














MENUS Ecole REBAIS Semaine du 07 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Rôti de dinde </p> <p>Farfalle</p> <p>Petit suisse sucré </p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané tomate mozzarella</p>	<p>Velouté de légumes </p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Faisselle </p> <p>Madeleine pépites au chocolat </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sauté de bœuf à l'ancienne </p> <p>Cocos à la tomate</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Far breton aux pruneaux </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>	 <p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Galette de riz, lentilles colombo Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Salade de radis aux abricots secs</p> <p>Brandade de poissons (pc) </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Clémentine</p>	<p><u>Sauté de bœuf à l'ancienne</u> : oignons, champignons, carottes,</p> <p><u>Galette de riz, lentilles colombo</u> : riz, blé, lentilles, épice colombo, blanc d'œuf, basilic, persil, cardamome.</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc ➤



MENUS Ecole REBAIS Semaine du 14 au 18 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p>Quiche lorraine*</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots beurre </p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Orange</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Friand au fromage S/V : Salade paysanne Nuggets de poisson</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Steak haché sauce au fromage </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Spaghetti au thon à la bolognaise</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Crème brûlée </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Filet de poisson aux olives</p>	<p>Pâté de campagne *</p> <p>Filet de lieu frais (Pêche Française) </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Kiri </p> <p>Kiwi</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Pâté de volaille S/V : Pomelos en quartiers</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
 <p>Concombre bulgare </p> <p>Falafels à la sauce tomate</p> <p>Boulghour</p> <p>Compote de pommes  et biscuit</p>	<p><u>Concombre bulgare</u> : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre.</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MENUS Ecole REBAIS Semaine du 21 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette au miel</i></p> <p><i>Rôti de dinde</i></p> <p><i>Pommes sautées</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i> </p> <p><u>Plat de substitution</u> <i>S/V : Poisson en sauce</i></p>	<p><i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i> </p> <p><i>Colin gratiné au fromage</i> </p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Pomme</i> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Feuilleté hot-dog*</i></p> <p><i>Crépinette au jus*</i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Quatre-quarts</i> </p> <p><u>Plats de substitution</u> <i>S/P : Friand au fromage S/V : Macédoine mayonnaise</i> <i>Paupiette de dinde Pané fromager</i></p>	<p>MENU DU PRINTEMPS</p> 
VENREDI	INFORMATIONS
 <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Parmentier de légumes (pc)</i> </p> <p><i>Fromage blanc sucré</i> </p> <p><i>Cookies vanille et aux pépites de chocolat</i></p>	<p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p><i>S/P : Sans porc</i> <i>S/V : Sans viande</i></p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>












MENUS Ecole REBAIS

Semaine du 28 mars au 01 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs au thon</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Riz à la tomate</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Orange </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	 <p>Tomates mozzarella</p> <p>Lasagnes à la provençale (pc) </p> <p>Mousse au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>Petit-pois </p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Roulade de volaille S/V : Terrine de légumes Boulettes de sarrasin</p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Boulettes de bœuf sauce bourgeoise </p> <p>Haricots plats à la tomate fraîche</p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Pomme</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Salade fantaisie Omelette</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de poisson pané </p> <p>Duo de carottes </p> <p>Samos</p> <p>Banane </p>	<p><u>Lasagnes à la provençale</u> : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>



MENUS Ecole REBAIS Semaine du 04 au 08 avril 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Radis beurre</i> </p> <p><i>Rissolette de veau</i></p> <p><i>Petit-pois à la française</i> </p> <p><i>Livarot</i> </p> <p><i>Crème dessert caramel</i></p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p><i>Salade fermière</i></p> <p><i>Filet de poulet rôti</i></p> <p><i>Haricots verts</i></p> <p><i>Fromage frais sucré</i></p> <p><i>Banane</i> </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/V : Salade de pommes de terre Nuggets de fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Omelette</i> </p> <p><i>Gratin dauphinois</i></p> <p><i>Samos</i></p> <p><i>Salade de fruits frais</i></p>	 <p><i>Salade Marco Polo</i> </p> <p><i>Pizza au fromage et salade verte (pc)</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p><i>Friand au fromage</i></p> <p><i>Beignets de calamars et sauce tartare</i></p> <p><i>Fusilli</i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Liégeois vanille</i> </p>	<p><u>Salade Marco Polo</u> : pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise, persil</p> <p><u>Salade fermière</u> : pdt, tomate, jambon de dinde, maïs.</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p>






