

# MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES LE RAINCY

## SEMAINE DU 7 AU 11 MARS 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette Fraidou Jus de raisin</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Bongateau à la fraise yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Rocher coco Briquette de lait Fruit de saison</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Galette Saint Michel Petit Suisse sucré sirop de grenadine</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et beurre Lait Compote de pomme</p>

Nouvelles recettes



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Poisson issu de la pêche durable



Viande racée



Bleu blanc cœur









LOCAL : fruits du Vergers de Sennevières dans l'Oise



# MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES LE RAINCY

## SEMAINE DU 14 AU 18 MARS 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p><u>Repas complet</u></p> <p>Omelette nature <b>BIO</b> Printanière de légumes (Pomme de terre, carottes, haricots verts, petits pois, oignons)</p> <p>Pont l'Evêque <b>AOC</b> à la coupe</p> <p>Fruit de saison <b>LOCAL</b></p>	<p></p> <p>Colin pané et citron</p> <p>Riz <b>BIO</b> à la tomate</p> <p>Yaourt nature <b>BIO</b> et sucre</p> <p>Fruit de saison <b>BIO</b></p>	<p>Salade Choubidou et dès de mimolette (Chou rouge, raisin sec, cassis)</p> <p> <u>Standard</u> Gigot d'agneau au jus Mélange aux 4 céréales <b>BIO</b> (Epeautre complet, riz complet, blé, orge)</p> <p><u>Sans viande</u> Semoule Tandoori (Haricots rouges, poireaux, oignons, carottes, bouillon de légumes, mélange Tandoori)</p> <p>Crème dessert à la vanille 20 % Crème dessert chocolat 80 %</p>	<p></p> <p>Potage tomate &amp; basilic</p> <p><u>Standard</u> Macaronis <b>LOCALES</b> sauce Milanaise (Chair à saucisse, tomates, oignons, thym, huile d'olive) &amp; emmental râpé</p> <p><u>Sans viande</u> Macaronis à la méditerranéenne <b>BIO</b> (Courgettes, thym, lentilles, tomates) &amp; emmental râpé</p> <p></p> <p>Tarte au citron</p>	<p>Carottes râpées à la Tarentaise et dès d'emmental (vinaigre de cidre, huile de colza et mayonnaise)</p> <p></p> <p>Brandade de morue (Pommes de terre)</p> <p></p> <p>Cake apple vanille MAISON</p>
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Pain au chocolat (boulangier) Lait Compote pomme fraise</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et beurre Fromage blanc et sucre Jus d'ananas</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Pompon au cacao Briquette de lait Fruit de saison</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette Fromage fondu Président Compote de pomme banane</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Gateau 4 quarts Petit suisse aux fruits Fruit de saison</p>

Nouvelles recettes



Spécialité du chef



**LOCAL** : fruits du Vergers de Sennevières dans l'Oise

Viande d'origine Française



Poisson issu de la pêche durable



Viande racée



Bleu blanc cœur



# MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES LE RAINCY

## SEMAINE DU 21 AU 25 MARS 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Galette saint Michel Petit suisse aux fruits Jus d'ananas</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Pain de mie Croc lait Fruit de saison</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Pain au lait Briquette de lait Fruit de saison</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Rocher coco Yaourt nature et sucre Jus d'orange</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et tablette de chocolat au lait Lait Compote de pomme</p>

**MENU TOUT ORANGE**  
Salade verte et vinaigrette aux agrumes et dès de mimolette

**Standard**  
Boulettes de veau sauce tomate  
Carottes au basilic

**Sans viande**  
Nuggets de blé  
Carottes au basilic

Compote pomme abricot **BIO**  
Cigarette Russe

Salade de riz **BIO** à la Catalane et dès de brebis (Tomate, olives, ciboulette, oignons)

**Standard**  
Sauté de bœuf sauce Hongroise (Oignons, ail, champignons, paprika, crème, tomate)  
Haricots beurre

**Sans viande**  
Croc veggies à la tomate  
Haricots beurre

Fruits de saison **LOCAL**

Potage aigo bouido (Oignon, crème, ail, carottes, poireaux, choux fleurs, céleri, petits pois, haricots verts, navet)

