIBUTION	HS	remplacé par 247415					7 600,00 €
160970	MEUBLE FROID	ABS	INACCESSIBLE	12/10/2023	DISTRIBUTION	HS	remplacé par 247434					8 200,00 €
TOTALUX :									0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €



Code Client : 10012324
FRO00310 - ECOLE HERRIOT
10 RUE ARISTIDE BRIAND
NEUILLY PLAISANCE

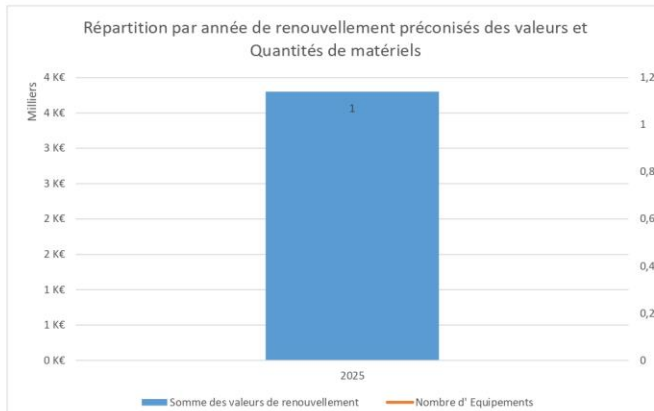
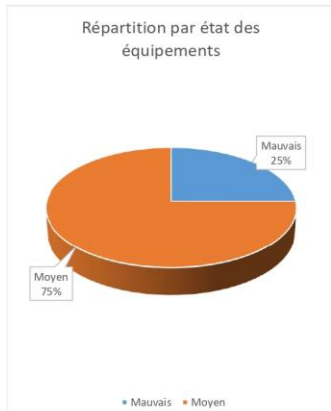
Plan de réparation

0 K€		
0 K€		
0 K€		
0 K€		
0 K€		
0 K€	0,00 K€	0,00 K€
	Devis en attente	Coûts engagés

ANNEXES

Annexe 1 : Liste de matériel ETAT DU PARC

FR000310 - HALTE JEUX DES RENOUILLERES



Date de réalisation: 04/12/2024
Nom des installations: LYS RHOUTOUT
N° Intervention: 535508

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

CONTACT: 093-219300498
01 30 100 700
com@sodexo.fr



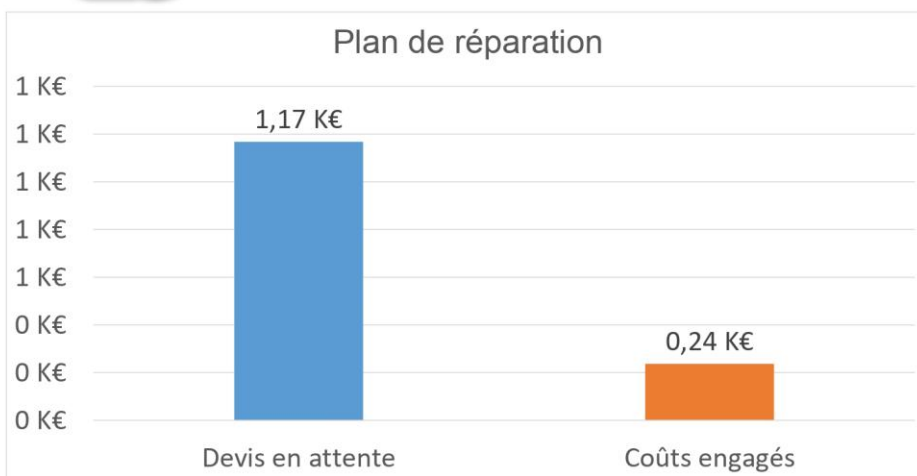
Compétence
Cuisine
Collective

RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule M.C.	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	État matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance	
								Site à la date Prévision	Moment de devis réparation en cours depuis 1 an	Devis en cours pour "réparation" par pour contrat depuis 1 an	bon contrat depuis 1 an
177510	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	NC	ILLISIBLE	17/10/2023		Moyen	devis en cours	1 167,84 €	50,8%		2 300,00 €
205958	SECHE LINGE	ELECTROLIX	916097621	17/10/2023		Moyen	Aucune		75,48 €		5 970,00 €
224968	LAVE LINGE	MELE	ILLISIBLE	17/10/2023		Moyen	Aucune				5 970,00 €
							Nombre de ligne état Moyen = 3			161,33 €	
177508	LAVE VAISSELLE PORTE FRONTALE	COMENDA	ILLISIBLE	17/10/2023		Mauvais	bon fonctionnement général				3 800,00 €
							Nombre de ligne état Mauvais = 1				
TOTAL:								0,00 €	1 167,84 €	236,81 €	0,00 €



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

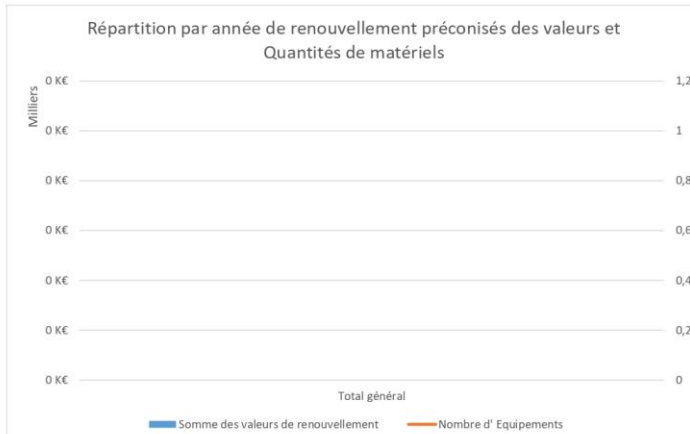
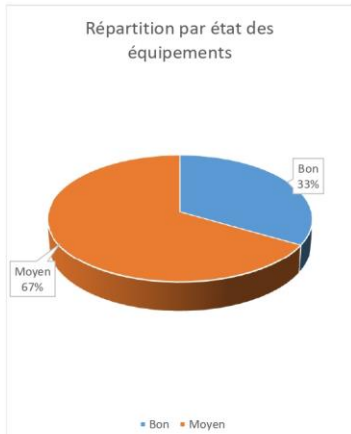


ANNEXES

Annexe 1 : Liste de matériel

ETAT DU PARC

FR000310 - ECOLE ROLLAND GARROS



Date de réalisation: 4/6/23
Nom des techniciens: LEVI AHTOUT
N° Intervention: 326505

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

CONTACT: som@csimes.com
01 90 203 700
som@csimes3.com



RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matr./réf. Y.C.	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance								
								Suite à la note préventive	Montant devis	Répartition en cours (Mois) - 1 an	Preventif / Intervention	Coût contrat	Mois contractés	Mois restants	Mois restants				
173469	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE	NC	ILLISIBLE	17/10/2023		Moyen	evaporateur en tres mauvaise Etats condenseurs inaccessible prevoir un passage a deux en hauteurs											16 000,00 €	
203729	CHAMBRE FROIDE POSITIVE	NC	ILLISIBLE	17/10/2023		Moyen	condenseurs inaccessible prevoir un passage à deux en hauteurs evaporateur effectue												11 800,00 €
						Nombre de ligne Etat Moyen = 2													



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

Plan de réparation



ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance
Semaine du 05/09/22 au 11/09/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette	Menu végétarien	Concombre façon tzatziki	Menu de la rentrée	Pâté de volaille et cornichon
***	Betteraves vinaigrette	***	Carottes râpées vinaigrette	***
Boeuf sauce miroton (tomate, cornichon)	***	Rôti de dinde sauce moutarde	***	Colin d'Alaska sauce citron
Ratatouille et pommes de terre	Brocoli sauce blanche et duo de fromage	Haricots verts persillés	Pommes de terre quartiers et ketchup	Riz
***	***	***	***	***
Fromage frais Rondelé	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire portion	Camembert portion	Petit fromage frais sucré
***	***	***	***	***
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Beignet à la pomme	Smoothie fraise et banane	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance
Semaine du 12/09/22 au 18/09/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coquillettes au pesto	Tomate vinaigrette	Salade de pommes de terre vinaigrette à l'ancienne	Menu Végétarien	Le sarrasin
***	***	***	Coeur de palmier et maïs vinaigrette	Salade verte et oignons frits vinaigrette
Wings de poulet tex-mex	Dés de poisson sauce tomate	Boeuf mode	***	***
Petits pois	Blé	Carottes persillées	Légumes à l'orientale	Steak haché de veau au jus
***	***	***	Semoule	Courgettes à la provençale
Fromage frais aromatisé	Gouda coupé	Yaourt nature et sucre	***	***
***	***	***	Tomme blanche	Fromage frais Fraidou
Fruit de saison	Flan vanille nappé au caramel	Fruit de saison	***	***
			Banane	Cake aux poires et noisettes à la farine de sarrasin

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance
Semaine du 19/09/22 au 25/09/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu Végétarien				La lentille corail
Oeuf dur et mayonnaise	Tomate vinaigrette	Pastèque	Légumes façon achart (carotte, chou blanc, h. vert)	Céleri rémoulade
***	***	***	***	***
Pommes de terre, épinard façon raclette	Boeuf sauce aux olives	Emincé de dinde sauce caramel	Filet de hoki sauce aux légumes d'été	Saucisse de volaille
(Plat complet)	Chou fleur persillé	Riz	Ratouille et coquillettes	Purée de lentilles corails à l'indienne
***	***	***	***	***
Petit fromage frais aromatisé	Fromage frais Petit cotentin	Coulommiers	Yaourt nature et sucre	Saint Nectaire portion
***	***	***	***	***
Fruit de saison	Donut	Purée de pomme	Fruit de saison	Ile flottante

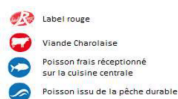
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance
Semaine du 26/09/22 au 02/10/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu Végétarien
Batavia vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Rillettes de thon	Carottes râpées vinaigrette	Haricots verts échalotes vinaigrette moutarde
***	***	***	***	***
Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron	Poulet rôti au jus	Omelette basquaise	Rôti de boeuf froid et son jus chaud	Légume à la mexicaine (h. rouge, brocoli, maïs)
Carottes et pommes de terre	Riz aux petits légumes	Pennes	Purée de potiron et pommes de terre	Boulgour
***	***	***	***	***
Emmental coupé	Camembert portion	Yaourt aromatisé	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage blanc et sucre
***	***	***	***	***
Lacté saveur chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau aux pommes (farine)	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance
Semaine du 03/10/22 au 09/10/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pommes de terre moutarde à l'ancienne	Tomate vinaigrette	Menu Végétarien La patate douce	Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette
*** Sauté de boeuf sauce aux oignons	*** Emietté de thon sauce tomate	Salade coleslaw (carotte râpée et chou blanc)	*** Rôti de porc froid	*** Courmentier de poisson
Haricots verts persillés	Macaronis	Clafoutis de patate douce, PDT et mozzarella (farine)	Brocolis sauce blanche	(purée de courgettes)
*** Yaourt nature et sucre	*** Gouda coupé	(Plat complet)	*** Tomme blanche	*** Fromage frais Cantafrais
*** Fruit de saison	*** Smoothie abricot, pomme, banane	*** Petit fromage frais sucré	*** Fruit de saison	*** Barre bretonne

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

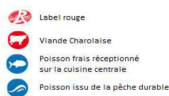
Ville de Neuilly Plaisance
Semaine du 10/10/22 au 16/10/22



L'Odyssée du goût : Le Bassin Méditerranéen

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Maroc Menu végétarien	Turquie	Italie	Espagne	France
Coeur de palmier et tomate vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette	Mascarpone au pesto rouge et gressini	Rillettes de sardine tomate à l'Espagnole	Salade azur (haricot vert, tomate, maïs)
*** Tajine Marocain végétarien (pois chiche, patate douce, olive)	*** Pain pita émincé de dinde sauce ketchup et mayonnaise	*** Bolognaise de boeuf	*** Dés de poisson sauce paëlla (avec crustacés)	*** Boeuf façon gardiane (tomate, orange, oignon)
Semoule	Pommes de terre quartiers façon potatoes	Coquillettes	Riz safrané	Petits pois
*** Yaourt aromatisé	*** Fromage fondu Vache qui rit	*** Copeaux de parmesan	*** Edam coupé	*** Camembert portion
*** Orange	*** Fromage blanc au miel	*** Duo de raisins blancs et noirs	*** Fruit de saison	*** Gâteau au citron (farine)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance
Semaine du 17/10/22 au 23/10/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pamplemousse et sucre ***	Salade texane (haricot rouge, maïs) ***	Salade verte vinaigrette	Menu végétarien Carottes râpées vinaigrette	Pommes de terre aux cornichons et ciboulette ***
Saucisse de volaille et veau façon chipolatas	Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron	*** Boeuf façon bourguignon	*** Sauce aux légumes du sud et fromage de brebis	*** Poulet rôti au jus
Lentilles mijotées	Purée Crécy (carotte et pomme de terre)	Haricots beurre à l'ail	Fusilli	Chou fleur sauce blanche
*** Fromage frais Saint Môret	*** Yaourt aromatisé	*** Carré	*** Emmental coupé	*** Fromage blanc et sucre
*** Purée de pomme	*** Fruit de saison	*** Chouquette à la vanille	*** Flan vanille nappé au caramel	*** Fruit de saison

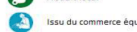
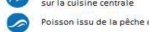
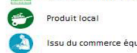
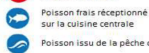
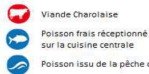
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance
Semaine du 24/10/22 au 30/10/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Batavia vinaigrette	Menu végétarien Salade de haricot vert vinaigrette huile d'olive	Chou blanc vinaigrette	Bâtonnet de surimi et mayonnaise
*** Filet de hoki sauce au basilic	*** Sauté de boeuf sauce stroganoff	*** Curry épinards pois chiche	*** Rôti de dinde au jus	*** Omelette
Boullgour	Jardinière de légumes et pommes de terre	Riz	Purée de patate douce	Penne semi-complet
*** Camembert portion	*** Pont l'Evêque	*** Yaourt nature et sucre	*** Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)	*** Fromage frais Chanteneige
*** Fruit de saison	*** Liégeois chocolat	*** Fruit de saison	*** Tarte aux pommes Normande	*** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance
Semaine du 31/10/22 au 06/11/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu orange et noir</p> <p>Salade iceberg aux dés de mimolette</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce fromage frais cantadou agrume et potiron</p> <p>Carottes persillées</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Brownie et sa crème anglaise (farine)</p>	<p>FERIE</p>	<p>Cœur de palmier et maïs vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Raviolis de saumon</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu Six de savoie</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Steak haché de veau sauce aigre douce</p> <p>Purée de courgette et pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Escalope de dinde au jus</p> <p>Haricots blancs sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Fromage rond</p> <p>***</p> <p>Purée de poire</p>

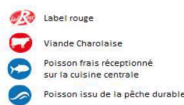
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance
Semaine du 07/11/22 au 13/11/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu végétarien</p> <p>Oeuf dur et mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Légumes à l'orientale</p> <p>Semoule</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Croustillants de poisson</p> <p>Purée d'épinards et pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Emmental portion</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Bœuf façon bourguignon</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>***</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Le brocoli</p> <p>Soupe de brocolis et mascarpone</p> <p>***</p> <p>Rôti de porc froid et ketchup</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>FERIE</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire Ville de Neully Plaisance

Semaine du 14/11/22 au 20/11/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre	Betteraves rouges vinaigrette	Salade d'endive vinaigrette au miel	Menu végétarien Le pois chiche Carottes râpées vinaigrette	Tartine du potager (petit pois, maïs, f. blanc, ciboulette)
*** Sauté de boeuf sauce hongroise	*** Saucisse de volaille et veau façon chipolatas	*** Poulet rôti au jus (aiguillettes pour les maternelles)	*** Omelette	*** Brandade de poisson blanc
Haricots verts	Lentilles mijotées	Brocoli sauce blanche	 Ratatouille et macaroni	(purée)
*** Fromage frais Tartare nature	*** Yaourt nature et sucre	*** Mimolette portion	*** Petit fromage frais aromatisé	*** Camembert portion
*** Purée de pomme et sablés coco	*** Fruit de saison	*** Donut	*** Cake aux pois chiches et chocolat	*** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Neully Plaisance

Semaine du 21/11/22 au 27/11/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé (semoule)	Salade iceberg vinaigrette aigre douce	Potage du géant (h.vert, épinard, p. de terre)	C'est la fête Tartinade avocat et tortillas de maïs	Menu végétarien Coleslaw (chou blanc et carottes râpées)
*** Sauté de dinde sauce moutarde	*** Merlu sauce tomate	*** Rôti de boeuf froid et son jus chaud	*** Poisson pané sauce tartare	*** Chili sin carne
Carottes persillées	Fusilli	Purée de patate douce	Beignets de courgette	Riz
*** Cantal portion	*** Fromage blanc et sucre	*** Yaourt aromatisé	*** Fromage fondu Vache qui rit	*** Chamois d'or portion
*** Fruit de saison	*** Smoothie abricot, pomme, banane	*** Fruit de saison	*** Fruit de saison	*** Mousse au chocolat au lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance
Semaine du 28/11/22 au 04/12/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien Mâche et betteraves rouges vinaigrette	Pommes de terre moutarde à l'ancienne	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Endives sauce fromage blanc ciboulette	Rillettes de thon
*** Crispidor (nuggets de fromage)	*** Boeuf sauce aux olives	*** Filet de hoki sauce au basilic	*** Jambon blanc	*** Aiguillettes de poulet sauce orientale
 Blé à la tomate	Jardinière de légumes	Coquillettes	 Purée de butternut et pomme de terre	 Semoule
*** Camembert portion	*** Yaourt nature et sucre	*** Saint Nectaire portion	*** Fromage frais Fraidou	*** Petit fromage frais aromatisé
*** Purée de pomme et fraise	*** Fruit de saison	*** Ile flottante	 Moelleux à la fleur d'oranger (farine)	*** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance
Semaine du 05/12/22 au 11/12/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pommes de terre moutarde à l'ancienne	Menu végétarien Batavia et oignons frits vinaigrette	Pâté de volaille et cornichon	Macédoine mayonnaise	Le chou rouge Carottes râpées vinaigrette
*** Boeuf mode	*** Dahl de lentilles	*** Omelette	*** Sauce thon tomate	*** Rôti de dinde au jus
Carottes au jus de légumes (oignon, laurier, thym)	 Riz créole	Epinars branches sauce blanche et pommes de terre	Penne semi-complet	 Confit de chou rouge aux pommes et pommes de terre
*** Fromage fondu Le carré	*** Gouda prédécoupé	*** Fromage blanc et sucre	*** Yaourt aromatisé	*** Fromage frais Petit cotentin
*** Fruit de saison	*** Lacté saveur chocolat	*** Fruit de saison	*** Fruit de saison	*** Donut

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire



Ville de Neully Plaisance
Semaine du 12/12/22 au 18/12/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien Betteraves vinaigrette	Radis et beurre	Céleri rémoulade	Repas de fin d'année Smoothie carotte orange	Riz, tomate et olive
*** Sauce aux légumes du sud et fromage de brebis	*** Merlu sauce citron	*** Couscous boulettes mouton boeuf	*** Pavé de dinde sauce aux marrons	*** Daube de boeuf
 Fusilli	Purée de brocoli et pommes de terre	 Semoule	Pommes paillason	Duo de haricots vert et beurre ail et persil
*** Petit fromage frais sucré	*** Brie portion	*** Emmental portion	*** Fromage fondu P'tit Louis	*** Yaourt nature et sucre
*** Fruit de saison	*** Crème dessert au caramel	*** Purée de pomme et ananas	*** Bûche au chocolat	*** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Neully Plaisance
Semaine du 19/12/22 au 25/12/22 - VACANCES

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg vinaigrette	Salade de haricot vert vinaigrette huile d'olive	Menu végétarien Potage de poireaux et pommes de terre	Salade coleslaw (carotte râpée et chou blanc)	Galantine de volaille et cornichon
*** Poulet rôti sauce aux herbes (aiguillettes pour les maternelles)	*** Blanquette de veau	*** Quiche au maroilles	*** Emincé de volaille façon kebab	*** Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron
 Petits pois	Riz	 Salade verte	 Purée de courgette et pomme de terre	Gnocchetti à la sauce tomate
*** Camembert portion	*** Fromage blanc et sucre	*** Fromage frais Rondelé	*** Edam portion	*** Petit fromage frais aromatisé
*** Tarte au flan	*** Fruit de saison	*** Liégeois chocolat	*** Purée de pêche	*** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire



Ville de Neully Plaisance

Semaine du 26/12/22 au 01/01/23 - VACANCES

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pommes de terre au pesto	Champignons vinaigrette crémeuse à la ciboulette	Taboulé	Batavia vinaigrette guacamole	Menu végétarien Chou rouge vinaigrette à la framboise
*** Boeuf façon marengo	*** Oeuf à la coque et ses mouillettes	*** Dés de poisson sauce agrume	*** Rôti de dinde sauce forestière	*** Boulette de sarrasin, lentilles et légumes
Haricots verts persillés	Frites	Carottes et riz	Fusilli tricolores	Purée de potiron et pommes de terre
*** Yaourt nature et sucre	*** Saint Nectaire portion	*** Fromage frais aromatisé	*** Fromage frais Rondelé ail et fines herbes	*** Chamois d'or portion
*** Fruit de saison	*** Smoothie pêche et pomme	*** Fruit de saison	*** Gâteau au chocolat (farine)	*** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Neully Plaisance

Semaine du 02/01/23 au 08/01/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Batavia vinaigrette	Menu végétarien Riz, tomate et olive	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Salade piémontaise (pomme de terre, oeuf, tomate)	La galette des rois Salade ultradris (salade, radis émincé, vinaigrette miel)
*** Poulet sauce orientale (aiguillettes de poulet pour les maternelles)	*** Crispidor (nuggets de fromage)	*** Steak haché de veau sauce forestière	*** Boeuf sauce hongroise	*** Colin alaska meunière
Semoule	Petits pois	Pennes	Chou fleur persillé	Epinards branches sauce blanche
*** Mimolette portion	*** Yaourt aromatisé	*** Brie portion	*** Fromage frais demi sel	*** Fromage blanc et sucre
*** Purée de poire	*** Fruit de saison	*** Liégeois chocolat	*** Banane	*** Galette des rois

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge

Viande Charolaise

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

ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance

Semaine du 09/01/23 au 15/01/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien Oeuf dur mayonnaise	Salade iceberg vinaigrette	Rillettes de thon	La patate douce Carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise
*** Dahl de lentilles	*** Merlu sauce Dieppoise (crème, champignon, fruit de mer)	*** Daube de boeuf façon provençale	*** Emincé de volaille façon kebab au jus	*** Rôti de porc au jus
 Riz	Coquillettes	Haricots beurre à l'ail et pommes de terre	Blé aux petits légumes	Purée de courgette et pomme de terre
*** Fromage frais Saint Môret	*** Camembert portion	*** Petit fromage frais aromatisé	*** Yaourt nature et sucre	*** Saint Nectaire portion
*** Fruit de saison	*** Smoothie abricot, pomme, banane	*** Fruit de saison	*** Gâteau à la patate douce (farine) 	*** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

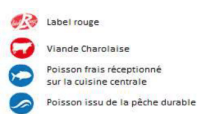
Ville de Neuilly Plaisance

Semaine du 16/01/23 au 22/01/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien Mâche et betteraves rouges vinaigrette	Pommes de terre sauce ravigote	Coleslaw (chou blanc et carottes râpées)	Pâté de volaille et cornichon	La Sardaigne Salade verte au thon et olive vinaigrette
*** Omelette	*** Chipolatas	*** Braisé de dinde façon esterel (tomate, poivron, olive)	 *** Parmentier de poisson blanc purée de potiron	*** Rôti de boeuf froid et sauce tomate olive origan
 Carottes au jus de légumes	Haricots blancs sauce tomate	Ratatouille et pommes de terre	(plat complet)	Fusilli tricolores
*** Fromage frais Cantafrais	*** Yaourt aromatisé à la vanille	*** Saint Paulin pédécoupé	*** Camembert portion	*** Fromage blanc et sucre
*** Chouquette à la vanille	*** Fruit de saison	*** Purée de pomme et ananas	*** Fruit de saison	*** Cake ricotta et pépites de chocolat (farine)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance

Semaine du 23/01/23 au 29/01/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé (semoule)	Batavia vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Menu végétarien Le chou Chou blanc aux épices et sésame façon kimchi	Betteraves rouges vinaigrette
***	***	***	***	***
Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron	Boeuf sauce aux olives	Poulet rôti sauce aux herbes (aiguillettes de poulet pour les maternelles)	Curry épinards pois chiche	Boulettes de mouton et boeuf sauce tomate
Brocolis sauce blanche	Pommes de terre quartiers façon potatoes	Boullgour aux épices	Riz	Purée de butternut et pomme de terre
***	***	***	***	***
Petit fromage frais aromatisé	Brie portion	Yaourt nature et sucre	Fromage frais Tartare nature	Emmental portion
***	***	***	***	***
Fruit de saison	Purée de pomme	Fruit de saison	Lacté saveur vanille	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance

Semaine du 30/01/23 au 05/02/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg vinaigrette	Mais et thon vinaigrette	Chou rouge vinaigrette à la framboise	Vive les crêpes Céleri rémoulade	Menu végétarien Chou-fleur sauce ravigote
***	***	***	***	***
Emincé de dinde sauce moutarde	Omelette	Filet de hoki sauce citron	Rôti de porc au jus	Beignet de mozzarella et ketchup
Lentilles	Purée Crécy (carotte et pomme de terre)	Macaroni	Haricots verts persillés et pommes de terre	Riz aux petits légumes
***	***	***	***	***
Cantal portion	Yaourt aromatisé	Camembert portion	Fromage fondu Vache qui rit	Petit fromage frais sucré
***	***	***	***	***
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Smoothie ananas passion	Crêpe et sucre	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge