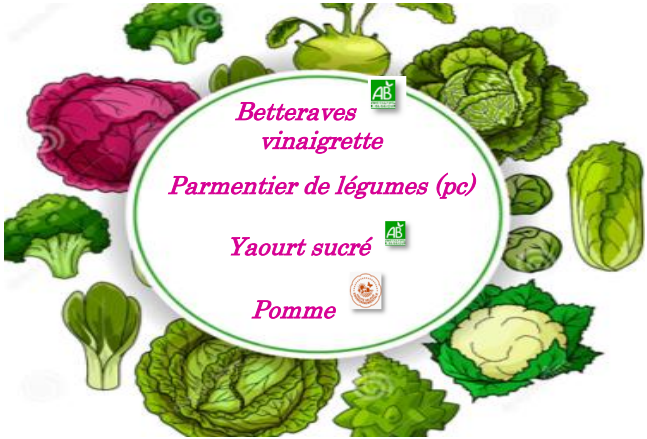







MENUS Ecole REBAIS Semaine du 11 au 15 avril 2022

LUNDI	MARDI
 <p>Œuf dur  (mayonnaise en dosette)</p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Poire</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue *</p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Fromage blanc nature </p> <p>Kiwi</p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p>S/P : Sauté de volaille sauce barbecue S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Steak haché  sauce cheddar </p> <p>Ebly aux champignons</p> <p>Cantal </p> <p>Ananas</p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p>S/V : Omelette</p>	
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Carottes râpées</p> <p>Pavé de merlu sauce nordique</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane </p>	<p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p><u>Sauce nordique</u> : crème fraîche, aneth</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MENUS Ecole REBAIS Semaine du 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI
	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>St Môret</p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Mortadelle*</p> <p>Sauté de bœuf sauce charcutière </p> <p>Farfalle </p> <p>Clafoutis aux poires et amandes</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Mortadelle de volaille S/V : Tomate Falafels en sauce</p>	 <p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Parmentier de légumes (pc)</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme </p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Salade du Puy</p> <p>Filet de lieu « frais » sauce citron vert </p> <p>Pommes röstis</p> <p>Camembert </p> <p>Gâteau marbré au chocolat</p>	<p><u>Salade du Puy</u> : lentilles, carottes, maïs, échalote</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p> <p>➤</p>



MENUS Centre de loisirs REBAIS Semaine du 25 au 29 avril 2022 (CL IDF)

LUNDI	MARDI
<p><i>Sauté de poulet</i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Pomme</i> </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Sauté de volaille au miel S/V : Bâtonnets mozzarella</p>	<p><i>Pastèque</i> </p> <p><i>Filet de colin beurre blanc</i> </p> <p><i>Pommes rissolées</i></p> <p><i>Pâtisserie</i></p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Salade surprise</i></p> <p><i>Tortilla au fromage</i> </p> <p><i>Salade verte</i> </p> <p><i>Tarte au flan</i> </p>	<p><i>Saucisson sec*</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf à la tomate</i> </p> <p><i>Haricots beurre</i> </p> <p><i>Pêches au sirop</i></p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Terrine de saumon Boulette de sarrasin à la tomate</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Concombre vinaigrette à la ciboulette</i> </p> <p><i>Manchons de poulet rôti</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i></p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p><u>Tortilla au fromage</u> : pdt, oignons, fromage</p> <p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, maïs, mayonnaise</p> <p><i>S/P : Sans porc</i> <i>S/V : Sans viande</i></p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p> <p>➤</p>