**LE JOUR DU Végé**

**Repas complet**  
Stick végétarien sauce cocktail basilic (Blé, oignons, courgettes, pois, pommes de terre, céleri, ail, orge)  
Légumes Aioli **BIO** (Choux fleurs, carottes, pommes de terre, haricots verts)

Yaourt nature **BIO** et sucre

Endives à la vinaigrette au miel

**Standard**  
Gratin de pommes de terre Savoyard aux lardons

**Sans viande**  
Gratin campagnard (Pommes de terre, lentilles, muscade, raz el hanout, crème)

Liégeois à la vanille

Carottes râpées **BIO LOCALES** et vinaigrette traditionnelle à l'échalote

Calamars sauce aioli

Petits pois saveur soleil (Ail, oignons, basilic)

Fromage frais aromatisé **BIO**

Nouvelles recettes



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Poisson issu de la pêche durable



Viande racée



Bleu blanc cœur



**LOCAL** : fruits du Vergers de Sennevières dans l'Oise



# MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES LE RAINCY

## SEMAINE DU 28 MARS AU 1ER AVRIL 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>Standard</u> Saucisse de Francfort Lentilles</p> <p><u>Sans viande</u> Blé, lentilles, Maïs</p> <p>Cantal à <b>AOC</b> à la coupe</p> <p>Fruit de saison <b>BIO</b></p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Salade verte à la vinaigrette traditionnelle nature</p> <p>Nuggets de blé Boulgour <b>BIO</b> et sauce tomate</p> <p>Petit suisse <b>BIO</b> nature et sucre</p>	<p>Carottes râpées <b>BIO LOCALES</b> à la vinaigrette au miel</p> <p><u>Standard</u> Sauté de de poulet <b>LABEL ROUGE</b> sauce Marengo (sauce tomate, oignons, champignons) Epinards et pommes de terre à la crème</p> <p><u>Sans viande</u> Bouchées orientales sauce fraicheur Epinards et pommes de terre à la crème</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p><b>N</b> Potage aux 4 légumes paprika et emmental râpé (Carottes, navets, poireaux, céleri, crème, paprika doux)</p> <p><u>Standard</u> Emincé de veau <b>LABEL ROUGE</b> sauce blanquette (Crème, carottes et champignons) Pommes smile</p> <p><u>Sans viande</u> Pané de tomates à la mozzarella Pommes smile</p> <p>Fruit de saison <b>BIO</b></p>	<p>Céleri à la rémoulade</p> <p>Cube de colin pané</p> <p>Macaronis <b>LOCALES</b> et emmental râpé</p> <p><b>N</b> Cake à la farine d'épeautre façon pomme tatin</p>
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette Cotentin Compote de pomme ananas</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Corn flake Lait Fruit de saison</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Buondolce au cacao Briquette de lait Fruit de saison</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature et sucre Jus d'orange</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Croissant (boulangier) Lait Fruit de saison</p>

Nouvelles recettes



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Poisson issu de la pêche durable



Viande racée



Bleu blanc cœur



**LOCAL** : fruits du Vergers de Sennevières dans l'Oise



# MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES LE RAINCY

## SEMAINE DU 4 AVRIL AU 8 AVRIL 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et Tablette de chocolat au lait Yaourt nature et sucre Jus de raisin</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Bongateau à la fraise Lait Fruit de saison</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Rocher coco Briquette de lait Fruit de saison</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Galette Saint Michel Petit suisse sucré Jus de pomme</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette Fraidou Compote de pomme</p>



Nouvelles recettes



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Poisson issu de la pêche durable