Viande Charolaise

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

ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neully Plaisance

Semaine du 06/02/23 au 12/02/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots blanc au cerfeuil</p> <p>***</p> <p>Mijoté de boeuf sauce paprika persil</p> <p>Carottes au jus</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu Petit moulé aux fines herbes</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Batavia vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Chili sin carne (haricot rouge, carotte, maïs, oignon)</p> <p>Riz </p> <p></p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire portion </p> <p>***</p> <p>Flan vanille nappé au caramel</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>***</p> <p>Dinde filet façon jambon (froid) </p> <p>Purée Dubarry (chou fleur et pdt) </p> <p>***</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tartine oeuf ciboulette </p> <p>***</p> <p>Aiguillette de poulet sauce au curry </p> <p>Blé </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw (carotte râpée et chou blanc)</p> <p>***</p> <p>Colin alaska meunière </p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Chamois d'Or portion</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Neully Plaisance

Semaine du 13/02/23 au 19/02/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte au maïs vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Merlu sauce Bretonne (crème, oignon, champ, poireau)</p> <p>Penne semi-complet </p> <p>***</p> <p>Brie portion</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Salade de lentilles vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Steak haché de veau sauce tomate </p> <p>Duo de haricots vert et beurre ail et persil</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf sauce aux oignons </p> <p>Petits pois </p> <p>***</p> <p>Gouda portion</p> <p>***</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Betteraves vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Pommes de terre, épinard façon raclette </p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou chinois vinaigrette au miel</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde sauce caramel </p> <p>Carottes au jus</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Rondelé </p> <p>***</p> <p>Cake coco (farine) </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire



Ville de Neully Plaisance

Semaine du 20/02/23 au 26/02/23 - Vacances

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pommes de terre et thon vinaigrette	Pamplemousse et sucre	Menu végétarien Potage de lentille corail et lait de coco	Caottes râpées vinaigrette balsamique	Rillettes de sardine tomatée à l'Espagnole
*** Poulet rôti au thym (aiguillettes de poulet pour les maternelles)	*** Dés de poisson sauce basquaise	*** Fondant au fromage de brebis (farine)	*** Rôti de boeuf froid et son jus chaud	*** Couscous merguez
Brocolis au persil	Coquillettes	Salade verte	Purée de patate douce	Semoule
*** Fromage fondu Le carré	*** Cantal portion	*** Yaourt nature et sucre	*** Camembert portion	*** Fromage blanc et sucre
*** Fruit de saison	*** Beignet à la pomme	*** Fruit de saison	*** Ile flottante	*** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Neully Plaisance

Semaine du 27/02/23 au 05/03/23 - Vacances

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien Salade iceberg vinaigrette	Taboulé (semoule)	Céleri rémoulade	Macédoine mayonnaise	Chou rouge vinaigrette à la framboise
*** Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes	*** Boeuf façon bourguignon	*** Emincé de dinde sauce normande	*** Sauce thon tomate	*** Oeuf dur à la florentine (épinards sauce blanche)
Riz créole et sauce tomate	Duo de carottes jaune et orange	Haricots verts et pommes de terre	Farfalles (pâte en forme de papillon)	(plat complet)
*** Mimolette portion	*** Yaourt aromatisé	*** Chamois d'Or portion	*** Fromage frais aromatisé	*** Fromage frais Fraidou
*** Purée de pomme	*** Fruit de saison	*** Crème dessert au caramel	*** Fruit de saison	*** Gâteau vendéen (farine)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



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

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance
Semaine du 06/03/23 au 12/03/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges vinaigrette	Menu végétarien Salade verte et croûtons vinaigrette	Pommes de terre moutarde à l'ancienne	Carottes râpées vinaigrette	Le pois chiche Cake pois chiche cumin (Farine) sauce fromage blanc épicee
***	***	***	***	***
Colin d'Alaska sauce agrume	Crispidor (nuggets de fromage)	Sauté de veau sauce forestière	Boulettes de mouton et boeuf sauce tomate	Rôti de dinde au jus
Pommes de terre persillées	Ratatouille et macaroni	Petits pois	Boullgour	Chou fleur sauce blanche
***	***	***	***	***
Camembert portion	Fromage blanc et sucre roux	Emmental portion	Fromage frais Petit contentin	Yaourt aromatisé à la vanille
***	***	***	***	***
Fruit de saison	Barre bretonne	Fruit de saison	Purée de pomme et fraise	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance
Semaine du 13/03/23 au 19/03/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg vinaigrette	Chou-fleur sauce ravigote	Salade ultradis (salade, radis émincé, vinaigrette miel)	Potage au potiron	Menu végétarien Coleslaw (chou blanc et carottes râpées)
***	***	***	***	***
Daube de boeuf façon provençale	Aiguillettes de poulet au jus	Courmentier de poisson	Jambon blanc	Dahl de lentilles
Haricots verts persillés	Blé à la tomate	(purée de courgettes et pommes de terre)	Coquillettes	 Riz
***	***	***	***	***
Petit fromage frais sucré	Fromage frais Tartare nature	Saint Nectaire portion	Yaourt nature et sucre	Fromage frais Saint Môret
***	***	***	***	***
Gâteau basque	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Smoothie fraise et banane

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance
Semaine du 20/03/23 au 26/03/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de maïs et olives	Mâche et betteraves rouges vinaigrette	Menu végétarien Potage de légumes (carotte, céleri, navet, pdt)	Céleri rémoulade	Le salsifis Taboulé (semoule)
*** Omelette sauce basquaise	*** Boeuf mode	*** Pizza tomate emmental et mozzarella	*** Steak haché de veau au jus	*** Colin d'Alaska pané au riz soufflé
Penne semi-complet	Carottes au jus et pommes de terre	Salade verte	Haricots blancs sauce tomate	Purée de salsifis et pomme de terre
*** Petit roulé Fol Epi portion	*** Camembert portion	*** Yaourt aromatisé à la framboise	*** Fromage frais Rondelé	*** Fromage blanc et sucre
*** Fruit de saison	*** Purée de pomme	*** Fruit de saison	*** Flan vanille nappé au caramel	*** Fruit de saison

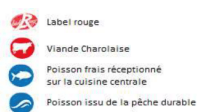
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance
Semaine du 27/03/23 au 02/04/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette au citron	Menu végétarien Tartine oeuf ciboulette	Batavia et croûtons vinaigrette
*** Mijoté de boeuf sauce paprika persil	*** Merlu sauce Bretonne (crème, oignon, champ, poireau)	*** Yassa de poulet (aiguillettes)	*** Légumes à l'orientale (p.chiche, navet, carotte, courgette)	*** Rôti de porc sauce charcutière
Brocolis au persil	Pommes noisette	Riz	Semoule	Haricots verts et pommes de terre
*** Petit fromage frais sucré	*** Cantal portion	*** Chamois d'Or portion	*** Fromage fondu Le carré	*** Yaourt nature et sucre
*** Donut	*** Fruit de saison	*** Ile flottante	*** Fruit de saison	*** Cake nature (farine)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits















ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance

Semaine du 03/04/23 au 09/04/23














Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg vinaigrette	Taboulé (semoule )	Rillettes de thon 	Concombre vinaigrette	Menu végétarien Betteraves vinaigrette 
***	***	***	***	***
Colin d'Alaska sauce citron 	Sauté de dinde sauce tomate 	Rôti de boeuf froid et son jus chaud 	Cordon bleu de volaille	Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes 
Macaroni 	Petits pois	Gratin de pommes de terre	Epinards branches sauce blanche 	Purée de patate douce 
***	***	***	***	***
Camembert portion	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais sucré	Fromage frais cantadou ail et fines herbes	Saint Nectaire portion 
***	***	***	***	***
Smoothie abricot, pomme, banane	Fruit de saison	Fruit de saison 	Génoise roulé framboise	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Neuilly Plaisance

Semaine du 10/04/23 au 16/04/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Tomate vinaigrette	Salade de lentilles vinaigrette	Pâté de volaille et cornichon	Vive le printemps Carottes râpées vinaigrette crémeuse ciboulette 
	***	***	***	***
	Raviolis de saumon	Veau façon axoa (poivron, tomate, oignon) 	 Brandade 	Rôti de dinde sauce esterel 
	(plat complet)	Haricots verts	(purée de pommes de terre) 	Beignets de courgette
	***	***	***	***
	Fromage fondu Vache qui rit 	Fromage frais aromatisé	Cantal portion 	Emmental portion
	***	***	***	***
	Lacté saveur vanille	Fruit de saison 	Fruit de saison	Moelleux au chocolat (Farine ) 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge



Viande Charolaise



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



ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance

Semaine du 17/04/23 au 23/04/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien Radis et beurre	Pommes de terre au pesto	Tartine au surimi (surimi, f.blanc, paprika, citron)	Coleslaw (chou blanc et carottes râpées)	Macédoine mayonnaise
*** Chili sin carne (haricot rouge, carotte, maïs, oignon)	*** Boeuf façon bourguignon	*** Fondant emmental brebis brocolis (farine)	*** Rôti de porc sauce tikka massala	*** Colin d'Alaska pané au riz soufflé
 Riz	Jardinière de légumes	Salade verte vinaigrette	Fusilli	 Purée Crécy (carotte et pomme de terre)
*** Chamois d'Or portion	*** Petit fromage frais sucré	*** Yaourt aromatisé	*** Edam portion	*** Fromage fondu Le carré
*** Purée de poire	*** Fruit de saison	*** Fruit de saison	*** Mousse au chocolat au lait	*** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

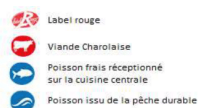
Ville de Neuilly Plaisance

Semaine du 24/04/23 au 30/04/23 - Vacances



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Tomate vinaigrette	Betteraves rouges vinaigrette	Menu végétarien Riz, tomate et olive	Concombre vinaigrette
*** Poulet rôti au jus (aiguillette pour les maternelles)	*** Dés de poisson sauce basquaise	*** Emincé de volaille façon kebab au jus	*** Gratin dauphinois de courgette pomme de terre	*** Boeuf sauce miroton (tomate, cornichon)
Haricots beurre à la tomate	Coquillettes	Boulgour aux épices	 (plat complet)	 Brocolis au persil et pommes de terre
*** Yaourt nature et sucre	*** Cantal prédécoupé	*** Fromage frais Rondelé nature	*** Fromage frais aromatisé	*** Fromage fondu Croc'lait
*** Fruit de saison	*** Purée de pêche	*** Fruit de saison	*** Fruit de saison	*** Chouquette à la vanille

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits













ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance

Semaine du 01/05/23 au 07/05/23 - Vacances














Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Cake mozzarella et emmental (farine )	Menu végétarien Tomate vinaigrette 	Carottes râpées vinaigrette	Penne vinaigrette au pesto rouge
	***	***	***	***
	Sauté de veau au jus 	Oeuf à la coque et ses mouillettes 	Merlu sauce citron 	Boulettes de mouton et boeuf sauce tomate
	Petits pois	Pommes de terre quartiers façon potatoes	Riz aux petits légumes 	 Purée d'épinards et pomme de terre
	***	***	***	***
Yaourt aromatisé à la framboise 	Fromage frais Fraidou	Fromage blanc et sucre	Camembert portion	
***	***	***	***	
Fruit de saison	Flan vanille nappé au caramel	Smoothie framboise basilic 	Fruit de saison 	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance

Semaine du 08/05/23 au 14/05/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férial	Radis et beurre	Betteraves rouges vinaigrette	Menu végétarien L'épinard Tomate vinaigrette basamique et quartier d'œuf dur 	Pâté de volaille et cornichon
	***	***	***	***
	Boeuf sauce hongroise 	Poulet rôti au jus (Aiguillettes de poulet pour les maternelles) 	Sauce épinard au bleu 	Dés de colin d'Alaska façon paëlla (avec crustacés) 
	Haricots verts	 Purée de courgette et pommes de terre 	Penne semi-complet 	Riz safrané 
	***	***	***	***
Fromage frais Rondelé	Saint Nectaire Portion 	Camembert portion 	Yaourt nature et sucre	
***	***	***	***	
Barre bretonne	Fruit de saison	Purée de pomme et fraise	Fruit de saison	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



-  Label rouge
-  Viande origine France
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Viande Charolaise
-  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



ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance

Semaine du 15/05/23 au 21/05/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Batavia vinaigrette	Menu végétarien Coeur de palmier et tomate vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette		
***	***	***	Férié	Fermé
Braisé de dinde au romarin	Légumes à l'orientale (p.chiche, navet, carotte, courgette)	Filet de hoki sauce citron		
Jardinière de légumes	Semoule	Ratatouille et pommes de terre		
***	***	***		
Fromage fondu Vache qui rit	Fromage blanc et sucre roux	Chamois d'Or portion		
***	***	***		
Tarte au flan	Fruit de saison	Lacté saveur chocolat		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

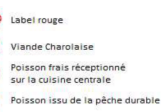
Ville de Neuilly Plaisance

Semaine du 22/05/23 au 28/05/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts échalotes vinaigrette moutarde	Salade iceberg vinaigrette	Salade de riz , mais et olive vinaigrette	Coleslaw (chou blanc et carottes râpées)	Menu végétarien La Crête Salade verte, noix vinaigrette à l'huile d'olive
***	***	***	***	***
Sauté de boeuf sauce aux oignons	Brandade de morue	Steak haché de veau sauce moutarde	Rôti de porc au jus	Sauce aux légumes du Sud et fromage de brebis
Lentilles	(plat complet)	Brocolis persillés	Haricots beurre à la tomate et pommes de terre	Fusilli
***	***	***	***	***
Yaourt aromatisé	Fromage frais Tartare nature	Cantal	Camembert portion	Petit fromage frais sucré
***	***	***	***	***
Fruit de saison	Purée de pomme et biscuit sablé coco	Fruit de saison	Lacté saveur vanille	Cake amandes et miel (farine)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance
Semaine du 29/05/23 au 04/06/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Salade texane (haricot rouge, maïs) *** Aiguillettes de poulet sauce miel et poivron Jeunes carottes *** Yaourt nature et sucre *** Fruit de saison	Tomate vinaigrette *** Boeuf façon marengo Pommes noisettes *** Edam portion *** Mousse au chocolat au lait	Taboulé (semoule) *** Cube de colin d'Alaska pané Courgettes à l'huile d'olive et à la tomate *** Fromage frais aromatisé *** Fruit de saison	Concombre façon bulgare *** Dés de volaille aux petits légumes sauce blanche Riz *** Fromage fondu Le carré *** Smoothie fraise et basilic

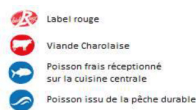
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance
Semaine du 05/06/23 au 11/06/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges vinaigrette *** Merlu sauce Dieppoise (crème, champignon, fruit de mer) Coquillettes *** Petit fromage frais sucré *** Fruit de saison	Salade verte vinaigrette *** Mijoté de boeuf sauce paprika persil Petits pois *** Camembert portion *** Gâteau basque	Fusilli à la grecque (poivron, tomate, brebis, olive) *** Cordon bleu de volaille Haricots verts persillés *** Yaourt aromatisé *** Fruit de saison	Menu végétarien La lentille Carottes râpées vinaigrette *** Lentilles à la provençale Orge perlé *** Saint Nectaire portion *** Liégeois chocolat	Crêpe au fromage *** Jambon blanc Purée de patate douce *** Fromage fondu Vache qui rit *** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance

Semaine du 12/06/23 au 18/06/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien Tomate vinaigrette *** Chili sin carne (haricot rouge, carotte, maïs, oignon) Riz *** Fromage frais Petit cotentin *** Purée de pêche	Haricots verts échalotes vinaigrette moutarde *** Steak haché de veau au jus Ratatouille et pommes de terre *** Fromage blanc et sucre *** Fruit de saison	Concombre façon tzatziki *** Tajine de dinde au miel et citron Semoule *** Gouda prédécoupé *** Flan vanille nappé au caramel	Rillettes de thon *** Rôti de bœuf froid et ketchup Purée Crécy (carotte et pomme de terre) *** Chamois d'Or portion *** Fruit de saison	Salade iceberg vinaigrette *** Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron Epinards branches sauce blanche *** Yaourt nature et sucre *** Cake au maïs (farine)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Neuilly Plaisance

Semaine du 19/06/23 au 25/06/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pommes de terre au pesto *** Veau façon axoa (poivron, tomate, oignon) Courgettes persillées *** Camembert portion *** Fruit de saison	Menu végétarien Radis et beurre *** Crispidor et ketchup (beignet fromager croustillant) Penne semi-complet *** Yaourt aromatisé *** Smoothie abricot, pomme, banane	Mousse de canard *** Filet de hoki sauce crème Purée d'épinards et pommes de terre *** Emmental portion *** Fruit de saison	Coleslaw (chou blanc et carottes râpées) *** Emincé de dinde sauce olive Boulgour *** Fromage frais Cantafrais *** Ile flottante	Tomate vinaigrette *** Rôti de porc au jus Lentilles mijotées *** Petit fromage frais sucré *** Gâteau Vendéen (farine)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge

Viande Charolaise

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

ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance
Semaine du 26/06/23 au 02/07/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte au thon et olive vinaigrette	Taboulé	Céleri rémoulade	Au revoir les grands Tomate vinaigrette huile d'olive	Menu végétarien Oeuf dur et mayonnaise
*** Wings de poulet tex-mex (Aiguillettes de poulet pour les maternelles)	*** Boeuf façon bourguignon	*** Rôti de dinde sauce esterel (tomate, poivron, olive)	*** Colin d'Alaska meunière sauce tartare	*** Sauce caponata (tomate, poivron, courgette)
Riz et sauce tomate	Haricots verts persillés	Duo de carottes et flageolets	Pommes de terre quartiers façon potatoes	Macaroni
*** Mimolette portion	*** Fromage frais aromatisé	*** Fromage frais Rondelé	*** Yaourt nature et sucre	*** Copeaux de Parmesan
*** Lacté saveur chocolat	*** Fruit de saison	*** Purée de pomme	*** Clafoutis aux pêches (farine)	*** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Neuilly Plaisance
Semaine du 03/07/23 au 09/07/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Tomate vinaigrette	Menu végétarien Carottes râpées vinaigrette	Salade de riz, maïs et olive vinaigrette	Repas froid Concombre vinaigrette crémeuse ciboulette
*** Boeuf sauce aux olives	*** Merlu sauce citron	*** Pizza tomate emmental et mozzarella	*** Saucisse de volaille	*** Oeuf dur
Petits pois et pommes de terre	Fusilli	Salade verte	Chou fleur sauce blanche	Salade piémontaise
*** Fromage blanc et sucre	*** Gouda précoupé	*** Yaourt aromatisé	*** Camembert portion	*** Fromage frais Cantadou ail et fines herbes
*** Fruit de saison	*** Mousse au chocolat au lait	*** Fruit de saison	*** Fruit de saison	*** Mister freeze

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge



Viande Charolaise



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



ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance

Semaine du 10/07/23 au 16/07/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette au citron	Coquillettes au pesto	Menu végétarien Pastèque	Macédoine mayonnaise	
*** Colin d'Alaska pané au riz soufflé	*** Sauté de dinde sauce tomate	*** Légumes à l'orientale (p.chiche, navet, carotte, courgette)	*** Rôti de veau au jus	FERIE
Ratatouille et blé	Haricots verts persillés	Semoule	Purée de pommes de terre	
*** Edam	*** Mimolette	*** Yaourt nature et sucre	*** Chamois d'Or	
*** Flan vanille nappé au caramel	*** Fruit de saison	*** Gâteau basque	*** Fruit de saison	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance

Semaine du 17/07/23 au 23/07/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Menu végétarien Salade iceberg vinaigrette	Gaspacho	Melon	Rillettes de thon
*** Boeuf mode	*** Tortilla haricots rouges, maïs, emmental	*** Merlu sauce oseille	*** Jambon blanc	*** Aiguillette de poulet au jus
Carottes au jus	Riz	Penne semi-complet	Chou fleur sauce blanche et emmental râpé	Purée de courgette et pommes de terre, huile d'olive
*** Yaourt nature de la ferme de Sigy et sucre	*** Camembert	*** Fromage frais Saint Môret	*** Petit fromage frais sucré	*** Saint Nectaire
*** Fruit de saison	*** Ile flottante et sa crème anglaise	*** Fruit de saison	Cake chocolat et framboises (farine)	*** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire



Ville de Neully Plaisance
Semaine du 24/07/23 au 30/07/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette au basilic	Salade de pommes de terre moutarde à l'ancienne	Salade coleslaw (carotte râpée et chou blanc)	Menu végétarien Salade de riz, maïs et olive vinaigrette	Pastèque
***	***	***	***	***
Escalope de dinde sauce crème	Dés de colin d'Alaska sauce persane (carotte, oignon, crème)	Steak haché de veau au jus	Crispidor (nuggets de fromage)	Daube de boeuf façon provençale
Fusilli	Brocolis persillés	Purée de patate douce	Epinards branches sauce blanche	Boullgour
***	***	***	***	***
Parmesan râpé	Fromage frais aromatisé	Chamois d'Or	Yaourt nature et sucre	Fromage frais Petit cotentin
***	***	***	***	***
Purée de pomme et fraise	Fruit de saison	Beignet à la pomme	Fruit de saison	Glace Mister Freeze

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Neully Plaisance
Semaine du 31/07/23 au 06/08/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien Betteraves rouges vinaigrette	Concombre façon tzatziki	Tartinade de haricots blancs	Samoussa de légumes	Oeuf dur et mayonnaise
***	***	***	***	***
Curry épinards pois chiche	Cordon bleu de volaille	Emincé de porc sauce aigre douce	Rôti de boeuf froid et ketchup	Parmentier de poisson
Riz	Coquillettes	Carottes et pommes de terre	Haricots verts persillés	(plat complet)
***	***	***	***	***
Camembert	Yaourt aromatisé	Emmental	Fromage fondu Vache qui rit	Petit fromage frais sucré
***	***	***	***	***
Fruit de saison	Smoothie abricot, pomme, banane	Fruit de saison	Gâteau au yaourt (Farine)	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire



Ville de Neully Plaisance
Semaine du 07/08/23 au 13/08/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Mais et thon vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons vinaigrette	Tomate vinaigrette	Menu végétarien Gaspacho
*** Filet de hoki sauce au basilic	*** Veau façon marengo	*** Rôti de dinde sauce normande	*** Dés de colin d'Alaska sauce citron	*** Pizza aux poivrons et mozzarella
Ratatouille et blé	Pommes noisettes	Jardinière de légumes	Purée de chou fleur et pommes de terre	Salade verte
*** Fromage frais Tartare nature	*** Chamois d'Or	*** Yaourt nature et sucre	*** Gouda	*** Fromage frais aromatisé
*** Liégeois chocolat	*** Fruit de saison	*** Tarte au flan	*** Fruit de saison	*** Glace Mister Freeze

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Neully Plaisance
Semaine du 14/08/23 au 20/08/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé		Tomate vinaigrette	Menu végétarien Guacamole au fromage blanc	Nem au poulet
*** Aiguillette de poulet sauce moutarde	FERIE	*** Boeuf sauce aux olives	*** Œuf coque et ses mouillettes	*** Jambon blanc
Petits pois		Pommes de terre persillées	Farfalles et sauce tomate	Courgette et pomme de terre sauce blanche
*** Yaourt aromatisé à la vanille		*** Fromage frais Petit cotentin	*** Saint Nectaire	*** Camembert
*** Fruit de saison		*** Purée de pomme	*** Fruit de saison	*** Cake coco (farine)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge

Viande Charolaise

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

ANNEXES

Annexe 2 : Menus scolaire

Ville de Neuilly Plaisance

Semaine du 21/08/23 au 27/08/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Salade azur (h.vert, tomate, maïs)	Menu végétarien Tartinade oeuf ciboulette	Concombre vinaigrette	Salade texane (haricot rouge, maïs)
*** Sauté de boeuf sauce aux oignons	*** Steak haché de veau sauce tomate	*** Dahl de lentilles	*** Couscous merguez	*** Merlu sauce Bretonne (crème, oignon, champ, poireau)
Brocolis persillés	Penne semi-complet	Riz	Semoule	Purée Crécy (carottes et pdt)
*** Fromage frais Rondelé nature	*** Yaourt nature et sucre	*** Petit fromage frais sucré	*** Chamois d'Or	*** Emmental
*** Muffin vanille aux pépites de chocolat	*** Fruit de saison	*** Fruit de saison	*** Mousse au chocolat au lait	*** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Ville de Neuilly Plaisance

Semaine du 28/08/23 au 03/09/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien Oeuf dur et mayonnaise	Salade verte aux croûtons vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Tomate vinaigrette	
*** Sauce caponata (tomate, poivron, courgette)	*** Curry de dinde	*** Rôti de veau sauce au romarin	*** Colin alaska meunière	FERME
*** Macaroni	Haricots verts persillés	*** Purée de céleri et pommes de terre	*** Epinards branches sauce blanche	
*** Parmesan râpé	*** Fromage frais Fraidou	*** Fromage blanc et sucre	*** Yaourt nature et sucre	
*** Fruit de saison	*** Semoule au lait	*** 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 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

