



Ville du Raincy



Lundi
31 décembre 2018

Mardi
01 janvier 2019

Mercredi
02 janvier 2019

Jeudi
03 janvier 2019

Vendredi
04 janvier 2019

Crêpe aux champignons

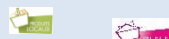
Crêpe fromage

elior

NOUVEL AN



Salade Coleslaw local



Salade verte composée BIO vinaigrette ciboulette

Chou rouge BIO vinaigrette

Potage courgette BIO « façon maison »



Filet de lieu noir sauce cubaine

Blé et julienne de légumes

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Saucisse de volaille sauce rougail

Pavé du fromager

Pomme campagnarde

Emmental BIO



Lasagne bolognaise

Lasagne de saumon

Rôti de bœuf au jus

Nuggets de blé

Haricots verts et flageolets

Gouda

Edam

Fruit de saison BIO



Compote de pomme-banane

Gaufre fantasia

Gaufre pâtisseries

Fruit de saison

Brio cacao
Lait nature
Fruit de saison

/

Barre bretonne
Yaourt nature sucré
Compote de poires

Baguette
Confiture de prunes
Beurre
Lait fraise

Croissant
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

Produit circuit court ou local

Recette Façon maison


Innovation culinaire

Produit issu de l'agriculture biologique



Ville du Raincy



Lundi 07 janvier 2019	Mardi 08 janvier 2019	Mercredi 09 janvier 2019	Jeudi 10 janvier 2019 EPIPHANIE	Vendredi 11 janvier 2019
 Potage crécy BIO « façon maison »  	Saucisson sec Œuf dur mayonnaise 	Carottes râpées vinaigrette 	Laitue iceberg Salade hollandaise	Potage de légumes BIO « façon maison » 
Steak de bœuf sauce tomate Pavé de colin mariné provençale Printanières de légumes saveur du jardin	Plat végétarien Haricots rouge sauce chili et riz	Cube de saumon sauce crevette Semoule BIO 	Rôti de veau au jus Boulettes de soja sauce fromage blanc curry Macaronis BIO 	NOUVEAUTÉ Pavé de colin aux herbes de Provence Brocolis béchamel
Petit suisse nature et sucre Petit suisse aux fruits	Cotentin Fraidou	Bleu	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Fromage fondu président Croqlait
Produit circuit court ou local Pomme golden local Poire ronde local 	Fruit de saison BIO 	Cocktail de fruit au sirop	Galette des rois  	Cake poire pépites de chocolat  « façon maison »
Innovation culinaire Pompom cacao Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Baguette Beurre Confiture d'abricots Compote de pomme	Pain au chocolat Petit suisse sucré Jus de pommes	Baguette Confiture de fraise Beurre Yaourt nature sucré	Baguette Barre de chocolat Lait nature



Produit circuit court ou local

Recette Façon maison

Innovation culinaire

Produit issu de l'agriculture biologique



Ville du Raincy



	Lundi 14 janvier 2019	Mardi 15 janvier 2019	Mercredi 16 janvier 2019	Jeudi 17 janvier 2019	Vendredi 18 janvier 2019
	Taboulé Salade Piémontaise	Cœur de laitue Salade harmonie (scarole, choux rouge, maïs)	Potage tomate BIO « façon maison »	Endives BIO vinaigrette et pommes Carottes râpées BIO vinaigrette	Potage paysan BIO « façon maison »
	Saucisse fumé Boulette azuki*	Fricassée de colin sauce aneth	Bœuf bourguignon Limande meunières	Hachis Parmentier Brandade de poisson maison	Aiguillette de colin meunière
	Carotte braisé	Blé pilaf BIO et ratatouille	Coquillettes et emmental râpé		Pommes smiles
	Cotentin Edam	Petit suisse nature et sucre Petit suisse fruité	Montboisier	DESSERT LACTÉ Fromage blanc compote pomme banane et spéculoos	Camembert Brie
	Fruit de saison	Beignet aux pommes Beignet au chocolat	Muffin chocolat		Fruit de saison local
	Barre bretonne Yaourt nature sucré Jus de raisin	Flibustier Lait nature Fruit de saison	Pain au chocolat Jus de d'orange Velouté fruit	Pain de mie Beurre Confiture d'abricot Petit suisse sucré	Baguette Pâte à tartiner Lait nature