Viande racée



Bleu blanc cœur



LOCAL : fruits du Vergers de Sennevières dans l'Oise

# MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES LE RAINCY

## SEMAINE DU 11 AU 15 AVRIL 2022

<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
Tomate à la vinaigrette	Trio de crudités (Carottes orange, carottes jaune et navet)	<u>Standard</u> Sauté de veau LABEL ROUGE sauce mironton Quinoa BIO	<b>LE JOUR DU Végé</b>	Radis râpés à la vinaigrette et dès d'emmental
Colin Meunière	<u>Standard</u> Hachée de bœuf à la sauce tomate Haricots verts saveur jardin et flageolets à l'ail	<u>Sans viande</u> Blé base Hindou (Pois chiche, lentilles, oignons, poireaux, tomate, mélange tandoori)	<u>Repas complet</u> Coquillettes BIO aux légumes braisés (Flageolets, oignons, courgettes, thym et basilic)	 Nugget de poisson
Carottes BIO à la crème & riz Créole	<u>Sans viande</u> Pané à la mozzarella Haricots verts saveur jardin et flageolets à l'ail	Coulommiers à la coupe	Munster AOC à la coupe	Haricots beurre saveur béarnaise
Riz au lait	Yaourt nature BIO sucré	Fruit de saison BIO	Fruit de saison LOCAL	 Cake à la farine de seigle et poires 
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Pain au lait (boulangier) Lait Compote pomme poire	Baguette Emmental Fruit de saison	Pompon cacao Briquette de lait Fruit de saison	Baguette et tablette de chocolat au lait Lait Compote de pomme banane	Grillé Normand cacao Petit suisse aux fruits Jus de pomme

Nouvelles recettes



Spécialité du chef

Viande d'origine Française



Poisson issu de la pêche durable



Viande racée



Bleu blanc cœur



LOCAL : fruits du Vergers de Sennevières dans l'Oise



# MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES LE RAINCY

## SEMAINE DU 18 AU 22 AVRIL 2022

<p><u>LUNDI</u></p>  <p>Lundi de Pâques</p>	<p><u>MARDI</u></p> <p><u>LES DELICES DU PRINTEMPS</u></p> <p>Oeuf durs Picallili BIO sur lit de salade verte BIO et dès de mimolette</p> <p><u>Standard</u> Boulettes d'agneau sauce navarin Petit pois BIO</p> <p><u>Sans viande</u> Stick végétarien sauce cocktail basilic Petit pois BIO</p> <p>Moelleux au chocolat &amp; Chocolat</p> 	<p><u>MERCREDI</u></p>  <p><u>Standard</u> Sauté de bœuf sauce Lyonnaise Pommes smiles <u>Sans viande</u> Escalopes de blé Pommes smiles</p> <p>Brie <b>BIO</b> à la coupe</p> <p>Fruit de saison <b>LOCAL</b></p>	<p><u>JEUDI</u></p> <div style="border: 1px solid green; padding: 5px; display: inline-block;"> <p><b>LE JOUR DU</b>  <b>Végo</b></p> </div> <p>Ravioli de légumes</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison <b>BIO</b></p>	<p><u>VENREDI</u></p> <p>Salade verte, maïs et vinaigrette à l'échalote et dès d'emmental</p>  <p>Pavé de colin au thym et citron</p> <p>Chou-fleur saveur soleil (oignons, ail et basilic)</p> <p>Eclair au chocolat</p>
	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Pain de mie et confiture de groseille Lait Compote pomme banane</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Pain au lait Briquette de lait Fruit de saison</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Rocher coco Yaourt nature et sucre Jus d'orange</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette Brie Fruit de saison</p>

Nouvelles recettes



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Poisson issu de la pêche durable