ANNEXES

Annexe 2 : Menus PAD

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Septembre et Octobre



lundi 5 septembre 2022	mardi 6 septembre 2022	mercredi 7 septembre 2022	jeudi 8 septembre 2022	vendredi 9 septembre 2022	samedi 10 septembre 2022	dimanche 11 septembre 2022
Radis et beurre ***	Betteraves rouges vinaigrette ***	Pâté de campagne et cornichon ***	Melon ***	Carottes râpées vinaigrette ***	Fusilli à la grecque ***	Céleri rémoulade ***
Hoki sauce potiron ***	Sauté de bœuf sauce chasseur ***	Emincé de volaille façon kebab ***	Joue de bœuf au jus ***	Dés de poisson sauce paëlla ***	Steak haché de bœuf sauce forestière ***	Sauté de porc catalane ***
Haricots verts ***	Boullgour ***	Purée de butternut et pommes de terre ***	Petits pois ***	Riz ***	Navets persillés ***	Pommes persillées ***
Mimolette ind ***	Camembert ind ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy) ***	Saint Nectaire AOP ind ***	Emmental ***	Fromage frais aromatisé ***	Chamois d'or ***
Carré abricot ***	Fruit de saison ***	Purée de pomme et fraise ***	Gâteau aux pommes (farine locale) ***	Liégeois au chocolat ***	Fruit de saison ***	Far Breton ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Septembre et Octobre



lundi 12 septembre 2022	mardi 13 septembre 2022	mercredi 14 septembre 2022	jeudi 15 septembre 2022	vendredi 16 septembre 2022	samedi 17 septembre 2022	dimanche 18 septembre 2022
Champignons à la grecque ***	Samoussa de légumes ***	Cœuf dur mayonnaise ***	Salade iceberg vinaigrette ***	Concombre vinaigrette ***	Melon ***	Salade texane ***
Poulet basquaise ***	Chipolatas veau et volaille ***	Gigot d'agneau froid et moutarde ***	Bolognaise de bœuf ***	Saumon sauce oseille ***	Crêpinette de porc au jus ***	Veau marengo ***
Riz ***	Chou-fleur sauce blanche ***	Flageolets ***	Spaghettis ***	Fondue de poireaux ***	Jardinière de légumes ***	Fusilli ***
Yaourt nature et sucre ***	Bleu ind ***	Faisille et sucre ***	Cantal AOP prédécoupé ***	Fromage blanc et sucre ***	Rouy ***	Petit suisse et sucre ***
Fruit de saison ***	Purée de pomme et banane ***	Fruit de saison ***	Mousse au café ***	Cake au citron (farine locale) ***	Riz au lait ***	Acapulco ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Septembre et Octobre



lundi 19 septembre 2022	mardi 20 septembre 2022	mercredi 21 septembre 2022	jeudi 22 septembre 2022	vendredi 23 septembre 2022	samedi 24 septembre 2022	dimanche 25 septembre 2022
Poireaux navigote ***	Tarte provençale ***	Carottes râpées vinaigrette ***	Salade piémontaise ***	Tomate coupée vinaigrette ***	Taboulé (semoule) ***	Salade verte vinaigrette ***
Bœuf bourguignon ***	Pintade rôtie ***	Sauté d'agneau sauce provençale ***	Côte de porc au jus ***	Hoki sauce curry ***	Omelette ***	Colin sauce crème ***
Pommes de terre persillées ***	Brocolis persillés ***	Macaroni ***	Gratin de courgettes ***	Lentilles mijotées ***	Ratatouille et pommes de terre ***	Duo de carottes ***
Mimolette ind ***	Coulommiers ***	Fourme d'Ambert AOP ***	Petit suisse et sucre ***	Saint Paulin ***	Fromage blanc vanillé ***	Pointe de brie ***
Fruit de saison ***	Purée de pomme et pêche ***	Crème dessert au chocolat ***	Fruit de saison ***	Cake chocolat framboises (farine locale) ***	Fruit de saison ***	Eclair au chocolat ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

ANNEXES

Annexe 2 : Menus PAD



Menus Septembre et Octobre



Portage de Neuilly Plaisance

lundi 26 septembre 2022	mardi 27 septembre 2022	mercredi 28 septembre 2022	jeudi 29 septembre 2022	vendredi 30 septembre 2022	samedi 1 octobre 2022	dimanche 2 octobre 2022
Cœur d'artichaut vinaigrette ***	Cake tomate et poivron (farine locale) ***	Concombre vinaigrette ***	Mortadelle et cornichon ***	Salade coleslaw ***	Cœur de palmier et tomate vinaigrette ***	Salade de pois chiche vinaigrette ***
Lapin sauce moutarde ***	Sauté de porc au romarin ***	Rôti de dinde sauce catalane ***	Chili con carne ***	Sauté de thon sauce armoricaine ***	Bœuf aux oignons ***	Paupiette de veau forestière ***
Pommes rosty ***	Navets persillés ***	Endives persillées ***	Riz ***	Epinards branches au jus ***	Fusilli ***	Haricots verts ***
Fromage frais Rondelé ail et fines herbes ***	Emmental ind ***	Cœur de dame ***	Yaourt aromatisé à la vanille ***	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache) ***	Munster AOP ***	Saint Paulin ***
Purée de pomme et abricot ***	Fruit de saison ***	Semoule au lait ***	Fruit de saison ***	Gâteau vendéen (farine locale) ***	Purée de pomme ***	Gâteau Basque ***



Menus Septembre et Octobre



Portage de Neuilly Plaisance

lundi 3 octobre 2022	mardi 4 octobre 2022	mercredi 5 octobre 2022	jeudi 6 octobre 2022	vendredi 7 octobre 2022	samedi 8 octobre 2022	dimanche 9 octobre 2022
Radis et beurre ***	Haricots verts échalote vinaigrette huile d'olive ***	Fusilli à la grecque ***	Carottes râpées vinaigrette à l'orange ***	Betterave vinaigrette ***	Tomate coupée vinaigrette ***	Poireaux navigote ***
Côte de porc au jus ***	Filet de haki sauce citron ***	Bœuf bourguignon ***	Rôti de veau au jus ***	Merlu sauce estragon ***	Navarin d'agneau ***	Bolognaise ***
Choux de Bruxelles ***	Riz ***	Carottes persillées ***	Haricots blancs sauce tomate ***	Julienne de légumes ***	Haricots plats ***	Penne ***
Saint Nectaire AOP ind ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy) ***	Fromage frais Rondelé au poivre ***	Babybel ***	Mimolette ind ***	Chamois d'or ***	Brie ***
Muffin aux pépites de chocolat ***	Fruit de saison ***	Liégeois chocolat ***	Purée de pomme ***	Gâteau à la fleur d'orange (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 10 octobre 2022	mardi 11 octobre 2022	mercredi 12 octobre 2022	jeudi 13 octobre 2022	vendredi 14 octobre 2022	samedi 15 octobre 2022	dimanche 16 octobre 2022
Salade de lentilles ***	Segment de pampleousse ***	Salade coleslaw ***	Salade Iceberg ***	Concombre vinaigrette ***	Acras de morue ***	Salade de riz aux olives ***
Saumon sauce aux légumes d'été ***	Sauté de porc sauce tomate ***	Rôti de bœuf froid et moutarde ***	Parmentier de canard ***	Cabillaud sauce agrume ***	Veau façon axoa ***	Langue de bœuf sauce piquante ***
Courgettes tomate et huile d'olive ***	Riz aux petits légumes ***	Haricots verts ***	(Purée) ***	Gratin de brocolis ***	Petits pois mijotés ***	Légume pot au feu ***
Pont l'évêque AOP ***	Yaourt nature et sucre ***	Port Salut individuel ***	Montboissier ***	Fromage frais Rondelé ***	Emmental ***	Fromage blanc et sucre ***
Mousse au chocolat ***	Fruit de saison ***	Gaufre liégeoise ***	Crème dessert au caramel ***	Gâteau au citron (farine locale) ***	Fruit de saison ***	Paris Brest ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

ANNEXES

Annexe 2 : Menus PAD

Menus Septembre et Octobre

Portage de Neuilly Plaisance

lundi 17 octobre 2022	mardi 18 octobre 2022	mercredi 19 octobre 2022	jeudi 20 octobre 2022	vendredi 21 octobre 2022	samedi 22 octobre 2022	dimanche 23 octobre 2022
Samoussa de légumes ***	Betteraves rouges ***	Caillé emmental et mozzarella ***	Carottes râpées vinaigrette ***	Rosette et cornichon ***	Cœuf dur et mayonnaise ***	Concombre vinaigrette ***
Emincé de dinde sauce arrabiata ***	Bœuf stroganoff ***	Steak hâché de veau sauce curry ***	Gigot d'agneau froid et moutarde ***	Limande sauce potiron ***	Pintade rôtie ***	Viande cassoulet ***
Epinards branches au jus ***	Riz ***	Jardinière de légumes ***	Penne semi complet ***	Fondue de poireaux ***	Purée de butternut ***	Haricots blancs à la tomate ***
Bûche de lait mélangé (chèvre et vache) ***	Camembert ind ***	Faisselle et sucre ***	Edam ***	Yaourt nature et sucre ***	Tomme grise ***	Pont l'Evêque AOP ***
Fruit de saison	Mousse au café	Fruit de saison	Purée de pomme et ananas	Caillé au chocolat (farine locale)	Fruit de saison	Acapulco

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Menus Septembre et Octobre

Portage de Neuilly Plaisance

lundi 24 octobre 2022	mardi 25 octobre 2022	mercredi 26 octobre 2022	jeudi 27 octobre 2022	vendredi 28 octobre 2022	samedi 29 octobre 2022	dimanche 30 octobre 2022
Potage potiron ***	Taboulé (Semoule) ***	Tomate coupée vinaigrette ***	Rillettes de canard ***	Salade verte vinaigrette ***	Salade piémontaise ***	Poireaux ravigote ***
Cabillaud sauce basilic ***	Poulet rôti et son jus ***	Sauce fromagère ***	Rôti de veau sauce champignon ***	Brandade de poisson ***	Boudin blanc ***	Tajine de bœuf aux pruneaux ***
Lentilles mijotées ***	Petits pois ***	Fusilli ***	Haricots verts ***	(Purée de pommes de terre) ***	Poêlée crétoise ***	Semoule ***
Fromage frais Rondelé ***	Port salut ***	Yaourt nature et sucre ***	Petit suisse et sucre ***	Carré ***	Bleu ***	Camembert ***
Purée de poire	Fruit de saison	Pêche au sirop	Fruit de saison	Gâteau aux myrtilles (farine locale)	Fruit de saison	Tarte tropézienne

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Menus Septembre et Octobre

Portage de Neuilly Plaisance

lundi 31 octobre 2022	mardi 1 novembre 2022	mercredi 2 novembre 2022	jeudi 3 novembre 2022	vendredi 4 novembre 2022	samedi 5 novembre 2022	dimanche 6 novembre 2022
Tarte provençale ***	Betteraves rouges ***	Salade de lentilles ***	Potage minestrone ***	Concombre vinaigrette ***	Cœuf dur mayonnaise ***	Carottes râpées ***
Lapin sauce moutarde ***	Bœuf sauce oignon ***	Cuisse de canette sauce orange ***	Cervelas Obernois ***	Saumon sauce crème poireaux ***	Rôti de dinde au jus ***	Veau aux olives ***
Carottes au jus ***	Flageolets ***	Navets ***	Pommes noisette ***	Riz ***	Gratin d'endives ***	Fusilli ***
Petit suisse et sucre ***	Saint Nectaire AOP ind ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy) ***	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache) ***	Gouda ***	Pont l'Evêque AOP ***	Fromage blanc et sucre ***
Fruit de saison	Crème dessert café	Fruit de saison	Purée de pomme	Gâteau au Yaourt (farine locale)	Fruit de saison	Tarte normande

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

ANNEXES

Annexe 2 : Menus PAD

Portage de Neuilly Plaisance



Menus Novembre et Décembre 2022



lundi 7 novembre 2022	mardi 8 novembre 2022	mercredi 9 novembre 2022	jeudi 10 novembre 2022	vendredi 11 novembre 2022	samedi 12 novembre 2022	dimanche 13 novembre 2022
Radis et beurre ***	Asperge verte vinaigrette ***	Pâté de campagne et cornichon ***	Céleri rémoulade ***	Potage du géant ***	Fusilli à la grecque ***	Chou fleur vinaigrette ***
Hoki sauce potiron ***	Escalope de dinde sauce tomate ***	Emincé de volaille façon kebab ***	Steak hâché de bœuf sauce forestière ***	Dés de poisson sauce paëlla ***	Joue de bœuf au jus ***	Sauté de porc catalane ***
Haricots verts ***	Bulgour ***	Purée de butternut et pommes de terre ***	Carottes au persil ***	Riz ***	Navets persillés ***	Pommes persillées ***
Mimolette ind ***	Camembert ind ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy) ***	Saint Nectaire AOP ind (laitage normalement) ***	Emmental ***	Fromage frais aromatisé ***	Chamois d'or ***
Carré abricot ***	Fruit de saison ***	Purée de pomme et fraise ***	Far Breton ***	Liégeois au chocolat ***	Fruit de saison ***	Choux à la crème ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance



Menus Novembre et Décembre 2022



lundi 14 novembre 2022	mardi 15 novembre 2022	mercredi 16 novembre 2022	jeudi 17 novembre 2022	vendredi 18 novembre 2022	samedi 19 novembre 2022	dimanche 20 novembre 2022
Champignons à la grecque ***	Cake emmental mozzarella ***	Œuf dur mayonnaise ***	Carottes râpées à l'orange ***	Chou blanc et raisin sec vinaigrette ***	Potage lentilles corail ***	Salade texane ***
Poulet basquaise ***	Bœuf aux olives ***	Gigot d'agneau froid et moutarde ***	Bolognaise de bœuf ***	Saumon sauce oseille ***	Crêpinette de porc au jus ***	Veau marengo ***
Petit pois ***	Haricots verts persillées ***	Flageolets ***	Spaghettis ***	Fondue de poireaux ***	Jardinière de légumes ***	Pomme rosty ***
Yaourt nature et sucre ***	Bleu ind ***	Faiselle et sucre ***	Cantal AOP prédécoupé ***	Fromage blanc et sucre ***	Rouy ***	Petit suisse et sucre ***
Fruit de saison ***	Purée de pomme et banane ***	Fruit de saison ***	Mousse au café ***	Cake au citron (farine locale) ***	Riz au lait ***	Acapulco ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance



Menus Novembre et Décembre 2022



lundi 21 novembre 2022	mardi 22 novembre 2022	mercredi 23 novembre 2022	jeudi 24 novembre 2022	vendredi 25 novembre 2022	samedi 26 novembre 2022	dimanche 27 novembre 2022
Poireaux ravigote ***	Tarte provençale ***	Carottes râpées vinaigrette ***	Salade de pois chiche vinaigrette ***	Potage Dubarry ***	Betteraves rouges ***	Salade verte vinaigrette ***
Bœuf bourguignon ***	Pintade rôtie ***	Sauté d'agneau sauce provençale ***	Saucisse fumé ***	Hoki sauce curry ***	Boulette de mouton sauce tomate ***	Poissonnette pané ***
Pommes de terre persillées ***	Brocolis persillés ***	Macaroni ***	Légumes potée auvergnate ***	Purée de lentilles corail indienne ***	Bulgour épice ***	Duo de carottes ***
Mimolette ind ***	Coulommiers ***	Saint Paulin ***	Fourme d'Ambert AOP ***	Petit suisse et sucre ***	Fromage blanc vanillé ***	Pointe de brie ***
Fruit de saison ***	Purée de pomme et pêche ***	Crème dessert au chocolat ***	Fruit de saison ***	Cake chocolat framboises (farine locale) ***	Fruit de saison ***	Eclair au chocolat ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

ANNEXES

Annexe 2 : Menus PAD

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Novembre et Décembre 2022



lundi 28 novembre 2022	mardi 29 novembre 2022	mercredi 30 novembre 2022	jeudi 1 décembre 2022	vendredi 2 décembre 2022	samedi 3 décembre 2022	dimanche 4 décembre 2022
Potage légumes variés ***	Cake tomate et poivron (farine locale)	Salade Iceberg ***	Mortadelle et cornichon ***	Salade coleslaw ***	Cœur de palmier et tomate vinaigrette ***	Salade de riz arlequin (poivron, tomate, olive) ***
Lapin sauce moutarde ***	Sauté de porc au romarin	Limande sauce citron ***	Chili con carne ***	Sauté de thon sauce armoricaine ***	Bœuf aux oignons ***	Paupiette de veau forestière ***
Pommes rosty ***	Navets persillés ***	Poêlée méridionale (h.vert, salsifis, aubergine, poivron) ***	Riz ***	Epinards branches au jus ***	Fusilli ***	Haricots verts ***
Fromage frais Rondelé ail et fines herbes ***	Emmental ind ***	Cœur de dame ***	Yaourt aromatisé à la vanille ***	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache) ***	Munster AOP ***	Saint Paulin ***
Purée de pomme et abricot	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Gâteau moelleux à la fleur d'oranger (farine locale)	Purée de pomme	Gâteau Basque

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Novembre et Décembre 2022



lundi 5 décembre 2022	mardi 6 décembre 2022	mercredi 7 décembre 2022	jeudi 8 décembre 2022	vendredi 9 décembre 2022	samedi 10 décembre 2022	dimanche 11 décembre 2022
Radis et beurre ***	Haricots verts échalote vinaigrette huile d'olive ***	Fusilli à la grecque ***	Rillettes de sardine, tomate à l'espagnol ***	Betterave vinaigrette ***	Potage légumes verts ***	Poireaux navigote ***
Côte de porc au jus	Filet de hoki sauce citron	Bœuf bourguignon	Rôti de veau au jus	Merlu sauce estragon	Navarin d'agneau	Bolognaise
Choux de Bruxelles ***	Riz	Carottes persillées	Haricots blancs sauce tomate	Purée de patates douces ***	Haricots plats ***	Penne
Saint Nectaire AOP ind ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy)	Fromage frais Rondelé au poivre ***	Babybel ***	Faiselle et sucre ***	Chamois d'or ***	Brie ***
Muffin aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Purée de pomme	Cake aux marrons (farine locale)	Fruit de saison	Tarte aux pommes

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Novembre et Décembre 2022



lundi 12 décembre 2022	mardi 13 décembre 2022	mercredi 14 décembre 2022	jeudi 15 décembre 2022	vendredi 16 décembre 2022	samedi 17 décembre 2022	dimanche 18 décembre 2022
Salade de lentilles ***	Segment de pamplemousse ***	Salade coleslaw ***	Salade Iceberg ***	Salade de radis noir vinaigrette ***	Acras de morue ***	Velouté carotte orange curry ***
Saumon sauce aux légumes d'été ***	Sauté de porc sauce tomate	Rôti de bœuf froid et moutarde	Parmentier de canard ***	Cabillaud sauce agrume	Veau façon axoa	Poulet Suprême
Courgettes tomate et huile d'olive	Salsifis persillées ***	Haricots verts	(Purée)	Gratin de brocoli ***	Petits pois mijotés	Riz
Pont l'évêque AOP ***	Camembert ind ***	Port Salut individuel ***	Montboissier ***	Yaourt aromatisé framboise	Emmental ***	Fromage blanc et sucre ***
Mousse au chocolat	Riz au lait	Gaufre liégeoise	Crème dessert au caramel	Gâteau vendéen (farine locale)	Fruit de saison	Paris Brest

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

ANNEXES

Annexe 2 : Menus PAD

Portage de Neuilly Plaisance



Menus Novembre et Décembre 2022



lundi 19 décembre 2022	mardi 20 décembre 2022	mercredi 21 décembre 2022	jeudi 22 décembre 2022	vendredi 23 décembre 2022	samedi 24 décembre 2022	dimanche 25 décembre 2022
Samoussa de légumes *** Colin sauce crème *** Epinards branches au jus *** Bûche de lait mélangé (chèvre et vache) *** Fruit de saison	Potage asperge *** Bœuf stroganoff *** Semoule *** Camembert ind *** Mousse au café	Caillé emmental et mozzarella *** Steak hâché de veau sauce curry *** Jardinière de légumes *** Faisselle et sucre *** Fruit de saison	Céleri rémoulade *** Gigot d'agneau froid et moutarde *** Gratin de courgettes *** Edam *** Riz au lait	Repas de fin d'année Boudin blanc de volaille aux morilles *** Pavé de dinde sauce pain d'épice *** Serpentini *** Comté AOP au lait cru *** Bûchette de Noël	Œuf dur et mayonnaise *** Poissonnette pané *** Purée de butternut *** Tomme grise *** Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette *** Viande cassoulet *** Haricots blancs à la tomate *** Coulommiers *** Acapulco

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance



Menus Novembre et Décembre 2022



lundi 26 décembre 2022	mardi 27 décembre 2022	mercredi 28 décembre 2022	jeudi 29 décembre 2022	vendredi 30 décembre 2022	samedi 31 décembre 2022	dimanche 1 janvier 2023
Potage potiron *** Cabillaud sauce basilic *** Lentilles mijotées *** Fromage fondu Vache qui rit *** Purée de poire	Taboulé (Semoule) *** Poulet rôti et son jus *** Petits pois *** Port salut *** Fruit de saison	Salade batavia *** Omelette *** Fusilli *** Yaourt nature et sucre *** Pêche au sirop	Rillettes de canard *** Merlu sauce champignon *** Haricots verts *** Petit suisse et sucre *** Fruit de saison	Repas du nouvel an Cake épinards et pesto *** Rôti de veau sauce aux marrons *** Poêlée sarladaise *** Abondance AOP au lait cru *** Pâtisserie festive	Salade piémontaise *** Braisé de dinde façon Esterel *** Carottes persillées *** Bleu *** Fruit de saison	Poireaux navigote *** Tajine de bœuf aux pruneaux *** Semoule *** Camembert *** Tarte tropézienne

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance



Menus Janvier Février 2023



lundi 2 janvier 2023	mardi 3 janvier 2023	mercredi 4 janvier 2023	jeudi 5 janvier 2023	vendredi 6 janvier 2023	samedi 7 janvier 2023	dimanche 8 janvier 2023
Tomate vinaigrette *** Hoki sauce potiron *** Haricots verts *** Faisselle et sucre *** Carré abricot	Asperge verte vinaigrette *** Escalope de dinde sauce tomate *** Boullgour *** Camembert ind *** Fruit de saison	Paté de campagne et cornichon *** Rôti de veau sauce romarin *** Carottes au persil *** Bleu ind *** Purée de pomme et fraise	Céleri rémoulade *** Steak hâché de bœuf sauce forestière *** Purée de pommes de terre *** Saint Nectaire AOP ind *** Liégeois au chocolat	Épiphanie Rillettes de canard *** Colin sauce crevette *** Riz *** Fromage blanc et sucre *** Galette des rois	Potage légumes racines *** Sauté de porc catalane *** Salsifis *** Fromage fondu vache qui rit *** Fruit de saison	Salade de champignon vinaigrette tomate *** Joue de bœuf au jus *** Légumes pot au feu *** Chamois d'or *** Chouquettes à la crème

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

ANNEXES

Annexe 2 : Menus PAD

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Janvier Février 2023



lundi 9 janvier 2023	mardi 10 janvier 2023	mercredi 11 janvier 2023	jeudi 12 janvier 2023	vendredi 13 janvier 2023	samedi 14 janvier 2023	dimanche 15 janvier 2023
Radis et beurre ***	Cake emmental mozzarella ***	Cœuf dur mayonnaise ***	Carottes râpées à l'orange ***	Chou blanc et raisin sec vinaigrette ***	Potage lentilles corail ***	Salade texane (haricots rouge, maïs) ***
Poulet basquaise ***	Bœuf aux olives ***	Gigot d'agneau froid et moutarde ***	Bolognaise de bœuf ***	Saumon sauce oseille ***	Crêpinette de porc au jus ***	Veau marengo ***
Jardinière de légumes ***	Haricots verts persillées ***	Flageolets ***	Spaghettis ***	Epinards branche au jus ***	Endives persillées ***	Pommes paillason rosty ***
Yaourt nature et sucre ***	Mimolette ind ***	Pointe de Brie ***	Cantal AOP prédecoupé ***	Fromage blanc et sucre ***	Rouy ***	Petit suisse et sucre ***
Donut	Purée de pomme et banane	Fruit de saison	Mousse au café	Cake au citron (farine locale)	Fruit de saison	Tarte pomme et rhubarbe

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Janvier Février 2023



lundi 16 janvier 2023	mardi 17 janvier 2023	mercredi 18 janvier 2023	jeudi 19 janvier 2023	vendredi 20 janvier 2023	samedi 21 janvier 2023	dimanche 22 janvier 2023
Poireaux navigote ***	Tarte provençale ***	Salade de radis noir vinaigrette ***	Salade de pois chiche ***	Potage Dubarry ***	Betteraves rouges ***	Salade verte vinaigrette ***
Bœuf bourguignon ***	Pintade rôtie ***	Sauté d'agneau sauce provençale ***	Saucisse fumé ***	Hoki sauce curry ***	Boulette de mouton et bœuf sauce tomate ***	Poissonnette pané ***
Pommes de terre persillées ***	Brocolis persillés ***	Macaroni ***	Légumes potée auvergnate ***	Purée de pommes de terre ***	Boulgour épicié ***	Duo de carottes ***
Mimolette ind ***	Coulommiers ***	Saint Paulin ***	Fourme d'Ambert AOP ***	Petit suisse et sucre ***	Fromage blanc vanillé ***	Faisselle et sucre ***
Fruit de saison	Purée de pomme et pêche	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Cake poire chocolat (farine locale)	Fruit de saison	Eclair au chocolat

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Janvier Février 2023



lundi 23 janvier 2023	mardi 24 janvier 2023	mercredi 25 janvier 2023	jeudi 26 janvier 2023	vendredi 27 janvier 2023	samedi 28 janvier 2023	dimanche 29 janvier 2023
Potage légumes racines ***	Cake tomate et poivron (farine locale)	Salade Iceberg ***	Mortadelle et cornichon ***	Salade coleslaw ***	Cœur de palmier et tomate vinaigrette ***	Salade de riz arlequin (poivron, tomate, olive) ***
Lapin sauce moutarde ***	Sauté de porc au romarin ***	Limande sauce citron ***	Chili con carne ***	Brandade ***	Bœuf aux oignons ***	Paupiette de veau forestière ***
Pommes paillason rosty ***	Navets persillés ***	Courgettes persillées ***	Riz ***	Fusilli ***	Fruit de saison	Haricots verts ***
Fromage frais Rondelé ail et fines herbes ***	Emmental ind ***	Cœur de dame ***	Yaourt aromatisé à la vanille ***	Petit suisse et sucre ***	Munster AOP ***	Saint Paulin ***
Purée de pomme et abricot	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Gâteau moelleux à la fleur d'orange (farine locale)	Purée de pomme	Gâteau Basque













Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

ANNEXES

Annexe 2 : Menus PAD

Menus Janvier Février 2023














Portage de Neuilly Plaisance

lundi 30 janvier 2023	mardi 31 janvier 2023	mercredi 1 février 2023	jeudi 2 février 2023 Chandeleur	vendredi 3 février 2023	samedi 4 février 2023	dimanche 5 février 2023
Radis et beurre ***	Haricots verts échalote vinaigrette huile d'olive ***	Coquillettes pesto 	Carottes râpées vinaigrette à l'orange ***	Rillettes de sardine, tomate à l'espagnol	Potage de brocolis fromage fondu ***	Macédoine mayonnaise ***
Côte de porc au jus 	Emincé de dinde sauce olives	Bœuf bourguignon 	Rôti de veau au jus 	Merlu  sauce estragon ***	Navarin d'agneau ***	Bolognaise 
Choux de Bruxelles ***	Riz 	Carottes persillées ***	Haricots blancs sauce tomate 	Purée de patates douces ***	Haricots plats ***	Penne 
Saint Nectaire AOP ind ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Sisy) 	Fromage frais Rondelé au poivre ***	Faisselle et sucre ***	Babybel ***	Chamois d'or ***	Fromage frais à la vanille ***
Muffin aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Crêpe sucrée	Purée de pomme et abricot 	Fruit de saison 	Tarte aux pommes

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Menus Janvier Février 2023















Portage de Neuilly Plaisance

lundi 6 février 2023	mardi 7 février 2023	mercredi 8 février 2023	jeudi 9 février 2023	vendredi 10 février 2023	samedi 11 février 2023	dimanche 12 février 2023
Salade de lentilles ***	Segment de pamplemousse ***	Salade coleslaw 	Salade Iceberg ***	Salade de radis noir vinaigrette ***	Acras de morue ***	Velouté carotte orange curry ***
Saumon sauce aux légumes d'été ***	Sauté de porc sauce tomate 	Rôti de bœuf froid et moutarde 	Parmentier de canard ***	Cabillaud sauce agrume 	Veau façon axoa 	Poulet Suprême 
Courgettes tomate et huile d'olive 	Salsifis persillées ***	Haricots verts 	(Purée ) ***	Gratin de brocolis ***	Petits pois mijotés 	Riz 
Pont l'évêque AOP ***	Camembert ind ***	Port Salut individuel ***	Montboissier ***	Yaourt aromatisé framboise 	Emmental ***	Fromage blanc et sucre ***
Mousse au chocolat	Riz au lait	Gaufre liégeoise	Crème dessert au caramel	Gâteau aux pommes (farine locale) 	Fruit de saison	Paris Brest

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Menus Janvier Février 2023

Portage de Neuilly Plaisance

lundi 13 février 2023	mardi 14 février 2023	mercredi 15 février 2023	jeudi 16 février 2023	vendredi 17 février 2023	samedi 18 février 2023	dimanche 19 février 2023
Samoussa de légumes ***	Potage asperges ***	Cake emmental et mozzarella 	Céleri rémoulade ***	Salade verte ***	Œuf dur et mayonnaise 	Carottes râpées vinaigrette 
Colin  sauce crème ***	Bœuf stroganoff 	Steak hâché de veau sauce curry 	Gigot d'agneau froid et moutarde ***	Poissonnette pané 	Pintade rôti ***	Viande cassoulet ***
Epinards branches au jus 	Semoule 	Jardinière de légumes ***	Gratin de courgettes 	Poêlée de brocolis et champignons ***	Purée  de butternut 	Haricots blancs à la tomate ***
Bûche de lait mélangé (chèvre et vache) ***	Camembert ind ***	St Nectaire AOP ind ***	Edam ***	Fromage blanc et sucre ***	Tomme grise ***	Faisselle et sucre ***
Fruit de saison	Mousse au café	Fruit de saison 	Riz au lait	Gâteau vendéen (farine locale) 	Fruit de saison	Eclair au café

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

ANNEXES

Annexe 2 : Menus PAD

Portage de Neuilly Plaisance















Menus Janvier Février 2023

lundi 20 février 2023	mardi 21 février 2023	mercredi 22 février 2023	jeudi 23 février 2023	vendredi 24 février 2023	samedi 25 février 2023	dimanche 26 février 2023
Potage potiron ***	Taboulé (Semoule ) 	Salade batavia ***	Rillettes de canard ***	Chou rouge vinaigrette ***	Pizza tomate emmental mozzarella ***	Poireaux navigote ***
Cabillaud sauce basilic 	Poulet rôti et son jus 	Omelette 	Boulettes de mouton et bœuf sauce tomate ***	Merlu sauce champignon 	Braisé de dinde façon Estereel 	Tajine de bœuf aux pruneaux 
Lentilles mijotées 	Petits pois ***	Purée de potiron ***	Riz 	Haricots verts 	Carottes persillées 	Semoule 
Fromage fondu Vache qui rit 	Port salut ***	Yaourt nature et sucre ***	Emmental ***	Yaourt aux fruits ***	Bleu ***	Fromage blanc et sucre ***
Purée de pomme et poire 	Fruit de saison	Pêche au sirop	Fruit de saison	Cake au chocolat (farine locale) 	Fruit de saison	Tarte tropézienne

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit













Portage de Neuilly Plaisance

Menus Janvier Février 2023

lundi 27 février 2023	mardi 28 février 2023	mercredi 1 mars 2023	jeudi 2 mars 2023	vendredi 3 mars 2023	samedi 4 mars 2023	dimanche 5 mars 2023
Tarte provençale ***	Betteraves rouges 	Galantine de volaille et cornichon ***	Potage brocolis fourme d'Ambert ***	Céleri rémoulade ***	Œuf dur mayonnaise 	Carottes râpées ***
Escalope de dinde sauce aux herbes 	Bœuf sauce oignon 	Cuisse de canette à l'orange ***	Paupiette de veau sauce brune ***	Colin sauce provençale 	Côte de porc 	Veau aux olives 
Carottes au jus 	Flageolets ***	Navet persillés ***	Riz 	Fondue de poireaux ***	Gratin d'endives ***	Fusilli 
Petit suisse et sucre ***	Saint Nectaire AOP ind ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy) 	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache) ***	Gouda ***	Rouy ***	Fromage blanc et sucre ***
Fruit de saison	Crème dessert café	Fruit de saison 	Purée de pomme 	Gâteau au Yaourt (farine locale) 	Fruit de saison	Tarte normande

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mars Avril 2023

lundi 6 mars 2023	mardi 7 mars 2023	mercredi 8 mars 2023	jeudi 9 mars 2023	vendredi 10 mars 2023	samedi 11 mars 2023	dimanche 12 mars 2023
Cœur de palmier vinaigrette ***	Haricots blancs à la provençale ***	Paté de campagne et cornichon ***	Céleri rémoulade 	Potage du géant ***	Fusilli à la grecque 	Salade de champignon vinaigrette tomate ***
Hoki sauce potiron 	Escalope de dinde sauce tomate 	Rôti de veau sauce romarin 	Boulette de mouton et bœuf sauce à l'orientale ***	Limande sauce citron 	Sauté de porc catalane 	Joue de bœuf au jus ***
Penne 	Fenouil ***	Carottes persillées 	Purée de pommes de terre 	Riz 	Salsifis ***	Légumes pot au feu ***
Mimolette ind ***	Camembert ind ***	Fol Epi ***	Saint Nectaire AOP ind ***	Petit suisse et sucre ***	Fromage fondu vache qui rit 	Fromage blanc et sucre 
Fruit de saison	Purée de pomme banane 	Fruit de saison locale 	Liégeois au chocolat	Cake myrtilles (farine locale) 	Fruit de saison	Chouquettes à la crème

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

ANNEXES

Annexe 2 : Menus PAD

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mars Avril 2023



lundi 13 mars 2023	mardi 14 mars 2023	mercredi 15 mars 2023	jeudi 16 mars 2023	vendredi 17 mars 2023	samedi 18 mars 2023	dimanche 19 mars 2023
Segment de pamplemousse ***	Cake tomate poivron (farine locale)	Endives frais croûtons et vinaigrette	Carottes râpées à l'orange	Salade Iceberg et vinaigrette	Potage lentilles corail	Salade de pois chiche
Chipolatas veau et volaille	Côte de porc au jus	Langue de bœuf sauce piquante	Bolognaise de bœuf	Saumon sauce oseille	Dinde braisé façon Esterel	Veau marengo
Lentilles	Haricots verts persillés	Poêlée campagnarde (h.vert, h.beurre, carotte, aubergine)	Spaghettis	Epinards branche au jus	Endives persillées	Pommes paillason rosty
Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy)	Mimolette ind	Emmental ind	Cantal AOP prédécoupé	Fromage blanc et sucre	Rouy	Petit suisse et sucre
Fruit de saison	Purée de pomme et banane	Semoule au lait	Fruit de saison	Cake au citron (farine locale)	Fruit de saison	Tarte aux abricots

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mars Avril 2023



lundi 20 mars 2023	mardi 21 mars 2023	mercredi 22 mars 2023	jeudi 23 mars 2023	vendredi 24 mars 2023	samedi 25 mars 2023	dimanche 26 mars 2023
Radis et beurre	Macédoine mayonnaise (dose)	Potage courgettes	Repas du printemps Salade de petits pois, fève, fromage de brebis et menthe	Taboulé (semoule)	Concombre vinaigrette	Salade verte vinaigrette
Bœuf bourguignon	Pintade rôtie	Sauté d'agneau sauce provençale	Rôti de porc sauce romarin	Cabillaud sauce basilic	Boulette de mouton et bœuf sauce tomate	Poissonnette pané
Riz	Purée de patates douces	Macaroni	Pommes paillason rosty	Haricot verts	Boulgour épicié	Duo de carottes
Mimolette ind	Fourme d'Ambert AOP	Saint Paulin	Gouda	Petit suisse et sucre	Fromage rond	Faisselle et sucre
Flan vanille nappé au caramel	Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Clafoutis à la rhubarbe (farine locale)	Fruit de saison	Purée de pomme pêche	Eclair au chocolat

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mars Avril 2023



lundi 27 mars 2023	mardi 28 mars 2023	mercredi 29 mars 2023	jeudi 30 mars 2023	vendredi 31 mars 2023	samedi 1 avril 2023	dimanche 2 avril 2023
Betteraves vinaigrette	Radis et beurre	Concombre vinaigrette	Mortadelle et cornichon	Salade coleslaw	Crêpe champignons	Chou rouge vinaigrette à la framboise
Lapin sauce moutarde	Daube de bœuf	Limande sauce citron	Aiguillettes de poulet sauce Normande	Brandade	Bœuf aux oignons	Paupiette de veau forestière
Pomme de terre persillées	Tagliatelles	Courgettes persillées	Fondue de poireaux		Chou-fleur persillées	Riz
Fromage frais Rondelé ail et fines herbes	Emmental ind	Cœur de dame	Bâche de lait mélangé (chèvre et vache)	Yaourt aromatisé à la vanille	Munster AOP	Fromage blanc et sucre
Fruit de saison	Liégeois vanille caramel	Semoule au lait	Fruit de saison	Gâteau moelleux à la fleur d'oranger (farine locale)	Purée de pomme	Gâteau Basque

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

ANNEXES

Annexe 2 : Menus PAD

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mars Avril 2023



lundi 3 avril 2023	mardi 4 avril 2023	mercredi 5 avril 2023	jeudi 6 avril 2023	vendredi 7 avril 2023	samedi 8 avril 2023	dimanche 9 avril 2023
Radis et beurre ***	Haricots verts échalote vinaigrette huile d'olive ***	Coquille pesto ***	Carottes râpées vinaigrette à l'orange ***	Poireaux navigote ***	Pizza tomate et emmental ***	Macédoine mayonnaise (dose) ***
Côte de porc au jus ***	Emincé de dinde sauce olives ***	Bœuf bourguignon ***	Omelette ***	Merlu sauce estragon ***	Navarin d'agneau ***	Cuisse de canette ***
Choux de Bruxelles ***	Riz ***	Carottes persillées ***	Epinards branche au jus ***	Purée de potiron ***	Haricots plats ***	Poêlée crétoise (courgette, aubergine) ***
Saint Nectaire AOP ind ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy) ***	Fromage frais Rondelé au poivre ***	Babybel ***	Yaourt aromatisé citron ***	Fromage fondu Croc'lait ***	Fromage frais à la vanille ***
Muffin aux pépites de chocolat ***	Fruit de saison ***	Fruit de saison ***	Riz au lait ***	Gâteau aux pommes (farine locale) ***	Fruit de saison ***	Tarte noix de coco ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mars Avril 2023



lundi 10 avril 2023	mardi 11 avril 2023	mercredi 12 avril 2023	jeudi 13 avril 2023	vendredi 14 avril 2023	samedi 15 avril 2023	dimanche 16 avril 2023
Salade de lentilles ***	Cake poivron tomate (farine locale) ***	Tomate entière ***	Repas de pâques Pâté en croûte et cornichon ***	Salade de radis noir vinaigrette ***	Tarte provençale ***	Cœur de palmier vinaigrette ***
Saumon sauce aux légumes d'été ***	Sauté de porc sauce tomate ***	Emincé de dinde sauce catalane ***	Gigot d'agneau froid et moutarde ***	Cabillaud sauce agrume ***	Veau façon axoa ***	Poulet Suprême ***
Courgettes tomate et huile d'olive ***	Salsifis persillées ***	Flageolet ***	Purée de patate douce ***	Gratin de brocolis ***	Petits pois mijotés ***	Riz ***
Gouda ***	Camembert ind ***	Port Salut individuel ***	Faisselle et sucre ***	Fromage frais Rondelé ***	Cantal AOP ***	Fromage blanc et sucre ***
Fruit de saison ***	Purée de pomme ananas ***	Fruit de saison ***	Moelleux au chocolat (farine locale) ***	Riz au lait ***	Fruit de saison ***	Paris Brest ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mars Avril 2023



lundi 17 avril 2023	mardi 18 avril 2023	mercredi 19 avril 2023	jeudi 20 avril 2023	vendredi 21 avril 2023	samedi 22 avril 2023	dimanche 23 avril 2023
Samoussa de légumes ***	Tomate vinaigrette ***	Crêpe au fromage ***	Fusilli à la grecque ***	Concombre vinaigrette ***	Œuf dur et mayonnaise ***	Carottes râpées vinaigrette ***
Colin sauce crème ***	Tajine de dinde aux pruneaux ***	Steak hâché de veau sauce curry ***	Rôti de bœuf froid et mayonnaise ***	Poissonnette pané ***	Pintade rôti ***	Bœuf marengo ***
Epinards branches au jus ***	Semoule ***	Jardinière de légumes ***	Gratin de courgettes ***	Poêlée de brocolis et champignons ***	Purée de butternut ***	Haricots blancs à la tomate ***
Bûche de lait mélangé (chèvre et vache) ***	Fol Epi ***	St Nectaire AOP ind ***	Edam ***	Fromage blanc et sucre ***	Tomme grise ***	Faisselle et sucre ***
Fruit de saison ***	Mousse au café ***	Fruit de saison ***	Purée de pêche ***	Gâteau vendéen (farine locale) ***	Fruit de saison ***	Moelleux ananas, cerise et coco ***

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

ANNEXES

Annexe 2 : Menus PAD

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mars Avril 2023



lundi 24 avril 2023	mardi 25 avril 2023	mercredi 26 avril 2023	jeudi 27 avril 2023	vendredi 28 avril 2023	samedi 29 avril 2023	dimanche 30 avril 2023
Radis et beurre ***	Champignons à la grecque ***	Salade batavia ***	Rillettes et cornichon ***	Salade coleslaw ***	Acras de morue ***	Poireaux ravigote ***
Crêpinette de porc ***	Bœuf sauce poivrade ***	Rôti de veau sauce romarin ***	Boulettes de mouton et bœuf sauce tomate ***	Merlu sauce bretonne ***	Paupiette de veau ***	Braisé de dinde façon Esterel ***
Lentilles mijotées ***	Pomme persillées ***	Macaroni ***	Riz ***	Haricots verts ***	Carottes persillées ***	Semoule ***
Fromage fondu Vache qui rit ***	Port salut ***	Cantal AOP ***	Emmental ***	Yaourt nature et sucre ***	Bleu ***	Fromage blanc et sucre ***
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Pêche au sirop	Fruit de saison	Cake coco (farine locale)	Fruit de saison	Tarte tropézienne

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mars Avril 2023



lundi 1 mai 2023	mardi 2 mai 2023	mercredi 3 mai 2023	jeudi 4 mai 2023	vendredi 5 mai 2023	samedi 6 mai 2023	dimanche 7 mai 2023
Tarte provençale ***	Tomate vinaigrette ***	Pâté pur volaille ***	Céleri rémoulade ***	Concombre vinaigrette ***	Œuf dur mayonnaise ***	Haricots blancs cerfeuil ***
Poissonnette pané ***	Cote de porc ***	Cuisse de canette à l'orange ***	Rôti de bœuf froid et moutarde ***	Saumon sauce crème de poireaux ***	Escalope de dinde sauce aux herbes ***	Veau aux olives ***
Petit pois ***	Ratatouille ***	Purée de pomme de terre (à chaud) ***	Riz ***	Fondue de poireaux ***	Semoule aux petits légumes ***	Fusilli ***
Fromage frais St Morêt ***	Saint Nectaire AOP ind ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy) ***	Gouda ***	Fromage blanc et sucre ***	Rouy ***	Petit suisse et sucre ***
Fruit de saison	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Purée de pomme	Gâteau au Yaourt (farine locale)	Fruit de saison	Tarte normande

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mai Juin 2023



lundi 8 mai 2023	mardi 9 mai 2023	mercredi 10 mai 2023	jeudi 11 mai 2023	vendredi 12 mai 2023	samedi 13 mai 2023	dimanche 14 mai 2023
Tomate vinaigrette ***	Asperge vinaigrette ***	Radis et beurre ***	Poireaux ravigote ***	Pâté de campagne et cornichon ***	Crêpe emmental ***	Coleslaw ***
Sauté d'agneau sauce paprika ***	Poulet rôti saccé aux herbes ***	Bœuf sauce au thym ***	Paupiette de veau au jus ***	Merlu sauce Dieppoise ***	Sauté de porc catalane ***	Cuisse de pintade au jus ***
Riz ***	Pomme de terre vapeur (à chaud) ***	Lentilles verte mijotées ***	Penne ***	Brocolis ***	Salsifis ***	Poêlée crétoise (courgette, aubergine) ***
Mimolette ind ***	Camembert ind ***	Pont l'Evêque AOP ***	Bâche de lait mélangé (chèvre et vache) ***	Fromage fondu Vache qui rit ***	Yaourt nature et sucre ***	Gouda ind ***
Carré abricot	Fruit de saison	Purée de pomme et abricot	Fruit de saison	Cake citron (farine locale)	Fruit de saison	Chouquettes à la crème

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

ANNEXES

Annexe 2 : Menus PAD

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mai Juin 2023



lundi 15 mai 2023	mardi 16 mai 2023	mercredi 17 mai 2023	jeudi 18 mai 2023	vendredi 19 mai 2023	samedi 20 mai 2023	dimanche 21 mai 2023
Fonds d'artichauts vinaigrette *** Colin sauce armoricaine ***	Radis et beurre *** Sauté de bœuf sauce chasseur ***	Samoussa de légumes *** Omelette au fromage ***	Carottes râpées à l'orange *** Langue de bœuf sauce piquante ***	L'Orient Melon jaune *** Tajine de poisson ***	Tomate vinaigrette *** Choucroute ***	Segment de pampleousse *** Veau marengo ***
Jardinière de légumes ***	Farfalles ***	Haricots verts ***	Purée de céleri ***	Semoule ***	Rouy ***	Fondue de poireaux ***
Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy) ***	Fromage frais Rondelé ***	Faisselle et sucre ***	Saint Nectaire AOP ind ***	Fromage blanc et sucre ***	Riz au lait ***	Edam ind ***
Fruit de saison	Purée de pomme et banane	Fruit de saison	Mousse café	Gâteau moelleux à la fleur d'orange (farine locale)		Fondant au chocolat

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mai Juin 2023



lundi 22 mai 2023	mardi 23 mai 2023	mercredi 24 mai 2023	jeudi 25 mai 2023	vendredi 26 mai 2023	samedi 27 mai 2023	dimanche 28 mai 2023
Radis et beurre *** Sauté de porc sauce arrabiata ***	Macédoine mayonnaise (dose) *** Joue de bœuf au jus ***	Melon jaune *** Rôti de veau au jus ***	Salade verte vinaigrette *** Canette à l'orange ***	Concombre vinaigrette *** Hoki sauce curry ***	Betteraves rouges *** Boulette de mouton et bœuf sauce tomate ***	Crêpe champignon *** Sauté de bœuf stroganoff ***
Blettes sauce tomate ***	Purée de brocolis (à chaud) ***	Riz ***	Pommes paillason rosty ***	Chou fleur ***	Boulgour épicé ***	Duo de carottes ***
Gouda ind ***	Fourme d'Ambert AOP ***	Saint Paulin ***	Emmental ***	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache) ***	Fromage blanc vanillé ***	Yaourt nature et sucre ***
Donut	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Purée de pomme pêche	Cake amande et miel (farine locale)	Fruit de saison	Eclair au café

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mai Juin 2023



lundi 29 mai 2023	mardi 30 mai 2023	mercredi 31 mai 2023	jeudi 1 juin 2023	vendredi 2 juin 2023	samedi 3 juin 2023	dimanche 4 juin 2023
Tomate vinaigrette ***	Cake aux olives (farine locale) ***	Salade d'agrumes ***	Mortadelle et cornichon ***	Salade coleslaw ***	Fenouil sauce gribiche ***	Salade de riz (maïs, olive) ***
Lapin sauce moutarde ***	Sauté de porc sauce Esterel ***	Bœuf aux oignons ***	Dés de dinde aux petits légumes sauce blanche ***	Brandade ***	Navarin d'agneau ***	Paupiette de veau forestière ***
Pomme de terre persillées ***	Brocolis ***	Flageolet ***	Riz ***	Yaourt aromatisé à la vanille ***	Fusilli ***	Poêlée campagnarde (h. vert, h. beurre, carotte, aubergine) ***
Port salut ind ***	Emmental ind ***	Edam ind ***	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache) ***	Cake coco (farine locale) ***	Munster AOP ***	St Paulin ***
Purée de pomme et banane	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison		Fruit de saison	Gâteau Basque

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

ANNEXES

Annexe 2 : Menus PAD

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mai Juin 2023



lundi 5 juin 2023	mardi 6 juin 2023	mercredi 7 juin 2023	jeudi 8 juin 2023	vendredi 9 juin 2023	samedi 10 juin 2023	dimanche 11 juin 2023
Radis et beurre ***	Tarte au fromage ***	Batavia vinaigrette ***	Samoussa de légumes ***	Melon jaune ***	Concombre vinaigrette ***	Macédoine mayonnaise (dose) ***
Bœuf bourguignon ***	Emincé de dinde sauce olives ***	Andouillette ***	Omelette ***	Merlu sauce estragon ***	Blanquette de veau ***	Cuisse de canette ***
Carottes persillées ***	Haricots verts ***	Purée de pomme de terre ***	Ratatouille ***	Tagliatelles ***	Riz ***	Blettes sauce blanche ***
Camembert ind ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy) ***	Gouda ***	Mimolette ind ***	Babybel ***	Fourme d'Ambert AOP ***	Brie ***
Muffin aux pépites de chocolat ***	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Gâteau aux pommes (farine locale) ***	Crème dessert café ***	Tarte aux cerises

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mai Juin 2023



lundi 12 juin 2023	mardi 13 juin 2023	mercredi 14 juin 2023	jeudi 15 juin 2023	vendredi 16 juin 2023	samedi 17 juin 2023	dimanche 18 juin 2023
Salade de lentilles ***	Segment de pampleousse ***	Tomate entière ***	Asperge verte vinaigrette ***	Pastèque ***	Tarte provençale ***	Cœur de palmier vinaigrette ***
Saumon sauce aux légumes d'été ***	Côte de porc ***	Rôti de veau sauce romarin ***	Gigot d'agneau froid et moutarde ***	Poisson pané ***	Veau façon axoa ***	Poulet Suprême ***
Courgettes tomate et huile d'olive ***	Purée de céleri (à chaud) ***	Flageolet ***	Pomme paillasson rosty ***	Fondue de poireaux ***	Petits pois mijotés ***	Riz ***
Gouda ***	Camembert ind ***	Port Salut individuel ***	Montboissié ***	Fromage frais Rondelé ***	Cantal AOP ***	Fromage blanc et sucre ***
Fruit de saison	Purée de pomme ananas	Lacté vanille	Fruit de saison	Cake au maïs (farine locale) ***	Fruit de saison	Paris Brest

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mai Juin 2023



lundi 19 juin 2023	mardi 20 juin 2023	mercredi 21 juin 2023	jeudi 22 juin 2023	vendredi 23 juin 2023	samedi 24 juin 2023	dimanche 25 juin 2023
Tomate vinaigrette ***	Poireaux navigote ***	Taboulé (Semoule) ***	Pastèque ***	Concombre vinaigrette ***	Œuf dur et mayonnaise ***	Carottes râpées vinaigrette ***
Sauté d'agneau sauce paprika ***	Crêpinette de porc ***	Hoki sauce oseille ***	Rôti de bœuf froid et mayonnaise ***	Limande sauce citron ***	Pintade rôti ***	Viande cassoulet ***
Coquillettes ***	Choux de Bruxelles ***	Carottes au jus ***	Gratin de courgettes ***	Poêlée de brocolis et champignons ***	Purée de butternut ***	Haricots blancs à la tomate ***
Mimolette ***	Petit suisse et sucre ***	St Nectaire AOP ***	Edam ***	Fromage blanc et sucre ***	Tomme grise ***	Faiselle et sucre ***
Purée de pomme et abricot ***	Fruit de saison	Fruit de saison	Riz au lait	Gâteau vendéen (farine locale) ***	Fruit de saison	Moelleux ananas, cerise et coco