Viande racée



Bleu blanc cœur











**LOCAL** : fruits du Vergers de Sennevières dans l'Oise



# MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES LE RAINCY

## SEMAINE DU 25 AU 29 AVRIL 2022

### VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade coleslaw</p> <p><u>Standard</u> Escalope viennoise (poulet) Pommes rissolées &amp; ketchup maison</p> <p><u>Sans viande</u> Pavé du fromager Pommes rissolées &amp; ketchup maison</p> <p>Liégeois à la vanille 20 % Liégeois au chocolat 80 %</p>	<p><b>REPAS "La nouvelle Orléans"</b></p> <p><u>Standard</u> Emincé de volaille BIO sauce Cajun (crème légère, paprika, thym, ail, oignons, cumin, farine de riz) Riz <b>BIO</b> et haricots rouges </p> <p><u>Sans viande</u> Boulettes de soja tomate basilic Riz <b>BIO</b> et haricots rouges </p> <p>Yaourt brassé à la banane <b>BIO</b> </p> <p>Beignet au chocolat 80% Beignet aux pommes 20%</p>	<p> <u>Standard</u> Sauté d'agneau sauce Mironton (Sauce tomate, oignons) Epinards <b>BIO</b> à la crème et blé <b>BIO</b></p> <p><u>Sans viande</u> Bouchée végétarienne sauce cocktail Epinards <b>BIO</b> à la crème et blé <b>BIO</b></p> <p>Bûchette de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison <b>BIO</b></p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b> </p> <p>Carottes râpées à la vinaigrette ambrée</p> <p><u>Repas complet</u> Macaronis <b>LOCALES</b> méli mélo du potager (Haricots blancs, petits pois, oignons, tomate, fenouil, basilic)</p> <p>Fromage frais aux fruits <b>BIO</b></p>	<p>Concombre <b>BIO</b> à la crème et dès de mimolette </p> <p>Pavé de colin patate douce épinard </p> <p>Purée d'haricots verts</p> <p>Cake aux pommes maison </p>
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette Edam Fruit de saison</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Pain au chocolat (boulangier) Lait Compote de pomme ananas</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Buondolce au cacao Briquette de lait Fruit de saison</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et tablette au chocolat au lait Yaourt nature et sucre Jus d'orange</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Gaufre fantasia Fromage blanc sucré Fruit de saison</p>

Nouvelles recettes



Spécialité du chef



**LOCAL** : fruits du Vergers de Sennevières dans l'Oise

Viande d'origine Française



Poisson issu de la pêche durable



Viande racée





Bleu blanc cœur



# MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES LE RAINCY

## SEMAINE DU 2 AU 6 MAI 2022

### VACANCES SCOLAIRES

<p><u>LUNDI</u></p> <p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Omelette nature Haricots vert <b>BIO</b> colombo et boulgour au jus</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruits de saison <b>LOCAL</b></p>	<p><u>MARDI</u></p> <p>Salade farandole et dès d'emmental (Chou blanc, radis et maïs)</p> <p>Filet de hoki potimarron et curcuma</p> <p>Carottes saveur aneth et citron</p> <p>Tarte abricotine</p>	<p><u>MERCREDI</u></p> <p><u>Standard</u></p> <p>Paupiette de veau sauce tajine (Safran, oignon, cannelle, cumin, tomate, ail, raisins, pruneaux)</p> <p>Légumes couscous (Carottes, courgettes, navets, celeri, pois chiches)</p> <p><u>Sans viande.</u> Galette basquaise (blé, courgettes, oignons, aubergines, sauce tomate)</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Camembert <b>BIO</b> à la coupe</p> <p>Fruit de saison <b>BIO</b></p>	<p><u>JEUDI</u></p> <p>Mâche, betterave et vinaigrette au persil</p> <p> <u>Standard</u> Braisé de bœuf sauce diable (Echalote, vinaigre, sauce tomate) Coudes rayés <b>LOCALES</b></p> <p><u>Sans viande.</u> Coudes façon Andalouse (Courgettes, champignons, maïs, épices paëlla, petits pois)</p> <p>Flan chocolat</p>	<p><u>VENDREDI</u></p> <p>Carottes râpées <b>BIO LOCALES</b> à la vinaigrette traditionnelle au basilic</p> <p> Pavé de colin Napolitain</p> <p>Purée de pommes de terre <b>BIO</b></p> <p>Petits suisse nature <b>BIO</b> et sucre</p>
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette Petit moulé nature Jus de raisin</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Bongateau à la fraise Yaourt aromatisé Jus de pomme</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Rocher coco Briquette de lait Fruit de saison</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Galette Saint Michel Petit suisse sucré Jus d'orange</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et beurre Lait Fruit de saison</p>

Nouvelles recettes



Viande d'origine Française



Spécialité du chef



Poisson issu de la pêche durable



Viande racée



Bleu blanc cœur



**LOCAL** : fruits du Vergers de Sennevières dans l'Oise