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

ANNEXES

Annexe 2 : Menus PAD

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mai Juin 2023



lundi 26 juin 2023	mardi 27 juin 2023	mercredi 28 juin 2023	jeudi 29 juin 2023	vendredi 30 juin 2023	samedi 1 juillet 2023	dimanche 2 juillet 2023
Repas Estival						
Radis et beurre ***	Champignons à la grecque ***	Salade batavia ***	Melon charentais ***	Concombre vinaigrette ***	Acras de morue ***	Poireaux ravigote ***
Omelette ***	Boulette de mouton et bœuf sauce tomate ***	Rôti de veau sauce romarin ***	Daube de bœuf à la provençale ***	Merlu sauce bretonne ***	Paupiette de veau ***	Braisé de dinde façon Esterel ***
Brocolis ***	Semoule ***	Macaroni ***	Poêlée méridionale (h. vert, salsifi, aubergine, poivron) ***	Purée de céleri ***	Carottes persillées ***	Riz ***
Fromage fondu Vache qui rit ***	Rouy ***	Cantal AOP ***	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache) ***	Emmental ***	Fromage frais Rondelé ***	Fromage blanc et sucre ***
Purée de poire	Fruit de saison	Pêche au sirop	Clafoutis à la pêche (farine locale)	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Tarte tropézienne

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Mai Juin 2023



lundi 3 juillet 2023	mardi 4 juillet 2023	mercredi 5 juillet 2023	jeudi 6 juillet 2023	vendredi 7 juillet 2023	samedi 8 juillet 2023	dimanche 9 juillet 2023
Repas froid						
Radis et beurre ***	Salade de lentilles ***	Pâté pur volaille ***	Tomate vinaigrette ***	Céleri rémoulade ***	Œuf dur mayonnaise ***	Champignon à la grecque ***
Poissonnette pané ***	Cote de porc ***	Cuisse de canette à l'orange ***	Rôti de bœuf froid et moutarde ***	Saumon sauce crème ***	Rôti de dinde sauce aux herbes ***	Veau aux olives ***
Petit pois ***	Salsifi persillés ***	Penne semi-complète ***	Piémontaise ***	Epinards branche au jus ***	Semoule aux petits légumes ***	Coquillettes ***
Edam ***	Montboissié ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Siggy) ***	Mimolette ***	Fromage blanc et sucre ***	Pont l'Evêque AOP ***	Petit suisse et sucre ***
Mousse chocolat au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	Liegeois café	Gâteau au Yaourt (farine locale)	Fruit de saison	Tarte au citron

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Juillet Août 2023



lundi 10 juillet 2023	mardi 11 juillet 2023	mercredi 12 juillet 2023	jeudi 13 juillet 2023	vendredi 14 juillet 2023	samedi 15 juillet 2023	dimanche 16 juillet 2023
Repas froid						
Aperge verte vinaigrette ***	Salade de pois chiche ***	Cake tomate féta et courge (farine locale) ***	Pastèque ***	Pâté de campagne et cornichon ***	Cœur de palmier et tomate ***	Macédoine mayonnaise (dose) ***
Sauté d'agneau sauce paprika ***	Poulet rôti froid et mayonnaise ***	Bœuf sauce au thym ***	Saucisse Toulouse ***	Merlu sauce Dieppoise ***	Tajine de dinde ***	Cuisse de pintade au jus ***
Riz ***	Haricots verts vinaigrette ***	Fenouil sauce tomate ***	Purée de pomme de terre ***	Courgettes sauce blanche ***	Semoule ***	Piperade ***
Mimolette ind ***	Camembert ind ***	Port Salut ind ***	Saint Nectaire AOP ind ***	Fromage fondu Vache qui rit ***	Emmental ind ***	Gouda ind ***
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Gâteau moelleux à la fleur d'oranger (farine locale)	Fruit de saison	Chouquettes à la crème

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

ANNEXES

Annexe 2 : Menus PAD

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Juillet Août 2023



lundi 17 juillet 2023	mardi 18 juillet 2023	mercredi 19 juillet 2023	jeudi 20 juillet 2023	vendredi 21 juillet 2023	samedi 22 juillet 2023	dimanche 23 juillet 2023
Radis et beurre ***	Haricots verts vinaigrette (5/1) ***	Salade Iceberg et vinaigrette ***	Samoussa de légumes ***	Melon jaune ***	Repas froid	
Poulet basquaise	Côte de porc au jus	Omelette	Cuisse de canette à l'orange ***	Tajine de poisson	Rôti de dinde froid et mayonnaise	Tomate vinaigrette ***
Petit pois (5/1) ***	Purée de courgette, pomme de terre et huile d'olive	Fusilli	Poêlée de brocolis et champignon ***	Purée de pomme de terre ***	Taboulé ***	Veau marengo
Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy)	Fromage frais Rondelé ***	Bleu ind ***	Petit suisse et sucre	Camembert ind	Rouy ***	Fondue de poireaux ***
Muffin au chocolat	Fruit de saison	Semoule au lait ind	Fruit de saison	Cake chocolat framboise (farine locale)	Fruit de saison	Cantal AOP ind ***
						Tarte aux cerises

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Juillet Août 2023



lundi 24 juillet 2023	mardi 25 juillet 2023	mercredi 26 juillet 2023	jeudi 27 juillet 2023	vendredi 28 juillet 2023	samedi 29 juillet 2023	dimanche 30 juillet 2023
Poireaux ravigote ***	Taboulé (semoule)	Melon Charentais ***	Piémontaise ***	Concombre vinaigrette ***	Betteraves rouges ***	Crêpe champignon ***
Bœuf bourguignon	Pintade rôtie ***	Rôti de veau au jus	Langue de bœuf sauce piquante ***	Hoki froid et mayonnaise	Boulettes de mouton et bœuf sauce tomate ***	Potimenter de poisson
Purée de pomme de terre ***	Haricots plats ***	Riz	Courgettes provençale	Chou fleur vinaigrette ***	Boulgour épicé	***
Gouda ind	Fourme d'Ambert AOP ***	Fromage frais Rondelé	Coulommiers ***	Petit suisse et sucre	Fromage blanc vanillé ***	Pointe de brie
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Cake citron (farine locale)	Fruit de saison	Eclair au café

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Juillet Août 2023



lundi 31 juillet 2023	mardi 1 août 2023	mercredi 2 août 2023	jeudi 3 août 2023	vendredi 4 août 2023	samedi 5 août 2023	dimanche 6 août 2023
Asperge verte vinaigrette (dose) ***	Salade de lentilles	Salade d'agrumes ***	Mortadelle et cornichon ***	Salade coleslaw	Fenouil sauce gribiche ***	Cœur de palmier vinaigrette ***
Lapin sauce moutarde ***	Daube de bœuf	Côte de porc	Rôti de veau froid et moutarde ***	Limande sauce citron	Merguez	Paupiette de veau forestière ***
Tagliatelles ***	Navets à la tomate (à cuir) ***	Petit pois ***	Salade Azur (haricot vert, tomate, maïs) ***	Pomme paillason rosti ***	Riz ***	Poêlée sarladaise (pomme de terre, champignon) ***
Fromage frais Rondelé ail et fines herbes ***	Emmental ind ***	Edam ind	Yaourt aromatisé à la vanille	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache) ***	Munster AOP ***	Saint Paulin ***
Purée de pomme et banane	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Gâteau yaourt (farine locale)	Fruit de saison	Paris-Brest

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

ANNEXES

Annexe 2 : Menus PAD

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Juillet Août 2023



lundi 7 août 2023	mardi 8 août 2023	mercredi 9 août 2023	jeudi 10 août 2023	vendredi 11 août 2023	samedi 12 août 2023	dimanche 13 août 2023
Poireaux vinaigrette (dose) ***	Haricots verts échalote vinaigrette huile d'olive ***	Apserge verte vinaigrette ***	Repas froid Pastèque ***	Pizza tomate et emmental ***	Concombre vinaigrette ***	Macédoine mayonnaise (dose) ***
Bœuf bourguignon ***	Filet de hoki sauce oseille ***	Andouillette ***	Aiguillettes de poulet froid et mayonnaise ***	Merlu sauce estragon ***	Blanquette de veau ***	Cuisse de canette sauce brune ***
Carottes persillées ***	Lentilles mijotées ***	Purée de pomme de terre ***	Taboulé ***	Poêlée forestière (champignon, pomme de terre) ***	Riz ***	Poêlée provençale (champignon, salafi, h.vert) (à cuir) ***
Saint Nectaire AOP ind ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy) ***	Fromage frais Rondelé au poivre ***	Mimolette ind ***	Yaourt aromatisé citron ***	Chamois d'or ***	Brie ***
Muffin aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Purée de pomme et abricot	Gâteau aux pommes (farine locale)	Fruit de saison	Gaufre nappé au chocolat

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Juillet Août 2023



lundi 14 août 2023	mardi 15 août 2023	mercredi 16 août 2023	jeudi 17 août 2023	vendredi 18 août 2023	samedi 19 août 2023	dimanche 20 août 2023
Salade de lentilles ***	Segment de pamplemousse (5/1) ***	Macédoine mayonnaise (dose) ***	Coquillettes pesto ***	Repas froid Pastèque ***	Tarte provençale ***	Cœur de palmier vinaigrette ***
Tajine de dinde miel citron ***	Sauté de bœuf sauce épicés ***	Emincé de dinde sauce catalane ***	Saucisse veau volaille ***	Cabillaud froid et mayonnaise ***	Moussaka de bœuf ***	Langue de bœuf sauce piquante ***
Semoule	Purée de céleri	Haricots verts	Chou-fleur sauce blanche ***	Salade de pâtes ***		Légumes pot au feu ***
Gouda ***	Yaourt nature et sucre	Port Salut individuel ***	Montboisié ***	Fromage frais Rondelé ***	Cantal AOP ***	Fromage blanc et sucre ***
Fruit de saison	Fruit de saison	Gaufre liégeoise	Fruit de saison	Cake coco (farine locale)	Fruit de saison	Paris-Brest

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Juillet Août 2023



lundi 21 août 2023	mardi 22 août 2023	mercredi 23 août 2023	jeudi 24 août 2023	vendredi 25 août 2023	samedi 26 août 2023	dimanche 27 août 2023
Tomate vinaigrette ***	Poireaux navigote ***	Taboulé (Semoule) ***	Repas froid Rosette et cornichon ***	Concombre vinaigrette ***	Melon ***	Carottes râpées vinaigrette ***
Sauté d'agneau sauce paprika ***	Crépinette de porc ***	Poulet rôti sauce orientale ***	Rôti de bœuf froid et mayonnaise ***	Limande sauce citron ***	Pintade rôti ***	Viande cassoulet ***
Coquillettes	Choux de Bruxelles	Carottes au jus	Salade de riz arlequin (tomate, concombre, olive) ***	Poêlée de brocolis et champignons ***	Purée de brocolis	Haricots blancs à la tomate ***
Mimolette ***	Petit suisse et sucre ***	St Nectaire AOP ***	Yaourt aromatisé à la fraise	Saint Paulin ***	Tomme grise ***	Faisille et sucre ***
Purée de pomme et abricot	Fruit de saison	Liégeois vanille caramel	Fruit de saison	Gâteau vendéen (farine locale)	Fruit de saison	Moelleux ananas, cerise et coco

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

ANNEXES

Annexe 2 : Menus PAD

Portage de Neuilly Plaisance

Menus Juillet Août 2023



lundi 28 août 2023	mardi 29 août 2023	mercredi 30 août 2023	jeudi 31 août 2023	vendredi 1 septembre 2023	samedi 2 septembre 2023	dimanche 3 septembre 2023
Radis et beurre ***	Salade de pomme de terre et hareng ***	Salade batavia ***	Concombre vinaigrette ***	Melon jaune ***	Repas froid	
Côte de porc ***	Omelette ***	Rôti de veau sauce romarin ***	Daube de bœuf à la provençale ***	Merlu sauce bretonne ***	Poulet rôti froid et mayonnaise ***	Segment de pamplemousse ***
Brocolis ***	Petit pois ***	Macaroni ***	Poêlée méridionale (h.vert, salsifi, aubergine, poivron) ***	Purée de céleri ***	Piémontaise ***	Riz ***
Fromage fondu Vache qui rit ***	Rouy ***	Cantal AOP ***	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache) ***	Emmental ***	Fromage frais Rondelé ***	Fromage blanc et sucre ***
Purée de poire	Fruit de saison	Pêche au sirop	Gâteau aux pommes (farine locale)	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Tarte tropézienne

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

sodexo

ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 5 septembre 2022	mardi 6 septembre 2022	mercredi 7 septembre 2022	jeudi 8 septembre 2022	vendredi 9 septembre 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 courgettes	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 5 septembre 2022	mardi 6 septembre 2022	mercredi 7 septembre 2022	jeudi 8 septembre 2022	vendredi 9 septembre 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 courgettes	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné d'épinards BIO
Semoule	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Riz	Risetti
Pointe de brie	Fromage frais Chanteneige	Petit suisse	Carré	Fromage fondu 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 5 septembre 2022	mardi 6 septembre 2022	mercredi 7 septembre 2022	jeudi 8 septembre 2022	vendredi 9 septembre 2022
Betteraves rouges	Salade iceberg	Salade de pommes de terre ciboulette	Carottes râpées BIO	Melon
Blanc de poulet LR sauce romarin	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	Ratatouille
Semoule		Flageolet	Riz	Risetti
Pointe de brie	Fromage frais Chanteneige	Petit filou	Carré	Saint Paulin
Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pruneaux	Gâteau aux pommes (farine locale)



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neuilly Plaisance

Bébés				
lundi 12 septembre 2022	mardi 13 septembre 2022	mercredi 14 septembre 2022	jeudi 15 septembre 2022	vendredi 16 septembre 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 courgettes	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 BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO
Moyens				
lundi 12 septembre 2022	mardi 13 septembre 2022	mercredi 14 septembre 2022	jeudi 15 septembre 2022	vendredi 16 septembre 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 navet	Mouliné de courgettes	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	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Fromage fondu Kiri	Fromage fondu Croc'lait	Yaourt nature	Coulommiers	Fromage frais Tartare
Purée de pomme BIO	Purée de pomme coing	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO
Grands				
lundi 12 septembre 2022	mardi 13 septembre 2022	mercredi 14 septembre 2022	jeudi 15 septembre 2022	vendredi 16 septembre 2022
Tomate entière BIO	Haricots verts en salade	Pastèque	Fonds d'artichauts vinaigrette	Concombre vinaigrette
Sauté de bœuf LR sauce goulash	Saumon sauce bretonne	Jambon blanc LR	Escalope de dinde LR sauce échalote	Colin PDU sauce tomate
Navet sautés	Chou fleur sauce blanche	Purée de carottes	Courgette persillées	Petit pois mijotées
Pommes de terre vapeur	Blé		Coquillettes	Riz
Fromage fondu Kiri	Emmental	Yaourt nature	Coulommiers	Saint nectaire AOP
Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme et pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 19 septembre 2022	mardi 20 septembre 2022	mercredi 21 septembre 2022	jeudi 22 septembre 2022	vendredi 23 septembre 2022
Petit pot printanière (130g)	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 potiron	Mouliné d'épinards BIO	Mouliné de courgettes	Mouliné de carottes, navet, céleri	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 BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme BIO
Moyens				
lundi 19 septembre 2022	mardi 20 septembre 2022	mercredi 21 septembre 2022	jeudi 22 septembre 2022	vendredi 23 septembre 2022
Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Steak haché de boeuf charolais au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de potiron	Mouliné d'épinards BIO	Mouliné de courgettes	Mouliné de carottes, navet, céleri	Mouliné betterave BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Vermicelles	Riz	Purée de pommes de terre
Fromage fondu Samos	Yaourt nature	Camembert	Fromage frais Petit Cotentin	Fromage fondu 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 19 septembre 2022	mardi 20 septembre 2022	mercredi 21 septembre 2022	jeudi 22 septembre 2022	vendredi 23 septembre 2022
Cœur de palmier vinaigrette	Pomelos	Salade de blé aux petits légumes	Melon	Betteraves rouges
Sauté de veau LR sauce vallée d'Auge	Cabillaud PDU sauce citron	Rôti de dinde LR au jus	Omelette fraîche BIO	Merlu PDU sauce beryc
Julienne de légumes	Purée de brocolis	Haricots beurre	Ratatouille	Carottes persillées BIO
Pommes de terre vapeur		Vermicelles	Riz	Lentilles
Fromage fondu 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 26 septembre 2022	mardi 27 septembre 2022	mercredi 28 septembre 2022	jeudi 29 septembre 2022	vendredi 30 septembre 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 carotte, navet et céleri	Mouliné de haricots verts	Mouliné de patiron	Mouliné de courgettes	Mouliné d'épinards BIO
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 26 septembre 2022	mardi 27 septembre 2022	mercredi 28 septembre 2022	jeudi 29 septembre 2022	vendredi 30 septembre 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 carotte, navet et céleri	Mouliné de haricots verts	Mouliné de patiron	Mouliné de courgettes	Mouliné d'épinards BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Semoule	Purée de pommes de terre	Riz
Fromage fondu Croc'lait	Fromage frais P'tit Louis tartine	Coulommiers	Yaourt nature	Fromage fondu Samos
Purée de pomme coing	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO

Grands				
lundi 26 septembre 2022	mardi 27 septembre 2022	mercredi 28 septembre 2022	jeudi 29 septembre 2022	vendredi 30 septembre 2022
Tomate entière BIO	Chou fleur vinaigrette	Champignons frais vinaigrette ciboulette	Salade de pâtes	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	Saumon sauce provençale
Courgettes provençale	Haricots verts persillées	Jardinière de légumes (carottes, p.pois, h.vert, navet)	Purée de carottes BIO	Epinards BIO à la crème
Risetti	Pommes de terre vapeur	Semoule		Riz
Montboissier	Fromage frais P'tit Louis tartine	Coulommiers	Yaourt nature	Emmental
Purée de pomme coing	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 3 octobre 2022	mardi 4 octobre 2022	mercredi 5 octobre 2022	jeudi 6 octobre 2022	vendredi 7 octobre 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 courgettes	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	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 3 octobre 2022	mardi 4 octobre 2022	mercredi 5 octobre 2022	jeudi 6 octobre 2022	vendredi 7 octobre 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 courgettes	Mouliné de haricots verts	Mouliné de carotte céleri navet
Purée de pommes de terre	Riz	Coquillettes	Purée de pommes de terre	Bouलगour
Fromage frais Cantafrais	Fromage fondu 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 banane BIO	Purée de pomme BIO

Grands				
lundi 3 octobre 2022	mardi 4 octobre 2022	mercredi 5 octobre 2022	jeudi 6 octobre 2022	vendredi 7 octobre 2022
Fonds d'artichauts vinaigrette	Radis et beurre	Taboulé	Salade Iceberg	Concombre 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 céleri	Petits pois mijotés	Carottes persillées BIO	Ratatouille	Brocolis
	Riz	Coquillettes	Pommes de terre vapeur	Bouलगour
Fromage frais 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 banane BIO	Fruit de saison BIO



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 10 octobre 2022	mardi 11 octobre 2022	mercredi 12 octobre 2022	jeudi 13 octobre 2022	vendredi 14 octobre 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 d'épinards BIO	Mouliné de courgettes	Mouliné de navet	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 BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO

Moyens				
lundi 10 octobre 2022	mardi 11 octobre 2022	mercredi 12 octobre 2022	jeudi 13 octobre 2022	vendredi 14 octobre 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 d'épinards BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de navet	Mouliné de haricots verts	Mouliné de potiron
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Vermicelles	Purée de pommes de terre
Fromage fondu Samos	Coulommiers	Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt nature	Fromage frais Tartare
Purée de pomme BIO	Purée de pomme coing	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO

Grands				
lundi 10 octobre 2022	mardi 11 octobre 2022	mercredi 12 octobre 2022	jeudi 13 octobre 2022	vendredi 14 octobre 2022
Tomate entière BIO	Salade de betteraves	Carottes râpées BIO	Salade de pommes de terre ciboulette	Champignons frais vinaigrette ciboulette
Sauté de bœuf LR sauce marengo	Saumon sauce bretonne	Escalope de dinde LR sauce échalote	Omelette fraîche BIO	Limande PDU sauce citron
Julienne de légumes	Chou-fleur sauce blanche	Navets sautés	Haricots verts persillés	Purée de courgette
Pommes de terre vapeur	Blé	Lentilles mijotées	Vermicelles	
Emmental	Coulommiers	Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Saint nectaire AOP
Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Gâteau au citron (farine locale)



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 17 octobre 2022	mardi 18 octobre 2022	mercredi 19 octobre 2022	jeudi 20 octobre 2022	vendredi 21 octobre 2022
Merlu PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Blanc de poulet LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots verts	Mouliné de brocolis	Mouliné de potiron	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 pomme BIO	Purée pomme BIO	Purée pomme BIO	Purée pomme BIO	Purée pomme BIO

Moyens				
lundi 17 octobre 2022	mardi 18 octobre 2022	mercredi 19 octobre 2022	jeudi 20 octobre 2022	vendredi 21 octobre 2022
Merlu PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Blanc de poulet LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots verts	Mouliné de brocolis	Mouliné de potiron	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné d'épinards BIO
Riz	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Coquillettes
Fromage blanc	Fromage fondu Kiri	Camembert ind	Fromage frais P'tit Louis tartine	Fromage frais Petit Cotentin
Purée de pomme coing	Purée pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme poire BIO

Grands				
lundi 17 octobre 2022	mardi 18 octobre 2022	mercredi 19 octobre 2022	jeudi 20 octobre 2022	vendredi 21 octobre 2022
Cœur de palmier vinaigrette	Radis et beurre	Taboulé	Concombre vinaigrette	Macédoine vinaigrette
Merlu PDU sauce Estragon	Sauté de veau LR sauce Vallée d'Auge	Blanc de poulet LR sauce curry	Rôti de porc LR au jus de légumes	Hoki PDU sauce crème champignon
Haricots beurre	Epinard au jus	Carottes persillées BIO	Purée de patate douce	Ratatouille
Riz	Pommes de terre vapeur	Flageolet		Coquillettes
Fromage blanc	Pont l'évêque AOP	Camembert ind	Saint Paulin	Fromage frais Petit Cotentin
Fruit de saison BIO	Purée pomme banane 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 24 octobre 2022	mardi 25 octobre 2022	mercredi 26 octobre 2022	jeudi 27 octobre 2022	vendredi 28 octobre 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 betteraves BIO	Mouliné de potiron	Mouliné de courgettes	Mouliné de carotte, navet et céleri	Mouliné de brocolis
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 24 octobre 2022	mardi 25 octobre 2022	mercredi 26 octobre 2022	jeudi 27 octobre 2022	vendredi 28 octobre 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 betteraves BIO	Mouliné de potiron	Mouliné de courgettes	Mouliné de carotte, navet et céleri	Mouliné de brocolis
Semoule	Purée de pommes de terre	Riz	Vermicelles	Purée de pommes de terre
Coulommiers	Yaourt nature	Fromage frais Cantafrais	Fromage fondu Petit moulé	Fromage fondu 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 24 octobre 2022	mardi 25 octobre 2022	mercredi 26 octobre 2022	jeudi 27 octobre 2022	vendredi 28 octobre 2022
Tomate entière BIO	Betteraves rouges	Salade iceberg	Salade de pomme de terre ciboulette	Carottes râpées BIO
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
Petits pois mijotés	Purée de butternut	Julienne de légumes	Courgettes à la provençale	Brocolis
Semoule		Riz	Vermicelles	Pommes de terre vapeur
Coulommiers	Yaourt aromatisé	Tomme grise	Fromage fondu Petit moulé	Emmental
Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Gâteau aux myrtilles locale) (farine locale)



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 31 octobre 2022	mardi 1 novembre 2022	mercredi 2 novembre 2022	jeudi 3 novembre 2022	vendredi 4 novembre 2022
Limande PDU au jus de légumes		Petit pot printanière (130g)	Jambon blanc LR au jus	Saumon au jus de légumes
Mouliné de courgettes			Mouliné de haricots verts	Mouliné de céleri
Mouliné de carotte BIO	Féfé		Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre			Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme BIO		Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO

Moyens				
lundi 31 octobre 2022	mardi 1 novembre 2022	mercredi 2 novembre 2022	jeudi 3 novembre 2022	vendredi 4 novembre 2022
Limande PDU au jus de légumes		Petit pot bœuf, jardinière (200g)	Jambon blanc LR au jus	Saumon au jus de légumes
Mouliné de courgettes			Mouliné de haricots verts	Mouliné de céleri
Purée de pommes de terre	Féfé		Risetti	Purée de pommes de terre
Fromage frais Tartare nature		Fromage blanc	Bûchette	Fromage fondu Croc'lait
Purée de pomme poire BIO		Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme coing

Grands				
lundi 31 octobre 2022	mardi 1 novembre 2022	mercredi 2 novembre 2022	jeudi 3 novembre 2022	vendredi 4 novembre 2022
Pur jus d'orange		Fonds d'artichauts vinaigrette	Concombre vinaigrette	Salade de riz
Limande PDU sauce crème aux herbes		Sauté de veau LR marengo	Jambon blanc LR	Saumon sauce provençale
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)	Féfé	Epinards au jus	Ratatouille	Purée de céleri
Blé		Pommes de terre vapeur	Risetti	
Pont l'évêque AOP		Fromage blanc	Bûchette	Mimolette
Purée de pomme poire BIO		Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neuilly Plaisance

Bébés				
lundi 7 novembre 2022	mardi 8 novembre 2022	mercredi 9 novembre 2022	jeudi 10 novembre 2022	vendredi 11 novembre 2022
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak hâché de veau LR au jus de légumes	
Mouliné de haricots verts	Mouliné de potiron	Mouliné de courgettes	Mouliné de betteraves BIO	
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Féried
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 pruneaux	
Moyens				
lundi 7 novembre 2022	mardi 8 novembre 2022	mercredi 9 novembre 2022	jeudi 10 novembre 2022	vendredi 11 novembre 2022
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Sauté de boeuf LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Steak hâché de veau LR au jus de légumes	
Mouliné de haricots verts	Mouliné de potiron	Mouliné de courgettes	Mouliné de betteraves BIO	
Semoule	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Riz	Féried
Pointe de brie	Fromage frais Chanteneige	Petit suisse	Carré	
Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pruneaux	
Grands				
lundi 7 novembre 2022	mardi 8 novembre 2022	mercredi 9 novembre 2022	jeudi 10 novembre 2022	vendredi 11 novembre 2022
Betteraves rouges nature	Salade iceberg nature	Velouté de potiron	Carottes râpées BIO nature	
Blanc de poulet LR sauce romarin	Sauté de bœuf LR sauce goulash	Cabillaud PDU sauce citron	Steak hâché de veau LR sauce forestière	
Courgette provençale	Purée de patate douce	Haricots verts	Brocolis	Féried
Semoule		Flageolet	Riz	
Pointe de brie	Fromage frais Chanteneige	Petit filou	Carré	
Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pruneaux	



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neuilly Plaisance

Bébés				
lundi 14 novembre 2022	mardi 15 novembre 2022	mercredi 16 novembre 2022	jeudi 17 novembre 2022	vendredi 18 novembre 2022
		Saumon au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus	Colin PDU au jus de légumes
Petit pot printanière (130g)	Petit pot haricot vert (130g)	Mouliné d'épinards BIO	Mouliné de courge butternut BIO	Mouliné de brocolis
Petit pot carottes (130g)	Petit pot carottes (130g)	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
		Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme BIO	Purée de pomme coing	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO
Moyens				
lundi 14 novembre 2022	mardi 15 novembre 2022	mercredi 16 novembre 2022	jeudi 17 novembre 2022	vendredi 18 novembre 2022
Petit pot bœuf, jardinière (200g)	Petit pot carottes, semoule dinde (200g)	Saumon au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus	Colin PDU au jus de légumes
		Mouliné d'épinards BIO	Mouliné de courge butternut BIO	Mouliné de brocolis
		Coquillettes	Purée de pommes de terre	Riz
Fromage fondu Kiri	Fromage fondu Croc'lait	Yaourt nature	Coulommiers	Fromage frais Tartare
Purée de pomme BIO	Purée de pomme coing	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO
Grands				
lundi 14 novembre 2022	mardi 15 novembre 2022	mercredi 16 novembre 2022	jeudi 17 novembre 2022	vendredi 18 novembre 2022
Tomate entière nature	Haricots verts en salade nature	Pur jus pomme	Fonds d'artichauts nature	Radis noir nature beurre
Sauté de bœuf LR sauce marengo	Escalope de dinde LR sauce échalote	Saumon sauce bretonne	Jambon blanc LR	Colin PDU sauce tomate
Navet sautés	Epinards à la crème	Carottes persillées BIO	Purée de courge butternut BIO	Brocolis
Lentilles	Pommes de terre vapeur à chaud	Coquillettes		Riz
Fromage fondu Kiri	Emmental	Yaourt nature	Coulommiers	Saint nectaire AOP
Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme et pêche BIO	Fruit de saison BIO	Cake citron (farine locale)



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 21 novembre 2022	mardi 22 novembre 2022	mercredi 23 novembre 2022	jeudi 24 novembre 2022	vendredi 25 novembre 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	
Mouliné de potiron	Mouliné d'épinards BIO	Mouliné de courgettes	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 poire BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme BIO du chef	
Moyens				
lundi 21 novembre 2022	mardi 22 novembre 2022	mercredi 23 novembre 2022	jeudi 24 novembre 2022	vendredi 25 novembre 2022
Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Steak haché de boeuf charolais au jus de légumes	
Mouliné de potiron	Mouliné d'épinards BIO	Mouliné de courgettes	Mouliné de carottes, navet, céleri	
Purée de pommes de terre	Semoule	Vermicelles	Riz	Fermé
Fromage fondu Samos	Yaourt nature	Camembert	Fromage frais Petit Cotentin	
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme BIO du chef	
Grands				
lundi 21 novembre 2022	mardi 22 novembre 2022	mercredi 23 novembre 2022	jeudi 24 novembre 2022	vendredi 25 novembre 2022
Cœur de palmier nature	Pomelos	Potage poireaux	Carottes râpées BIO nature	
Sauté de veau LR sauce vallée d'Auge	Cabillaud PDU sauce citron	Rôti de dinde LR au jus	Omelette fraîche BIO	
Julienne de légumes	Petit pois mijotés	Haricots beurre	Ratatouille	Fermé
Pommes de terre vapeur	Semoule	Vermicelles	Riz	
Fromage fondu Samos	Fromage frais aromatisé	Camembert	Tomme Blanche	
Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO du chef	



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 28 novembre 2022	mardi 29 novembre 2022	mercredi 30 novembre 2022	jeudi 1 décembre 2022	vendredi 2 décembre 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 céleri	Mouliné de haricots verts	Mouliné de potiron	Mouliné de brocolis	Mouliné d'épinards BIO
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 coing	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO
Moyens				
lundi 28 novembre 2022	mardi 29 novembre 2022	mercredi 30 novembre 2022	jeudi 1 décembre 2022	vendredi 2 décembre 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 céleri	Mouliné de haricots verts	Mouliné de potiron	Mouliné de brocolis	Mouliné d'épinards BIO
Risetti	Purée de pommes de terre	Semoule	Purée de pommes de terre	Riz
Fromage fondu Croc'lait	Fromage frais P'tit Louis tartine	Coulommiers	Yaourt nature	Fromage fondu Samos
Purée de pomme coing	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO
Grands				
lundi 28 novembre 2022	mardi 29 novembre 2022	mercredi 30 novembre 2022	jeudi 1 décembre 2022	vendredi 2 décembre 2022
Tomate entière nature	Chou fleur nature	Champignons frais nature	Potage cultivateur	Pur jus d'orange
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
Courgettes provençale	Haricots verts persillées	Jardinière de légumes (carottes, p.pois, h.vert, navet)	Purée de céleri	Epinards BIO à la crème
Risetti	Pommes de terre vapeur	Semoule		Riz
Montboissier	Fromage frais P'tit Louis tartine	Coulommiers	Yaourt nature	Emmental
Purée de pomme coing	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison BIO	Gâteau moelleux à la fleur d'oranger (farine locale)



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 5 décembre 2022	mardi 6 décembre 2022	mercredi 7 décembre 2022	jeudi 8 décembre 2022	vendredi 9 décembre 2022
Blanc de poulet LR au jus de légumes	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 brocolis	Mouliné de potiron	Mouliné de courgettes	Mouliné de haricots verts	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 5 décembre 2022	mardi 6 décembre 2022	mercredi 7 décembre 2022	jeudi 8 décembre 2022	vendredi 9 décembre 2022
Blanc de poulet LR au jus de légumes	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 brocolis	Mouliné de potiron	Mouliné de courgettes	Mouliné de haricots verts	Mouliné de carotte céleri navet
Purée de pommes de terre	Riz	Coquillettes	Purée de pommes de terre	Boullgour
Fromage frais Cantafrais	Fromage fondu 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 banane BIO	Purée de pomme BIO
Grands				
lundi 5 décembre 2022	mardi 6 décembre 2022	mercredi 7 décembre 2022	jeudi 8 décembre 2022	vendredi 9 décembre 2022
Fonds d'artichauts nature	Radis et beurre	Taboulé nature	Salade Iceberg nature	Velouté de potiron
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 brocolis	Petits pois mijotés	Carottes persillées BIO	Haricots beurre	Ratatouille
	Riz	Coquillettes	Pommes de terre vapeur	Boullgour
Fromage frais 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 banane BIO	Fruit de saison BIO



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 12 décembre 2022	mardi 13 décembre 2022	mercredi 14 décembre 2022	jeudi 15 décembre 2022	vendredi 16 décembre 2022
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Rôti de veau LR au jus de légumes	 Emincé de dinde LR au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes
Mouliné d'épinards BIO	Mouliné de courgettes	Mouliné de navet	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 coing	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO
Moyens				
lundi 12 décembre 2022	mardi 13 décembre 2022	mercredi 14 décembre 2022	jeudi 15 décembre 2022	vendredi 16 décembre 2022
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Rôti de veau LR au jus de légumes	Emincé de dinde LR au jus de légumes	 Limande PDU au jus de légumes
Mouliné d'épinards BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de navet	Mouliné de haricots verts	Mouliné de potiron
Purée de pommes de terre	Blé	Vermicelles	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Fromage fondu Samos	Fromage blanc	Fromage fondu Vache qui rit	 P'tit Louis	Fromage frais Tartare
Purée de pomme BIO	Purée de pomme coing	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme poire BIO
Grands				
lundi 12 décembre 2022	mardi 13 décembre 2022	mercredi 14 décembre 2022	jeudi 15 décembre 2022	vendredi 16 décembre 2022
Tomate entière nature	Salade de betteraves nature	Carottes râpées BIO nature	Velouté d'orange et patate douce	 Champignons frais nature
Sauté de bœuf LR sauce marengo	Saumon sauce bretonne	Omelette fraîche BIO	Emincé de dinde LR sauce pain d'épice	Limande PDU sauce citron
Navet sautés	Chou-fleur sauce blanche	Julienne de légumes	Haricots verts persillés	Purée de courgettes
Lentilles mijotées	Blé	Vermicelles	Pommes noisette	
Emmental	Yaourt aromatisé	Fromage fondu Vache qui rit	 P'tit Louis	Saint nectaire AOP
Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Bûche de Noël	Fruit de saison BIO



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 19 décembre 2022	mardi 20 décembre 2022	mercredi 21 décembre 2022	jeudi 22 décembre 2022	vendredi 23 décembre 2022
Merlu PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Blanc de poulet LR au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots verts	Mouliné de brocolis	Mouliné de betterave BIO	Mouliné de patate douce	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 coing	Purée pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme poire BIO
Moyens				
lundi 19 décembre 2022	mardi 20 décembre 2022	mercredi 21 décembre 2022	jeudi 22 décembre 2022	vendredi 23 décembre 2022
Merlu PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Blanc de poulet LR au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots verts	Mouliné de brocolis	Mouliné de betterave BIO	Mouliné de patate douce	Mouliné d'épinards BIO
Riz	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Coquillettes
Fromage blanc	Fromage fondu Kiri	Camembert ind	Fromage frais P'tit Louis tartine	Fromage frais Petit Cotentin
Purée de pomme coing	Purée pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme poire BIO
Grands				
lundi 19 décembre 2022	mardi 20 décembre 2022	mercredi 21 décembre 2022	jeudi 22 décembre 2022	vendredi 23 décembre 2022
Cœur de palmier et maïs nature	Radis et beurre	Taboulé nature	Salade Iceberg nature	Potage poireaux
Merlu PDU sauce Estragon	Sauté de veau LR sauce Vallée d'Auge	Rôti de porc LR au jus de légumes	Blanc de poulet LR sauce curry	Hoki PDU sauce crème champignon
Ratatouille	Epinards à la crème	Carottes persillées BIO	Purée de patate douce	Haricots beurre
Riz	Pommes de terre vapeur	Flageolet		Coquillettes
Fromage blanc	Pont l'évêque AOP	Camembert ind	Saint Paulin	Fromage frais Petit Cotentin
Fruit de saison BIO	Purée pomme banane 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 2 janvier 2023	mardi 3 janvier 2023	mercredi 4 janvier 2023	jeudi 5 janvier 2023	vendredi 6 janvier 2023
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes	Steak hâché de boeuf Charolais au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots verts	Mouliné de carottes BIO	Mouliné de courgettes	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné de patate douce
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 pruneaux	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO
Moyens				
lundi 2 janvier 2023	mardi 3 janvier 2023	mercredi 4 janvier 2023	jeudi 5 janvier 2023	vendredi 6 janvier 2023
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes	Steak hâché de boeuf Charolais au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots verts	Mouliné de carottes BIO	Mouliné de courgettes	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné de patate douce
Semoule	Risetti	Purée de pommes de terre	Riz	Purée de pommes de terre
Pointe de brie	Fromage frais Chanteneige	Yaourt nature	Carré	Fromage fondu Vache qui rit
Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO
Grands				
lundi 2 janvier 2023	mardi 3 janvier 2023	mercredi 4 janvier 2023	jeudi 5 janvier 2023	vendredi 6 janvier 2023
Betteraves rouges nature	Salade iceberg nature	Velouté de potiron	Carottes râpées BIO nature	Tartinade potager (maïs, p.pois, fromage frais)
Blanc de poulet LR sauce romarin	Sauté de veau LR sauce forestière	Merlu PDU sauce citron persillée	Steak hâché de boeuf Charolais au jus	Limande PDU sauce niçoise
Petit pois mijotés	Ratatouille	Haricots verts persillés	Epinards à la crème	Purée de patate douce
Semoule	Risetti	Pommes de terre vapeur	Riz	
Pointe de brie	Fromage frais Chanteneige	Petit filou	Carré	St Paulin
Fruit de saison BIO	Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Brûlée bonhomme aux pépites de chocolat



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 9 janvier 2023	mardi 10 janvier 2023	mercredi 11 janvier 2023	jeudi 12 janvier 2023	vendredi 13 janvier 2023
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de navet	Mouliné de brocolis	Mouliné de courge butternut BIO	Mouliné d'épinards BIO	Mouliné de courgettes
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 coing	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO

Moyens				
lundi 9 janvier 2023	mardi 10 janvier 2023	mercredi 11 janvier 2023	jeudi 12 janvier 2023	vendredi 13 janvier 2023
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Colin PDU au jus de légumes
Mouliné de navet	Mouliné de brocolis	Mouliné de courge butternut BIO	Mouliné d'épinards BIO	Mouliné de courgettes
Purée de pommes de terre	Riz	Purée de pommes de terre	Coquillettes	Purée de pommes de terre
Fromage fondu Kiri	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)	Coulommiers	Petit suisse	Fromage frais Tartare
Purée de pomme BIO	Purée de pomme coing	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Cake citron (farine locale)

Grands				
lundi 9 janvier 2023	mardi 10 janvier 2023	mercredi 11 janvier 2023	jeudi 12 janvier 2023	vendredi 13 janvier 2023
Pur jus de pomme	Haricots verts en salade nature	Radis noir rapé nature beurre	Potage Dubarry	Chou chinois nature
Sauté de bœuf LR sauce marenge	Saumon sauce bretonne	Jambon blanc LR	Escalope de dinde LR sauce échalote	Colin PDU sauce crème champignons
Navet sautés	Brocolis	Purée de courge butternut BIO	Carottes persillées BIO	Courgettes persillées
Lentilles	Riz		Coquillettes	Pommes de terre vapeur
Fromage fondu Kiri	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)	Coulommiers	Petit suisse	Saint nectaire AOP
Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme et pêche BIO	Fruit de saison BIO	Cake citron (farine locale)



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 16 janvier 2023	mardi 17 janvier 2023	mercredi 18 janvier 2023	jeudi 19 janvier 2023	vendredi 20 janvier 2023
Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Steak haché de boeuf charolais au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de potiron	Mouliné d'épinards BIO	Mouliné de courgettes	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de betteraves BIO
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO		Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme coing
Moyens				
lundi 16 janvier 2023	mardi 17 janvier 2023	mercredi 18 janvier 2023	jeudi 19 janvier 2023	vendredi 20 janvier 2023
Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Steak haché de boeuf charolais au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de potiron	Mouliné d'épinards BIO	Mouliné de courgettes	Mouliné de carottes, navet, céleri	Mouliné de betteraves BIO
Purée de pommes de terre	Semoule	Vermicelles	Riz	Purée de pommes de terre
Fromage fondu Samos	Yaourt nature	Camembert	Fromage frais Petit Cotentin	Fromage fondu Délice 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 16 janvier 2023	mardi 17 janvier 2023	mercredi 18 janvier 2023	jeudi 19 janvier 2023	vendredi 20 janvier 2023
Cœur de palmier nature	Pomelos	Potage poireaux	Carottes râpées BIO nature	Betteraves rouges
Sauté de veau LR sauce vallée d'Auge	Cabillaud PDU sauce citron	Rôti de dinde LR au jus	Omelette fraîche BIO	Merlu PDU sauce beryc
Julienne de légumes	Petit pois mijotés	Haricots beurre	Ratatouille	Purée de céleri
Pommes de terre vapeur	Semoule	Vermicelles	Riz	
Fromage fondu 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 23 janvier 2023	mardi 24 janvier 2023	mercredi 25 janvier 2023	jeudi 26 janvier 2023	vendredi 27 janvier 2023
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 courge butternut BIO	Mouliné de haricots verts	Mouliné de potiron	Mouliné de brocolis	Mouliné d'épinards BIO
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 coing	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO
Moyens				
lundi 23 janvier 2023	mardi 24 janvier 2023	mercredi 25 janvier 2023	jeudi 26 janvier 2023	vendredi 27 janvier 2023
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 courge butternut BIO	Mouliné de haricots verts	Mouliné de potiron	Mouliné de brocolis	Mouliné d'épinards BIO
Risetti	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Semoule	Riz
Fromage fondu Croc'tait	Fromage frais P'tit Louis tartine	Coulommiers	Petit suisse	Fromage fondu Samos
Purée de pomme coing	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Gâteau moelleux à la fleur d'oranger (farine locale)
Grands				
lundi 23 janvier 2023	mardi 24 janvier 2023	mercredi 25 janvier 2023	jeudi 26 janvier 2023	vendredi 27 janvier 2023
Pur jus d'orange	Chou fleur nature	Champignons frais nature	Potage lentille corail	Céleri râpé nature
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
Courgettes provençale	Jardinière de légumes (carottes, p.pois, h.vert, navet)	Purée de potiron	Haricots verts persillées	Epinards BIO à la crème
Risetti	Pommes de terre vapeur		Semoule	Riz
Montboissier	Carré	Coulommiers	Petit suisse	Emmental
Purée de pomme coing	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison BIO	Gâteau moelleux à la fleur d'oranger (farine locale)



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neuilly Plaisance

Bébés				
lundi 30 janvier 2023	mardi 31 janvier 2023	mercredi 1 février 2023	jeudi 2 février 2023	vendredi 3 février 2023
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 betteraves BIO	Mouliné de potiron	Mouliné de courgettes	Mouliné de patate douce	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 abricot BIO
Moyens				
lundi 30 janvier 2023	mardi 31 janvier 2023	mercredi 1 février 2023	jeudi 2 février 2023	vendredi 3 février 2023
Blanc de poulet LR au jus de légumes	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 betteraves BIO	Mouliné de potiron	Mouliné de courgettes	Mouliné de patate douce	Mouliné de carotte céleri navet
Purée de pommes de terre	Riz	Purée de pommes de terre	Coquillettes	Boullgour
Fromage frais Cantafrais	Fromage frais Chanteneige	Pointe de brie	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)	Yaourt nature
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme abricot BIO
Grands				
lundi 30 janvier 2023	mardi 31 janvier 2023	mercredi 1 février 2023	jeudi 2 février 2023	vendredi 3 février 2023
Fonds d'artichauts nature	Radis et beurre	Taboulé nature	Rillettes de saumon ciboulette	Salade Iceberg nature
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 brocolis	Petits pois mijotés	Carottes persillées BIO	Haricots beurre	Ratatouille
	Riz	Pommes de terre vapeur	Coquillettes	Boullgour
Fromage frais Cantafrais	Saint Paulin	Pointe de brie	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)	Yaourt nature
Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Crêpe chandeleur	Purée de pomme abricot BIO



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 6 février 2023	mardi 7 février 2023	mercredi 8 février 2023	jeudi 9 février 2023	vendredi 10 février 2023
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Steak haché de veau LR au jus de légumes	Emincé de dinde LR au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes
Mouliné d'épinards BIO	Mouliné de courge butternut BIO	Mouliné de navet	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 coing	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO

Moyens				
lundi 6 février 2023	mardi 7 février 2023	mercredi 8 février 2023	jeudi 9 février 2023	vendredi 10 février 2023
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Steak haché de veau LR au jus de légumes	Emincé de dinde LR au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes
Mouliné d'épinards BIO	Mouliné de courge butternut BIO	Mouliné de navet	Mouliné de haricots verts	Mouliné de potiron
Purée de pommes de terre	Blé	Vermicelles	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Fromage fondu Samos	Fromage blanc	Fromage fondu Vache qui rit	Camembert	Fromage frais Tartare
Purée de pomme BIO	Purée de pomme coing	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO

Grands				
lundi 6 février 2023	mardi 7 février 2023	mercredi 8 février 2023	jeudi 9 février 2023	vendredi 10 février 2023
Tomate entière nature	Salade de betteraves nature	Carottes râpées BIO nature	Velouté d'orange et patate douce	Champignons frais nature
Sauté de bœuf LR sauce marengo	Saumon sauce bretonne	Omelette fraîche BIO	Emincé de dinde LR sauce caramel	Limande PDU sauce citron
Navet sautés	Chou-fleur sauce blanche	Julienne de légumes	Haricots verts persillés	Purée de courgettes
Lentilles mijotées	Blé	Vermicelles	Pomme de terre vapeur	
Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Fromage fondu Vache qui rit	Camembert	Saint nectaire AOP
Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neuilly Plaisance

Bébés				
lundi 13 février 2023	mardi 14 février 2023	mercredi 15 février 2023	jeudi 16 février 2023	vendredi 17 février 2023
Merlu PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Blanc de poulet LR au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots verts	Mouliné de chou-fleur BIO	Mouliné de carottes BIO	Mouliné de patate douce	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 coing	Purée pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme poire BIO
Moyens				
lundi 13 février 2023	mardi 14 février 2023	mercredi 15 février 2023	jeudi 16 février 2023	vendredi 17 février 2023
Merlu PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Blanc de poulet LR au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots verts	Mouliné de chou-fleur BIO	Mouliné de carottes BIO	Mouliné de patate douce	Mouliné d'épinards BIO
Riz	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Coquillettes
Fromage blanc	Fromage fondu Kir	Carré	Fromage frais P'tit Louis tarfine	Fromage frais Petit Cotentin
Purée de pomme coing	Purée pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme poire BIO
Grands				
lundi 13 février 2023	mardi 14 février 2023	mercredi 15 février 2023	jeudi 16 février 2023	vendredi 17 février 2023
Cœur de palmier et maïs nature	Radis et beurre	Taboulé nature	Salade Iceberg nature	Potage poireaux
Merlu PDU sauce Estragon	Sauté de veau LR sauce Vallée d'Auge	Rôti de porc LR au jus de légumes	Blanc de poulet LR sauce curry	Hoki PDU sauce crème champignon
Ratatouille	Epinards à la crème	Carottes persillées BIO	Purée de patate douce	Haricots beurre
Riz	Pommes de terre vapeur	Flageolet		Coquillettes
Fromage blanc	Pont l'évêque AOP	Carré	Pointe de Brie	Fromage frais Petit Cotentin
Fruit de saison BIO	Purée pomme banane 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 20 février 2023	mardi 21 février 2023	mercredi 22 février 2023	jeudi 23 février 2023	vendredi 24 février 2023
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 betteraves BIO	Mouliné de potiron	Mouliné de courgettes	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de brocolis
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO		Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO

Moyens				
lundi 20 février 2023	mardi 21 février 2023	mercredi 22 février 2023	jeudi 23 février 2023	vendredi 24 février 2023
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 betteraves BIO	Mouliné de potiron	Mouliné de courgettes	Mouliné de carotte, navet et céleri	Mouliné de brocolis
Semoule	Purée de pommes de terre	Riz	Vermicelles	Purée de pommes de terre
Coulommiers	Yaourt nature	Fromage frais Cantafrais	Fromage fondu Petit moulé	Fromage fondu Vache qui rit
Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Cake au chocolat (farine locale)

Grands				
lundi 20 février 2023	mardi 21 février 2023	mercredi 22 février 2023	jeudi 23 février 2023	vendredi 24 février 2023
Tomate entière	Haricots vert en salade nature	Pur jus pomme	Potage cultivateur	Carottes râpées BIO
Sauté de bœuf LR sauce hongroise	Escalope de dinde LR au jus	Colin PDU sauce crème aux herbes	Steak hâché de veau LR sauce forestière	Cabillaud PDU sauce bretonne
Petits pois mijotés	Purée de courge butternut BIO	Julienne de légumes	Courgettes à la provençale	Brocolis
Semoule		Riz	Vermicelles	Pommes de terre vapeur
Coulommiers	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Fromage fondu Petit moulé	Emmental
Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Cake au chocolat (farine locale)



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 27 février 2023	mardi 28 février 2023	mercredi 1 mars 2023	jeudi 2 mars 2023	vendredi 3 mars 2023
Sauté de veau LR au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes	Steak haché de bœuf LR au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
Mouliné de courgettes	Mouliné d'épinards BIO	Mouliné de courge butternut BIO	Mouliné de haricots verts	Mouliné de carotte 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 BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme coing
Moyens				
lundi 27 février 2023	mardi 28 février 2023	mercredi 1 mars 2023	jeudi 2 mars 2023	vendredi 3 mars 2023
Sauté de veau LR au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes	Steak haché de bœuf LR au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
Mouliné de courgettes	Mouliné d'épinards BIO	Mouliné de courge butternut BIO	Mouliné de haricots verts	Mouliné de carotte BIO
Blé	Semoule	Purée de pommes de terre	Risetti	Purée de pommes de terre
Fromage frais Tartare nature	Camembert	Fromage blanc	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)	Fromage fondu Croc'lait
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme coing
Grands				
lundi 27 février 2023	mardi 28 février 2023	mercredi 1 mars 2023	jeudi 2 mars 2023	vendredi 3 mars 2023
Betteraves rouges nature	Pomelos	Potage de champignons	Radis noir râpé	Salade de riz nature
Sauté de veau LR marengo	Hoki PDU sauce niçoise	Steak haché de boeuf LR au jus	Jambon blanc LR	Saumon sauce provençale
Jardinière de légumese (carotte, p.pois, h.vert, navet)	Haricots verts persillés	Epinards à la crème	Ratatouille	Purée de crécy
Blé	Semoule	Pommes de terre vapeur	Risetti	
Pont l'évêque AOP	Camembert	Fromage blanc	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)	Mimolette
Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neuilly Plaisance

Bébés				
lundi 6 mars 2023	mardi 7 mars 2023	mercredi 8 mars 2023	jeudi 9 mars 2023	vendredi 10 mars 2023
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Sauté de boeuf LR au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes	Steak hâché de veau LR au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots verts	Mouliné de carottes BIO	Mouliné de brocolis	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné de patate douce
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 abricot BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

Moyens				
lundi 6 mars 2023	mardi 7 mars 2023	mercredi 8 mars 2023	jeudi 9 mars 2023	vendredi 10 mars 2023
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Sauté de boeuf LR au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes	Steak hâché de veau LR au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots verts	Mouliné de carottes BIO	Mouliné de brocolis	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné de patate douce
Semoule	Vermicelles	Purée de pommes de terre	Riz	Purée de pommes de terre
Pointe de brie	Fromage frais Chanteneige	Yaourt nature	Carré	Fromage fondu Vache qui rit
Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme abricot BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO

Grands				
lundi 6 mars 2023	mardi 7 mars 2023	mercredi 8 mars 2023	jeudi 9 mars 2023	vendredi 10 mars 2023
Haricots verts nature	Salade iceberg nature	Velouté de potiron	Carottes râpées BIO nature	Fonds d'artichauts nature
Blanc de poulet LR sauce romarin	Sauté de boeuf LR sauce Goulash	Merlu PDU sauce citron persillée	Steak hâché de veau LR sauce forestière	Limande PDU sauce niçoise
Courgettes provençale	Brocolis au bouillon de légumes	Petit pois mijotés	Fondue de poireaux à la crème	Purée de patate douce
Semoule	Vermicelles	Pommes de terre vapeur	Riz	
Pointe de brie	Fromage frais Chanteneige	Petit filou	Carré	St Paulin
Fruit de saison BIO	Purée de pomme abricot BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Cake myrtilles (farine locale)



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 13 mars 2023	mardi 14 mars 2023	mercredi 15 mars 2023	jeudi 16 mars 2023	vendredi 17 mars 2023
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	
Mouliné de navet	Mouliné de brocolis	Mouliné de courge butternut BIO	Mouliné d'épinards BIO	
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 coing	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	
Moyens				
lundi 13 mars 2023	mardi 14 mars 2023	mercredi 15 mars 2023	jeudi 16 mars 2023	vendredi 17 mars 2023
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	
Mouliné de navet	Mouliné de brocolis	Mouliné de courge butternut BIO	Mouliné d'épinards BIO	
Purée de pommes de terre	Riz	Purée de pommes de terre	Coquillettes	Fermé
Fromage fondu Kiri	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)	Coulommiers	Petit suisse	
Purée de pomme BIO	Purée de pomme coing	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	
Grands				
lundi 13 mars 2023	mardi 14 mars 2023	mercredi 15 mars 2023	jeudi 16 mars 2023	vendredi 17 mars 2023
Salade de champignon nature	Betteraves rouges nature	Radis noir rapé nature	Potage Crécy	
Sauté de bœuf LR sauce marenco	Saumon sauce bretonne	Jambon blanc LR	Escalope de dinde LR sauce échalote	
Navet ail et persil	Epinards à la crème	Purée de courge butternut BIO	Salasifis provençale	Fermé
Lentilles	Riz		Coquillettes	
Fromage fondu Kiri	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)	Coulommiers	Petit suisse	
Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme et pêche BIO	Fruit de saison BIO	



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 20 mars 2023	mardi 21 mars 2023	mercredi 22 mars 2023	jeudi 23 mars 2023	vendredi 24 mars 2023
Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Steak haché de bœuf charolais au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de potiron	Mouliné d'épinards BIO	Mouliné de chou-fleur BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de betteraves BIO
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO		Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme coing
Moyens				
lundi 20 mars 2023	mardi 21 mars 2023	mercredi 22 mars 2023	jeudi 23 mars 2023	vendredi 24 mars 2023
Sauté de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PDU au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Steak haché de bœuf charolais au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes
Mouliné de potiron	Mouliné d'épinards BIO	Mouliné de chou-fleur BIO	Mouliné de carottes, navet, céleri	Mouliné de betteraves BIO
Purée de pommes de terre	Semoule	Risetti	Riz	Purée de pommes de terre
Fromage fondu Samos	Yaourt nature	Camembert	Fromage frais Petit Cotentin	Fromage fondu Délice 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 20 mars 2023	mardi 21 mars 2023	mercredi 22 mars 2023	jeudi 23 mars 2023	vendredi 24 mars 2023
Cœur de palmier nature	Pomelos	Potage poireaux	Carottes râpées BIO nature	Tartinade potager (maïs, p.pois, fromage frais)
Sauté de veau LR sauce vallée d'Auge	Cabillaud PDU sauce citron	Rôti de dinde LR au jus	Omelette fraîche BIO	Merlu PDU sauce bercy
Julienne de légumes	Petit pois mijotés	Chou-fleur sauce béchamel	Haricots verts sauce tomate	Purée de céleri
Pommes boulangère (à chaud)	Semoule	Risetti	Riz	
Fromage fondu 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 27 mars 2023	mardi 28 mars 2023	mercredi 29 mars 2023	jeudi 30 mars 2023	vendredi 31 mars 2023
Hoki PDU au jus de légumes	Steak haché de veau LR au jus de légumes	Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
Mouliné de courge butternut BIO	Mouliné de haricots verts	Mouliné de potimarron BIO	Mouliné de brocolis	Mouliné d'épinards BIO
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 fraise	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO
Moyens				
lundi 27 mars 2023	mardi 28 mars 2023	mercredi 29 mars 2023	jeudi 30 mars 2023	vendredi 31 mars 2023
Hoki PDU au jus de légumes	Steak haché de veau LR au jus de légumes	Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
Mouliné de courge butternut BIO	Mouliné de haricots verts	Mouliné de potimarron BIO	Mouliné de brocolis	Mouliné d'épinards BIO
Vermicelles	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Semoule	Riz
Fromage fondu Croclait	Fromage frais P'tit Louis tartine	Coulommiers	Petit suisse	Fromage fondu Samos
Purée de pomme fraise	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Gâteau moelleux à la fleur d'oranger (farine locale)	Purée de pomme BIO
Grands				
lundi 27 mars 2023	mardi 28 mars 2023	mercredi 29 mars 2023	jeudi 30 mars 2023	vendredi 31 mars 2023
Tomate entière	Betteraves rouges nature	Champignons frais nature	Concombre, radis, tomate sauce fromage blanc ciboulette	Céleri râpé nature
Hoki PDU sauce niçoise	Steak haché de veau LR sauce forestière	Sauté de bœuf LR sauce hongroise	Escalope de dinde LR sauce crème aux herbes	Saumon sauce provençale
Courgettes provençale	Jardinière de légumes (carottes, p.pois, h.vert, navet)	Purée de potimarron BIO	Carottes BIO persil et cumin	Epinards BIO à la crème
Vermicelles	Pommes de terre vapeur		Semoule	Riz
Montboissier	Carré	Coulommiers	Petit suisse	Emmental
Purée de pomme fraise	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Gâteau moelleux à la fleur d'oranger (farine locale)	Purée de pomme BIO



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés

lundi 3 avril 2023	mardi 4 avril 2023	mercredi 5 avril 2023	jeudi 6 avril 2023	vendredi 7 avril 2023
Blanc de poulet LR au jus de légumes	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 betteraves BIO	Mouliné de potiron	Mouliné de courgettes	Mouliné de patate douce	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 fraise	Purée de pomme BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme abricot BIO

Moyens

lundi 3 avril 2023	mardi 4 avril 2023	mercredi 5 avril 2023	jeudi 6 avril 2023	vendredi 7 avril 2023
Blanc de poulet LR au jus de légumes	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 betteraves BIO	Mouliné de potiron	Mouliné de courgettes	Mouliné de patate douce	Mouliné de carotte céleri navet
Purée de pommes de terre	Riz	Purée de pommes de terre	Coquillettes	Boullgour
Fromage frais Cantafrais	Fromage frais Chanteneige	Pointe de brie	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)	Yaourt nature
Purée de pomme fraise	Purée de pomme BIO	Purée de pomme pêche BIO	Gâteau aux pommes (farine locale)	Purée de pomme abricot BIO

Grands

lundi 3 avril 2023	mardi 4 avril 2023	mercredi 5 avril 2023	jeudi 6 avril 2023	vendredi 7 avril 2023
Fonds d'artichauts nature	Radis et beurre	Taboulé nature	Cœur de palmier et maïs nature	Salade Iceberg nature
Blanc de poulet LR sauce au curry	Cabillaud PDU sauce bretonne	Sauté de veau LR sauce Vallée d'Auge	Steak hâché de bœuf Charolais au jus de légumes	Colin PDU sauce aurore
Purée de haricots verts	Fondue de poireaux à la crème	Brocolis au bouillon de légumes	Haricots beurre sauce tomate basilic	Ratatouille
	Riz	Pommes de terre vapeur	Coquillettes	Boullgour
Fromage frais Cantafrais	Saint Paulin	Pointe de brie	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)	Yaourt nature
Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Gâteau aux pommes (farine locale)	Purée de pomme abricot BIO



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 10 avril 2023	mardi 11 avril 2023	mercredi 12 avril 2023	jeudi 13 avril 2023	vendredi 14 avril 2023
			Steak haché de veau LR au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes
	Petit pot haricots verts (130g)	Petit pot printanière (130g)	Mouliné de brocolis	Mouliné de butternut BIO
Férié	Petit pot carottes (130g)	Petit pot carottes (130g)	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
			Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme BIO
Moyens				
lundi 10 avril 2023	mardi 11 avril 2023	mercredi 12 avril 2023	jeudi 13 avril 2023	vendredi 14 avril 2023
	Assiette Blédichef hachis parmentier (230g)	Assiette Blédichef méli mélo légumes, riz, poulet (230g)	Steak haché de veau LR au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes
			Mouliné de brocolis	Mouliné de butternut BIO
Férié			Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
	Fromage blanc	Fromage fondu Vache qui rit	Camembert	Fromage frais Tartare
	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Moelleux au chocolat (farine locale)
Grands				
lundi 10 avril 2023	mardi 11 avril 2023	mercredi 12 avril 2023	jeudi 13 avril 2023	vendredi 14 avril 2023
	Salade de betteraves nature	Tomate entière nature	Haricots verts nature	Concombre sauce fromage blanc aux herbes
	Sauté de bœuf LR sauce marengo	Emincé de dinde LR sauce caramel	Omelette fraîche BIO	Limande PDU sauce crème aux herbes
Férié	Navet provençale	Purée de crécy (à chaud)	Courgettes persillées	Petit pois mijotés
	Lentilles mijotées		Risetti	Pommes noisette
	Yaourt aromatisé	Fromage fondu Vache qui rit	Camembert	Saint nectaire AOP
	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Moelleux au chocolat (farine locale)



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neuilly Plaisance

Bébés				
lundi 17 avril 2023	mardi 18 avril 2023	mercredi 19 avril 2023	jeudi 20 avril 2023	vendredi 21 avril 2023
Merlu PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Rôti de de porc LR au jus de légumes	Blanc de poulet LR au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de courgettes	Mouliné de chou-fleur BIO	Mouliné de carottes BIO	Mouliné de patate douce	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 coing	Purée pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme poire BIO
Moyens				
lundi 17 avril 2023	mardi 18 avril 2023	mercredi 19 avril 2023	jeudi 20 avril 2023	vendredi 21 avril 2023
Merlu PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Rôti de de porc LR au jus de légumes	Blanc de poulet LR au jus de légumes	Hoki PDU au jus de légumes
Mouliné de courgettes	Mouliné de chou-fleur BIO	Mouliné de carottes BIO	Mouliné de patate douce	Mouliné d'épinards BIO
Riz	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Coquillettes
Fromage blanc	Fromage fondu Kir	Carré	Fromage frais P'tit Louis tartine	Fromage frais Petit Cotentin
Purée de pomme coing	Purée pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme poire BIO
Grands				
lundi 17 avril 2023	mardi 18 avril 2023	mercredi 19 avril 2023	jeudi 20 avril 2023	vendredi 21 avril 2023
Cœur de palmier et maïs nature	Radis et beurre	Taboulé nature	Salade Iceberg nature	Macédoine nature
Merlu PDU sauce Estragon	Sauté de veau LR sauce Vallée d'Auge	Rôti de porc LR au jus de légumes	Blanc de poulet LR sauce curry	Hoki PDU sauce crème champignon
Ratatouille	Epinards à la crème	Carottes persillées BIO	Purée de patate douce	Haricots beurre
Riz	Pommes de terre vapeur	Flageolet		Coquillettes
Fromage blanc	Pont l'évêque AOP	Carré	Pointe de Brie	Fromage frais Petit Cotentin
Fruit de saison BIO	Purée pomme banane 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 24 avril 2023	mardi 25 avril 2023	mercredi 26 avril 2023	jeudi 27 avril 2023	vendredi 28 avril 2023
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 betteraves BIO	Mouliné de courge butternut BIO	Mouliné de haricots verts	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de brocolis
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO		Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme fraise	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO
Moyens				
lundi 24 avril 2023	mardi 25 avril 2023	mercredi 26 avril 2023	jeudi 27 avril 2023	vendredi 28 avril 2023
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 betteraves BIO	Mouliné de courge butternut BIO	Mouliné de haricots verts	Mouliné de carotte, navet et céleri	Mouliné de brocolis
Semoule	Purée de pommes de terre	Riz	Vermicelles	Purée de pommes de terre
Coulommiers	Yaourt nature	Fromage frais Cantafrais	Fromage fondu Petit moulé	Fromage fondu Vache qui rit
Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme fraise	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Cake coco (farine locale)
Grands				
lundi 24 avril 2023	mardi 25 avril 2023	mercredi 26 avril 2023	jeudi 27 avril 2023	vendredi 28 avril 2023
Tomate entière	Haricots vert en salade nature	Carottes râpées BIO nature	Fonds d'artichauts nature	Chou chinois nature
Sauté de bœuf LR sauce hongroise	Escalope de dinde LR au jus	Colin PDU sauce tomate	Steak hâché de veau LR sauce forestière	Cabillaud PDU sauce bretonne
Petits pois mijotés	Purée de courge butternut BIO	Salaisifs provençale	Courgettes persillées	Brocolis au bouillon de légumes
Semoule		Riz	Vermicelles	Pommes de terre vapeur
Coulommiers	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Fromage fondu Petit moulé	Emmental
Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Cake coco (farine locale)



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 1 mai 2023	mardi 2 mai 2023	mercredi 3 mai 2023	jeudi 4 mai 2023	vendredi 5 mai 2023
			Jambon blanc LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
	Petit pot printanière (130g)	Petit pot haricots verts (130g)	Mouliné de potiron	Mouliné de courgettes
Férié	Petit pot carottes (130g)	Petit pot carottes (130g)	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 banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme coing
Moyens				
lundi 1 mai 2023	mardi 2 mai 2023	mercredi 3 mai 2023	jeudi 4 mai 2023	vendredi 5 mai 2023
	Assiette Blédichef méli mélo légumes, riz, poulet (230g)	Assiette Blédichef petit légumes et duo de poissons (230g)	Jambon blanc LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
			Mouliné de potiron	Mouliné de courgettes
Férié			Risetti	Purée de pommes de terre
	Camembert	Fromage blanc	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)	Fromage fondu Croc'lait
	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme coing
Grands				
lundi 1 mai 2023	mardi 2 mai 2023	mercredi 3 mai 2023	jeudi 4 mai 2023	vendredi 5 mai 2023
	Pomelos	Betteraves rouges nature	Concombre nature	Salade de riz nature
	Sauté de veau LR marengo	Blanc de poulet LR sauce romarin	Jambon blanc LR	Saumon sauce provençale
Férié	Navets ail et persil	Epinards à la crème	Haricots verts persillés	Purée de courgettes
	Lentilles mijotées	Pommes de terre vapeur (à chaud)	Risetti	
	Camembert	Fromage blanc	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)	Pont l'évêque AOP
	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 8 mai 2023	mardi 9 mai 2023	mercredi 10 mai 2023	jeudi 11 mai 2023	vendredi 12 mai 2023
			Steak hâché de veau LR au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes
	Petit pot printanière (130g)	Petit pot haricots verts (130g)	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné de patate douce
Férié	Petit pot carottes (130g)	Petit pot carottes (130g)	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
			Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
	Purée de pomme abricot BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO
Moyens				
lundi 8 mai 2023	mardi 9 mai 2023	mercredi 10 mai 2023	jeudi 11 mai 2023	vendredi 12 mai 2023
	Assiette Blédichef petit légumes et duo de poissons (230g)	Assiette Blédichef hachis parmentier (230g)	Steak hâché de veau LR au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes
			Mouliné de betteraves BIO	Mouliné de patate douce
Férié			Vermicelles	Riz
	Fromage frais Chanteneige	Yaourt nature	Carré	Fromage fondu Vache qui rit
	Purée de pomme abricot BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme pêche BIO	Cake citron (farine locale)
Grands				
lundi 8 mai 2023	mardi 9 mai 2023	mercredi 10 mai 2023	jeudi 11 mai 2023	vendredi 12 mai 2023
	Salade iceberg nature	Haricots verts nature	Melon	Fonds d'artichauts nature
	Blanc de poulet LR sauce romarin	Sauté de bœuf LR sauce Goulash	Steak hâché de veau LR sauce forestière	Limande PDU sauce niçoise
Férié	Petit pois mijotés (5/1)	Purée de brocolis (à chaud)	Carottes BIO persillées	Fondue de poireaux à la crème
	Pommes de terre vapeur (à chaud)		Vermicelles	Riz
	Fromage frais Chanteneige	Petit filou	Carré	St Paulin
	Purée de pomme abricot BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Cake citron (farine locale)



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 15 mai 2023	mardi 16 mai 2023	mercredi 17 mai 2023	jeudi 18 mai 2023	vendredi 19 mai 2023
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus de légumes		
Mouliné de navet	Mouliné d'épinards BIO	Mouliné de courge butternut BIO		
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Féié	Fermé
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre		
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme ananas	Purée de pomme banane BIO		
Moyens				
lundi 15 mai 2023	mardi 16 mai 2023	mercredi 17 mai 2023	jeudi 18 mai 2023	vendredi 19 mai 2023
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus de légumes		
Mouliné de navet	Mouliné d'épinards BIO	Mouliné de courge butternut BIO		
Risetti	Semoule	Purée de pommes de terre	Féié	Fermé
Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)	Petit suisse	Coulommiers		
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme ananas	Purée de pomme banane BIO		
Grands				
lundi 15 mai 2023	mardi 16 mai 2023	mercredi 17 mai 2023	jeudi 18 mai 2023	vendredi 19 mai 2023
Salade Iceberg nature	Betteraves rouges nature	Pastèque		
Sauté de bœuf LR sauce marenco	Saumon sauce bretonne	Jambon blanc LR		
Courgettes provençale	Epinards à la crème	Purée de courge butternut BIO	Féié	Fermé
Risetti	Semoule			
Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)	Petit suisse	Coulommiers		
Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO		



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 22 mai 2023	mardi 23 mai 2023	mercredi 24 mai 2023	jeudi 25 mai 2023	vendredi 26 mai 2023
	Cabillaud PDU au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes	Steak haché de bœuf charolais au jus de légumes
Petit pot printanière (130g)	Mouliné d'haricots verts	Mouliné de chou-fleur BIO	Mouliné de céleri	Mouliné de betteraves BIO
Petit pot carottes (130g)	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme coing	Purée de pomme BIO	Purée de pomme fraise
Moyens				
lundi 22 mai 2023	mardi 23 mai 2023	mercredi 24 mai 2023	jeudi 25 mai 2023	vendredi 26 mai 2023
Assiette Blédichef méli mélo légumes, riz, poulet (230g)	Cabillaud PDU au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes	Steak haché de bœuf charolais au jus de légumes
	Mouliné d'haricots verts	Mouliné de chou-fleur BIO	Mouliné de céleri	Mouliné de betteraves BIO
	Semoule	Risetti	Riz	Purée de pommes de terre
Fromage fondu Samos	Tomme blanche	Camembert	Fromage frais Petit Cotentin	Fromage blanc
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme coing	Purée de pomme BIO	Purée de pomme fraise
Grands				
lundi 22 mai 2023	mardi 23 mai 2023	mercredi 24 mai 2023	jeudi 25 mai 2023	vendredi 26 mai 2023
Repas du chef				
Fonds d'artichauts nature	Pomelos	Macedoine nature	Melon	Rillettes de saumon ciboulette
Sauté de veau LR sauce vallée d'Auge	Cabillaud PDU sauce citron	Rôti de dinde LR au jus	Merlu PDU sauce beryc	Fondant brocolis, emmental et brebis
Julienne de légumes	Petit pois mijotés	Chou-fleur sauce béchamel	Purée de céleri	Salade Iceberg nature
Pommes boulangère (à chaud)	Riz	Coquillettes		
Fromage fondu Samos	Tomme blanche	Camembert	Mimolette	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Fraises



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 29 mai 2023	mardi 30 mai 2023	mercredi 31 mai 2023	jeudi 1 juin 2023	vendredi 2 juin 2023
			Steak haché de veau LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
	Petit pot haricots verts (130g)	Petit pot printanière (130g)	Mouliné de brocolis	Mouliné d'épinards BIO
Férié	Petit pot carottes (130g)	Petit pot carottes (130g)	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
			Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
	Purée de pomme ananas	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO du chef
Moyens				
lundi 29 mai 2023	mardi 30 mai 2023	mercredi 31 mai 2023	jeudi 1 juin 2023	vendredi 2 juin 2023
	Assiette Blédichef hachis parmentier (230g)	Assiette Blédichef petit légumes et duo de poissons (230g)	Steak haché de veau LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
			Mouliné de brocolis	Mouliné d'épinards BIO
Férié			Semoule	Vermicelles
	Petit suisse	Fromage frais Tartare	Coulommiers	Fromage fondu Samos
	Purée de pomme ananas	Purée de pomme banane BIO	Cake coco (farine locale)	Purée de pomme BIO du chef
Grands				
lundi 29 mai 2023	mardi 30 mai 2023	mercredi 31 mai 2023	jeudi 1 juin 2023	vendredi 2 juin 2023
	Betteraves rouges nature	Tomate entière	Brocolis nature	Pastèque
	Escalope de dinde LR sauce crème aux herbes	Sauté de bœuf LR sauce hongroise	Steak haché de veau LR sauce forestière	Saumon sauce provençale
Férié	Epinards à la crème	Navets provençale	Carottes BIO persil et cumin	Haricots verts persillés
	Pommes de terre vapeur (à chaud)	Lenilles mijotées	Semoule	Vermicelles
	Petit suisse	Fromage frais Tartare	Coulommiers	Emmental
	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Cake coco (farine locale)	Purée de pomme BIO du chef



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neuilly Plaisance

Bébés				
lundi 5 juin 2023	mardi 6 juin 2023	mercredi 7 juin 2023	jeudi 8 juin 2023	vendredi 9 juin 2023
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 betteraves BIO	Mouliné de potiron	Mouliné de courgettes	Mouliné de patate douce	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 fraise	Purée de pomme BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme coing	Purée de pomme poire BIO
Moyens				
lundi 5 juin 2023	mardi 6 juin 2023	mercredi 7 juin 2023	jeudi 8 juin 2023	vendredi 9 juin 2023
Blanc de poulet LR au jus de légumes	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 betteraves BIO	Mouliné de potiron	Mouliné de courgettes	Mouliné de patate douce	Mouliné de carotte céleri navet
Purée de pommes de terre	Riz	Purée de pommes de terre	Risetti	Boullgour
Fromage frais Cantafrais	Fromage frais Chanteneige	Pointe de brie	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)	Yaourt nature
Purée de pomme fraise	Purée de pomme BIO	Purée de pomme pêche BIO	Gâteau aux pommes (farine locale)	Purée de pomme poire BIO
Grands				
lundi 5 juin 2023	mardi 6 juin 2023	mercredi 7 juin 2023	jeudi 8 juin 2023	vendredi 9 juin 2023
Cœur de palmier nature	Radis et beurre	Taboulé nature	Carottes râpées BIO nature	Tartinade du potager (p.pois, maïs, fromage frais)
Blanc de poulet LR sauce au curry	Cabillaud PDU sauce bretonne	Sauté de veau LR sauce Vallée d'Auge	Steak hâché de bœuf Charolais au jus de légumes	Colin PDU sauce aurore
Purée de patate douce (à chaud)	Fondue de poireaux à la crème	Brocolis au bouillon de légumes	Haricots beurre sauce tomate basilic	Ratatouille
	Riz	Pommes de terre vapeur	Risetti	Boullgour
Fromage frais Cantafrais	Saint Paulin	Pointe de brie	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)	Yaourt nature
Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Gâteau aux pommes (farine locale)	Purée de pomme poire BIO



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 12 juin 2023	mardi 13 juin 2023	mercredi 14 juin 2023	jeudi 15 juin 2023	vendredi 16 juin 2023
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Emincé de dinde LR au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots verts	Mouliné de chou-fleur BIO	Mouliné de carottes BIO	Mouliné de brocolis	Mouliné de courge butternut 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 coing	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO
Moyens				
lundi 12 juin 2023	mardi 13 juin 2023	mercredi 14 juin 2023	jeudi 15 juin 2023	vendredi 16 juin 2023
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Merlu PDU au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Emincé de dinde LR au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes
Mouliné de haricots verts	Mouliné de chou-fleur BIO	Mouliné de carottes BIO	Mouliné de brocolis	Mouliné de courge butternut BIO
Purée de pommes de terre	Riz	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Coquillettes
Carré	Fromage blanc	Fromage fondu Vache qui rit	Camembert	Fromage frais Tartare
Purée de pomme abricot BIO	Purée de pomme coing	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Cake au maïs (farine locale)
Grands				
lundi 12 juin 2023	mardi 13 juin 2023	mercredi 14 juin 2023	jeudi 15 juin 2023	vendredi 16 juin 2023
Tomate entière nature	Salade de betteraves nature	Concombre nature	Fonds d'artichauts nature	Melon
Sauté de bœuf LR sauce marengo	Merlu PDU sauce citron persillés	Rôti de porc LR au jus de légumes	Emincé de dinde LR sauce caramel	Limande PDU sauce crème aux herbes
Salsifis persillés	Chou-fleur sauce béchamel	Carottes BIO persillées	Purée de courgettes	Petit pois mijotés
Pommes de terre vapeur (à chaud)	Riz	Flageolet		Coquillettes
Carré	Yaourt aromatisé	Fromage fondu Vache qui rit	Camembert	Saint nectaire AOP
Purée de pomme abricot BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Cake au maïs (farine locale)



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 19 juin 2023	mardi 20 juin 2023	mercredi 21 juin 2023	jeudi 22 juin 2023	vendredi 23 juin 2023
Saumon au jus de légumes	Sauté de veau LR 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 courgettes	Mouliné d'épinards BIO	Mouliné de navet	Mouliné de patate douce	Mouliné de brocolis
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 coing	Purée pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme poire BIO
Moyens				
lundi 19 juin 2023	mardi 20 juin 2023	mercredi 21 juin 2023	jeudi 22 juin 2023	vendredi 23 juin 2023
Saumon au jus de légumes	Sauté de veau LR 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 courgettes	Mouliné d'épinards BIO	Mouliné de navet	Mouliné de patate douce	Mouliné de brocolis
Semoule	Purée de pommes de terre	Riz	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Fromage blanc	Fromage fondu Kiri	Carré	Fromage frais P'tit Louis tartine	Fromage frais Petit Cotentin
Purée de pomme coing	Purée pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme poire BIO
Grands				
lundi 19 juin 2023	mardi 20 juin 2023	mercredi 21 juin 2023	jeudi 22 juin 2023	vendredi 23 juin 2023
Repas froid				
Cœur de palmier nature	Radis et beurre	Champignon nature	Pastèque	Macédoine nature
Saumon sauce provençale	Sauté de veau LR sauce Vallée d'Auge	Blanc de poulet LR sauce curry	Cœuf dur BIO froid	Hoki PDU sauce crème champignon
Ratatouille	Epinards à la crème	Haricots verts persillés	Salade de risetti (tomate, maïs, concombre)	Purée de brocolis
Semoule	Pommes de terre vapeur	Riz		
Fromage blanc	Pont l'évêque AOP	Carré	Pointe de Brie	Fromage frais Petit Cotentin
Fruit de saison BIO	Purée pomme banane 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 26 juin 2023	mardi 27 juin 2023	mercredi 28 juin 2023	jeudi 29 juin 2023	vendredi 30 juin 2023
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 betteraves BIO	Mouliné de courge butternut BIO	Mouliné de haricots verts	Mouliné de céleri	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 pruneaux	Purée de pomme fraise	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme ananas
Moyens				
lundi 26 juin 2023	mardi 27 juin 2023	mercredi 28 juin 2023	jeudi 29 juin 2023	vendredi 30 juin 2023
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 betteraves BIO	Mouliné de courge butternut BIO	Mouliné de haricots verts	Mouliné de céleri	Mouliné de carottes BIO
Riz	Purée de pommes de terre	Semoule	Vermicelles	Purée de pommes de terre
Coulommiers	Yaourt nature	Fromage frais Cantafrais	Fromage fondu Petit moulé	Fromage fondu Vache qui rit
Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme fraise	Purée de pomme poire BIO	Clafoutis à la pêche (farine locale)	Purée de pomme ananas
Grands				
lundi 26 juin 2023	mardi 27 juin 2023	mercredi 28 juin 2023	jeudi 29 juin 2023	vendredi 30 juin 2023
Tomate entière	Haricots verts en salade nature	Carottes râpées BIO nature	Fonds d'artichauts nature	Courgettes râpées nature
Sauté de bœuf LR sauce hongroise	Escalope de dinde LR au jus	Colin PDU sauce tomate	Steak hâché de veau LR sauce forestière	Cabillaud PDU sauce bretonne
Petits pois mijotés	Purée de courge butternut BIO (à chaud)	Salaisifs provençale	Fondue de poireaux à la crème	Chou-fleur sauce béchamel
Riz		Semoule	Vermicelles	Pommes de terre vapeur
Coulommiers	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Fromage fondu Petit moulé	Emmental
Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Clafoutis à la pêche (farine locale)	Purée de pomme ananas



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 3 juillet 2023	mardi 4 juillet 2023	mercredi 5 juillet 2023	jeudi 6 juillet 2023	vendredi 7 juillet 2023
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
Mouliné de brocolis	Mouliné de patate douce	Mouliné d'épinard BIO	Mouliné de potiron	Mouliné de courgettes
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 banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme coing
Moyens				
lundi 3 juillet 2023	mardi 4 juillet 2023	mercredi 5 juillet 2023	jeudi 6 juillet 2023	vendredi 7 juillet 2023
Blanc de poulet LR au jus de légumes	Limande PDU au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Jambon blanc LR au jus de légumes	Saumon au jus de légumes
Mouliné de brocolis	Mouliné de patate douce	Mouliné d'épinard BIO	Mouliné de potiron	Mouliné de courgettes
Boullgour	Riz	Coquillettes	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Yaourt nature	Camembert	Fromage blanc	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)	Fromage fondu Croc'lait
Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme coing
Grands				
lundi 3 juillet 2023	mardi 4 juillet 2023	mercredi 5 juillet 2023	jeudi 6 juillet 2023	vendredi 7 juillet 2023
Repas froid				
Betteraves rouges nature	Melon	Salade Iceberg nature	Concombre nature	Cake tomate poivron (farine locale)
Blanc de poulet LR sauce romarin	Limande PDU sauce niçoise	Sauté de veau LR marengo	Jambon blanc LR	Saumon sauce crème herbe
Haricots verts persillés	Brocolis sauce béchamel	Ratatouille	Salade de pomme de terre ciboulette	Purée d'épinards
Boullgour	Riz	Coquillettes		
Mimolette	Camembert	Fromage blanc	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)	Pont l'évêque AOP
Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 10 juillet 2023	mardi 11 juillet 2023	mercredi 12 juillet 2023	jeudi 13 juillet 2023	vendredi 14 juillet 2023
Colin PMD au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Steak haché de veau LR au jus de légumes	Sauté de bœuf LR au jus de légumes	
Mouliné de céleri	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné de patate douce	Mouliné de chou-fleur BIO	
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Férié
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	
Purée de pomme fraise	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme abricot BIO	
Moyens				
lundi 10 juillet 2023	mardi 11 juillet 2023	mercredi 12 juillet 2023	jeudi 13 juillet 2023	vendredi 14 juillet 2023
Colin PMD au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Steak haché de veau LR au jus de légumes	Sauté de bœuf LR au jus de légumes	
Mouliné de céleri	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné de patate douce	Mouliné de chou-fleur BIO	
Vermicelles	Semoule	Purée de pommes de terre	Riz	Férié
Fromage frais Tartare nature	Camembert	Fromage fondu Vache qui rit	Carré	
Purée de pomme fraise	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme abricot BIO	
Grands				
lundi 10 juillet 2023	mardi 11 juillet 2023	mercredi 12 juillet 2023	jeudi 13 juillet 2023	vendredi 14 juillet 2023
Tomate nature	Salade de haricots verts nature	Melon coupé	Fonds d'artichauts nature	
Colin PMD sauce curry	Escalope de dinde LR sauce échalote	Omlette fraîche BIO	Sauté de boeuf LR sauce Goulash	
Carottes BIO persillées	Fondue de poireaux à la crème	Purée de patate douce	Chou-fleur sauce béchamel	Férié
Vermicelles	Semoule		Riz	
Fromage frais Tartare nature	Camembert ind	Gouda	Carré	
Purée de pomme fraise	Fruit de saison	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison	



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 17 juillet 2023	mardi 18 juillet 2023	mercredi 19 juillet 2023	jeudi 20 juillet 2023	vendredi 21 juillet 2023
		Hoki PMD au jus de légumes	Steak haché de veau LR au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes
Petit pot haricots verts (130g)	Petit pot printanière (130g)	Mouliné de courgettes	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de haricots verts
Petit pot de carottes (130g)	Petit pot de carottes (130g)	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
		Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme BIO	Purée de pomme ananas	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme abricot BIO
Moyens				
lundi 17 juillet 2023	mardi 18 juillet 2023	mercredi 19 juillet 2023	jeudi 20 juillet 2023	vendredi 21 juillet 2023
Assiette Blédichef méli mélo légumes, riz, poulet (230g)	Assiette Blédichef petit légumes et duo de poissons (230g)	Hoki PMD au jus de légumes	Steak haché de veau LR au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes
		Mouliné de courgettes	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de haricots verts
		Purée de pommes de terre	Pâtes en alphabet	Purée de pommes de terre
Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt nature	Brie	Fromage fondu Petit moulé	Fromage frais Petit Cotentin
Purée de pomme BIO	Purée de pomme ananas	Purée de pomme pêche BIO	Cake à la cannelle (farine BIO locale)	Purée de pomme abricot BIO
Grands				
lundi 17 juillet 2023	mardi 18 juillet 2023	mercredi 19 juillet 2023	jeudi 20 juillet 2023	vendredi 21 juillet 2023
Salade Iceberg nature	Betteraves rouges nature	Céleri râpé vinaigrette échalote	Carottes râpées BIO nature	Cake tomate basilic origan (farine BIO locale et lait local)
Sauté de bœuf LR sauce marengo	Blanc de poulet LR sauce curry	Hoki PMD sauce crème aux herbes	Steak haché de veau LR sauce thym	Rôti de dinde LR froid
Petit pois 5/1	Purée de crécy BIO (à chaud)			Salade de haricots verts
Pomme de terre vapeur (à chaud)		Lentilles mijotées	Pâtes en alphabet	
Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt nature	Brie	Edam	Munster AOP
Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Cake à la cannelle (farine BIO locale)	Fruit de saison BIO



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 24 juillet 2023	mardi 25 juillet 2023	mercredi 26 juillet 2023	jeudi 27 juillet 2023	vendredi 28 juillet 2023
Dés de poisson (colin) PMD au jus de légumes	Emincé de dinde LR au jus de légumes	Emincé de bœuf charolais au jus de légumes	Limande PMD au jus de légumes	Steak haché de bœuf charolais au jus de légumes
Mouliné de betteraves BIO	Mouliné de courgettes	Mouliné d'épinard BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de céleri
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme ananas	Purée de pomme coing
Moyens				
lundi 24 juillet 2023	mardi 25 juillet 2023	mercredi 26 juillet 2023	jeudi 27 juillet 2023	vendredi 28 juillet 2023
Dés de poisson (colin) PMD au jus de légumes	Emincé de dinde LR au jus de légumes	Emincé de bœuf charolais au jus de légumes	Limande PMD au jus de légumes	Steak haché de bœuf charolais au jus de légumes
Mouliné de betteraves BIO	Mouliné de courgettes	Mouliné d'épinard BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de céleri
Semoule BIO locale	Purée de pommes de terre	Riz BIO	Purée de pommes de terre	Pâtes perles
Fromage fondu Samos	Tomme blanche	Carré	Fromage blanc	Fromage fondu Délice chèvre
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme BIO cassis	Fruit de saison BIO
Grands				
lundi 24 juillet 2023	mardi 25 juillet 2023	mercredi 26 juillet 2023	jeudi 27 juillet 2023	vendredi 28 juillet 2023
Radis émincé sauce fromage blanc	Salade de pomme de terre vinaigrette échalote	Melon coupé	Salade Western (tomate, maïs, persil, vinaigrette)	Concombre nature
Dés de poisson (colin) PMD sauce niçoise	Emincé de dinde LR sauce romarin	Emincé de bœuf charolais au jus de légumes	Limande PMD sauce l'ilegumes	Omelette BIO sauce tomate
	Courgettes BIO		Carottes BIO	
Semoule BIO locale		Riz BIO		Pâtes perles
Saint Paulin	Tomme blanche	Carré	Fromage frais aromatisé	Cantal AOP
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme BIO cassis	Fruit de saison BIO



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 31 juillet 2023	mardi 1 août 2023	mercredi 2 août 2023	jeudi 3 août 2023	vendredi 4 août 2023
Escalope de dinde LR au jus de légumes	Merlu PMD au jus de légumes	Sauté de porc LR au jus de légumes	Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Dés de poisson (colin) PMD au jus de légumes
Mouliné de brocolis	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné de chou-fleur	Mouliné de courgettes
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 coing	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme abricot BIO
Moyens				
lundi 31 juillet 2023	mardi 1 août 2023	mercredi 2 août 2023	jeudi 3 août 2023	vendredi 4 août 2023
Escalope de dinde LR au jus de légumes	Merlu PMD au jus de légumes	Sauté de porc LR au jus de légumes	Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Dés de poisson (colin) PMD au jus de légumes
Mouliné de brocolis	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné de chou-fleur	Mouliné de courgettes
Riz BIO	Risetti	Purée de pomme de terre	Boullgour BIO	Purée de pomme de terre
Camembert	Fromage frais Tartare	Petit fromage frais nature	Coulommiers	Fromage fondu Samos
Purée de pomme coing	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme banane BIO	Milk shake fraise	Purée de pomme abricot BIO
Grands				
lundi 31 juillet 2023	mardi 1 août 2023	mercredi 2 août 2023	jeudi 3 août 2023	vendredi 4 août 2023
Brocolis aux herbes vinaigrette	Tomate entière	Betteraves vinaigrette balsamique	Concombre sauce crème ciboulette	Pastèque coupé
Escalope de dinde LR sauce normande	Merlu PMD sauce printanière (carotte, tomate, thym)	Sauté de porc LR sauce tomate	Sauté de bœuf LR sauce olive	Brandade de poisson PMD à la courgette
	Haricots plats	Purée de crécy BIO		
Riz BIO	Risetti		Boullgour BIO	
Camembert	Fromage frais Tartare	Petit fromage frais nature	Coulommiers	Emmental
Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Milk shake fraise	Purée de pomme abricot BIO



ANNEXES

Annexe 2 : Menus Crèche



Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 21 août 2023	mardi 22 août 2023	mercredi 23 août 2023	jeudi 24 août 2023	vendredi 25 août 2023
Saumon au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Blanc de poulet LR au jus de légumes	Steak hâché de bœuf Charolais au jus de légumes	Hoki PMD au jus de légumes
Mouliné de courgettes	Mouliné d'haricots verts	Mouliné de navet	Mouliné de potiron	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 pomme BIO	Purée pomme BIO	Purée pomme BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée pomme BIO
Moyens				
lundi 21 août 2023	mardi 22 août 2023	mercredi 23 août 2023	jeudi 24 août 2023	vendredi 25 août 2023
Saumon au jus de légumes	Sauté de veau LR au jus de légumes	Blanc de poulet LR au jus de légumes	Steak hâché de bœuf Charolais au jus de légumes	Hoki PMD au jus de légumes
Mouliné de courgettes	Mouliné d'haricots verts	Mouliné de navet	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinards BIO
Semoule	Purée de pommes de terre	Riz	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Fromage blanc	Fromage fondu Kiri	Carré	Fromage frais P'tit Louis tartine	Fromage frais Petit Cotentin
Purée de pomme coing	Purée pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme poire BIO
Grands				
lundi 21 août 2023	mardi 22 août 2023	mercredi 23 août 2023	jeudi 24 août 2023	vendredi 25 août 2023
Repas froid				
Cœur de palmier nature	Radis et beurre	Champignon nature	Pastèque	Macédoine nature
Saumon sauce provençale	Sauté de veau LR sauce Vallée d'Auge	Blanc de poulet LR sauce curry	Cœuf dur BIO froid	Hoki PMD sauce niçoise
Ratatouille	Haricots verts persillés	Fondue de poireaux à la crème	Salade de risetti (tomate, maïs, concombre)	Purée d'épinards
Semoule	Pommes de terre vapeur	Riz		
Fromage blanc	Pont l'évêque AOP	Carré	Pointe de Brie	Fromage frais Petit Cotentin
Fruit de saison BIO	Purée pomme banane 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 août 2023	mardi 29 août 2023	mercredi 30 août 2023	jeudi 31 août 2023	vendredi 1 septembre 2023
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Colin PMD au jus de légumes	Steak hâché de veau LR au jus de légumes	
Mouliné d'haricots verts	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard BIO	Mouliné de courgettes	
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 BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme BIO	
Moyens				
lundi 28 août 2023	mardi 29 août 2023	mercredi 30 août 2023	jeudi 31 août 2023	vendredi 1 septembre 2023
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Colin PMD au jus de légumes	Steak hâché de veau LR au jus de légumes	
Mouliné d'haricots verts	Mouliné de potiron	Mouliné d'épinard BIO	Mouliné de courgettes	
Riz	Purée de pommes de terre	Semoule	Vermicelles	Fermé
Coulommiers	Yaourt nature	Tomme blanche	Fromage fondu Vache qui rit	
Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme coing	Purée de pomme poire BIO	Gâteau aux pommes (farine locale)	
Grands				
lundi 28 août 2023	mardi 29 août 2023	mercredi 30 août 2023	jeudi 31 août 2023	vendredi 1 septembre 2023
Tomate entière	Haricots verts en salade nature	Concombre nature	Melon coupé	
Sauté de bœuf LR sauce hongroise	Escalope de dinde LR au jus	Colin PMD sauce tomate	Steak hâché de veau LR sauce forestière	
Petits pois mijotés	Purée patate douce (à chaud)	Salaisifs provençale	Brocolis sauce béchamel	Fermé
Riz		Semoule	Vermicelles	
Coulommiers	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Emmental	
Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Gâteau aux pommes (farine locale)	



ANNEXES

Annexe 3 : Rapport d'analyse non satisfaisant

RAPPORT D'ESSAIS

Contact Role	SODXO-01
Code établissement	SODXO-93P3
Référence rapport	26199828-0 Page 1/2
Emis le	18/07/2023

ACCREDITATION n°
1-0161

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+prtx appel) Fax:01 34 41 13 35

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

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

Référence échantillon 31833653 / Code prélèvement 130453973
Program Product AB / Code produit 4278 / Critère RI0905

DESCRIPTIF ECHANTILLON

Nature de l'échantillon : OEUF DUR BIO

Stade de prélèvement	FAB SUR PLACE OU NEG MANIP STADE	Intervention opérateur	NÉGOCE NON MANIPULÉ
Atmosphère	VENTE (RD)	Cadre de prélèvement	AUTOCONTRÔLE
Date de prélèvement	AUTRES	Lieu de prélèvement	ARMOIRE REFRIGERÉE
Heure de prélèvement	30/06/2023	Condition de prélèvement	COLLECTÉ
T(°C) produit	13:18	Contenant	BARQUETTE OPERCULÉE
Date de réception labo	3,7	Code fabricant/emballeur	FR 95 203 004 CE
T(°C) de réception	01/07/2023	Nom fabricant/emballeur	SODEXO CC EAUBONNE
Date de mise en analyse	4,9	Date de fabrication	28/06/2023
Réalisation prélèvement	12/07/2023 11:50	Identification de lot	ABSENCE
Etat physique	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER	DLC	01/07/2023

COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<input checked="" type="checkbox"/> Micro-organismes aérobies 30°C XP V08-034 (2010)	5 400 000	ufc/g	1000000	
<input checked="" type="checkbox"/> Bactéries lactiques à 30°C NF ISO 15214 (1998) / Méthode spirale	8 000 *	ufc/g		
Ratio Flore totale / Flore lactique selon NF ISO 15214	>100	-		
Staphylocoque à coagulase positive (Staphylococcus aureus et autres espèces) Méthode interne selon NF EN ISO 6988-1	< 100 #	ufc/g	100	
<input checked="" type="checkbox"/> Clostridium perfringens 37°C NF EN ISO 7937 (2005)	< 10	ufc/g	30	
Escherichia coli beta glucuronidase positive Méthode interne selon NF ISO 19649-2	< 10 #	ufc/g	10	
<input checked="" type="checkbox"/> Recherche de Salmonella spp [mobile] Méthode Interne LAB.MI.087	Non Détecté	/25g	Non Détecté	

icp

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

Reference : 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
95891 CERGY-PONTOISE CEDEX

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

ANNEXES

Annexe 3 : Rapport d'analyse non satisfaisant

RAPPORT D'ESSAIS

Contact Role SODXO-01
Code établissement SODXO-93P3
Référence rapport 25084480-0 Page 1/1
Emis le 03/02/2023



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 JOFFRE 000310
. 16 AVENUE DE JOFFRE
93360 NEUILLY PLAISANCE
France

Référence échantillon 30661213 / Code prélèvement 131460505
Program Product FS / Code produit 49764 / Critère FS049

DESCRIPTIF ECHANTILLON

Nature de l'échantillon : FROTTIS DE SURFACE - VAISSELLE CONSOMMATEUR (FS) - ASSIETTE

Stade de prélèvement	-	Date de mise en analyse	31/01/2023 08:36
Date de prélèvement	30/01/2023	Cadre de prélèvement	AUTOCONTRÔLE
Heure de prélèvement	12:57	Lieu de prélèvement	PLONGE
Date de réception labo	31/01/2023	Date du dernier nettoyage	30/01/2023
T(°C) de réception	3	Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER

COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
Bactéries Coliformes 37°C Méthode Interne -LAB.IT.256	1	ufc/10cm ²	0	NS
Micro-organismes aérobies 37°C Méthode Interne -LAB.IT.256	1	ufc/10cm ²	25	

Référence : Selon cahier des charges client

CONCLUSION(S) :

- Etat de surface NON SATISFAISANT

Résultats validés le 02/02/2023
Technicienne d'encadrement
Aude GERNEZ

Echantillonnage surface environnement agroalimentaire :

Réalisé selon les dispositions contractuelles en concertation avec le client.

Références : NF EN ISO 18653

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

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

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

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

NS : Résultat non satisfaisant.

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences
25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY
95891 CERGY-PONTOISE CEDEX

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

ANNEXES

Annexe 3 : Rapport d'analyse non satisfaisant

RAPPORT D'ESSAIS

Contact Role	SODXO-01
Code établissement	SODXO-93P6
Référence rapport	25100883-0 Page 1/1
Emis le 04/02/2023	



Analysé au laboratoire de Microbiologie ZI du petit pacaux - Rue de l'aérodrome 59660 Merville
Service Relation Clients : support.rd@mxns.com Tel:0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax:01 34 41 13 35
Adresse d'intervention : SOD ECOLE VICTOR HUGO MATER 000310 . 24 RUE DE CHANZY 93360 NEUILLY PLAISANCE France

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

Référence échantillon 30673079 / Code prélèvement 131460517
Program Product FS / Code produit 49757 / Critère FS049

DESCRIPTIF ECHANTILLON

Nature de l'échantillon : FROTTIS DE SURFACE - PLAN DE TRAVAIL (FS)

Stade de prélèvement	-	Date de mise en analyse	01/02/2023 07:00
Date de prélèvement	31/01/2023	Cadre de prélèvement	AUTOCONTRÔLE
Heure de prélèvement	09:22	Lieu de prélèvement	CUISINE CHAUDE
Date de réception labo	01/02/2023	Date du dernier nettoyage	30/01/2023
T(°C) de réception	3,4	Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER

COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
Bactéries Coliformes 37°C Méthode interne -LAB.IT.255	10	ufc/10cm ²	0	NS
Micro-organismes aérobies 37°C Méthode interne -LAB.IT.255	8	ufc/10cm ²	25	

Référence : Selon cahier des charges client

CONCLUSION(S) :

- Etat de surface NON SATISFAISANT

Résultats validés le 04/02/2023
Technicienne d'encadrement
Ludivine PORCQ

Echantillonnage surface environnement agroalimentaire :

Réalisé selon les dispositions contractuelles en concertation avec le client.

Référentiel : NF EN ISO 18593

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

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

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

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

NS : Résultat non satisfaisant.

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences
25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY
95891 CERGY-PONTOISE CEDEX

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

ANNEXES

Annexe 3 : Rapport d'analyse non satisfaisant

RAPPORT D'ESSAIS

Contact Role	SODXO-01
Code établissement	SODXO-93OW
Référence rapport	25084479-0 Page 1/1
Emis le 04/02/2023	



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

Référence échantillon 30661173 / Code prélèvement 130190291

Program Product FS / Code produit 49764 / Critère FS049

DESCRIPTIF ECHANTILLON

Nature de l'échantillon : FROTTIS DE SURFACE - PLATEAU REPAS ENFANT

Stade de prélèvement	-	Cadre de prélèvement	AUTOCONTRÔLE
Date de prélèvement	30/01/2023	Lieu de prélèvement	LOCAL DE PRÉPARATION
Heure de prélèvement	09:45	Date du dernier nettoyage	26/01/2023
Date de réception labo	31/01/2023	Type de prélèvement	APRÈS NETTOYAGE
T(°C) de réception	3	Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER
Date de mise en analyse	31/01/2023 08:35		

COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
Bactéries Coliformes 37°C Méthode interne -LAB.IT.256	0	ufc/10cm ²	0	
Micro-organismes aérobies 37°C Méthode interne -LAB.IT.256	50	ufc/10cm ²	25	ACC

Référence : Selon cahier des charges client

CONCLUSION(S) :

- Etat de surface A SURVEILLER

Résultats validés le 02/02/2023

Technicienne d'encadrement

Aude GERNEZ

Echantillonnage surface environnement agroalimentaire :

Réalisé selon les dispositions contractuelles en concertation avec le client.

Référentiel : NF EN ISO 18593

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

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

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

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

ACC : Résultat acceptable.

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences
25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY
95891 CERGY-PONTOISE CEDEX

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

Certifié exécutoire
Acte publié le 18/12/2024

Ville de Neuilly Plaisance

Accusé de réception en préfecture
093-219300498-20241211-DLB-2024-12-62-DE
Date de télétransmission : 18/12/2024
Date de réception préfecture : 18/12/2024





Certifié exécutoire
Acte publié le 18/12/2024

Accusé de réception en préfecture
093-219300498-20241211-DLB-2024-12-62-DE
Date de télétransmission : 18/12/2024
Date de réception préfecture : 18/12/2024