Produit circuit court ou local

Recette Façon maison

Innovation culinaire

Produit issu de l'agriculture biologique



Ville du Raincy



elior®

Lundi 21 janvier 2019	Mardi 22 janvier 2019	Mercredi 23 janvier 2019	Jeudi 24 janvier 2019	Vendredi 25 janvier 2019
Potage freineuse BIO « façon maison » 	Salade de riz niçois Salade de blé à la provençale 	Salade anglaise au cheddar (Iceberg, cheddar, croutons, vinaigrette terroir) 	Potage potiron BIO « façon maison » 	Endives BIO vinaigre Chou rouge BIO vinaigrette
Boulette de bœuf sauce tomate Galette tex mex	Nuggets de volaille Poissonnette	Steak de saumon sauce basilic	NOUVEAUTÉ Colin sauce fromagère	Rôti de bœuf sauce tomate Fricassée de hoki pané
Flageolet et haricots verts	Courgettes et penne BIO 	Riz créole et piperade	Semoule et jus	Jardinières de légumes
Coulommiers Bûchette mi chèvre	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Carré de l'est BIO 	Petit suisse et sucre Petit suisse aux fruits	Petit moulé ail et fines herbes Rondelé nature
Fruit de saison	Fruit de saison	NOUVEAUTÉ Gâteau de Savoie au citron « façon maison » 	Fruit de saison local 	Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille
Madeleine Jus d'orange Yaourt nature sucré	Baguette Confiture de fraises Beurre Lait nature	Barre bretonne Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Baguette Beurre Confiture de prunes Fruit de saison	Pain au chocolat Lait nature Compote pomme



Produit circuit court ou local

Recette Façon maison















Innovation culinaire

Produit issu de l'agriculture biologique



Ville du Raincy



Lundi 28 janvier 2019	Mardi 29 janvier 2019	Mercredi 30 janvier 2019	Jeudi 31 janvier 2019	Vendredi 01 février 2019 CHANDELEUR
Mâche vinaigrette Laitue iceberg	Potage poireaux et Pomme de terre « façon maison »	Pizza fromage	Potage épinards BIO « façon maison »   NOUVEAUTÉ	Chou blanc BIO vinaigré  Salade coleslaw BIO  NOUVEAUTÉ
Colin meunières Ratatouille et Tortis	Jambon de dinde Nuggets de blé Lentilles au jus 	Sauté d'agneau sauce forestières Omelette Poêlée de légumes BIO 	 Steak haché sauce tomate poivrons Boulettes de soja sauce méditerranéenne Pommes de terre et navets à la crème et moutarde	Aiguillette de colin panée aux filaments de pommes de terre  Jeunes carottes laquées miel orange
Brie BIO  Tome blanche BIO 	Petit suisse nature BIO et sucre Petit suisse aux fruits 	DESSERT LACTÉ Milk Shake à la fraise et sablé de Retz	Fromage fondu président Fromy 	Croqlait Brebis crème
Compote de pomme banane Compote de pomme fraise	Fruit de saison		Fruit de saison local 	Crêpe sucré Crêpe au caramel beurre salé 
Baguette Confiture de fraise Beurre Lait nature	Gaufre fantasia Yaourt nature sucré Compote de pommes	Baguette Beurre Jus de raisins Confiture d'abricots	Croissant Fruit de saison Velouté aux fruits	Baguette Barres de chocolat Petit suisse sucré



 **Produit circuit court ou local**
 **Recette Façon maison**
 **Innovation culinaire**
 **Produit issu de l'agriculture biologique**
















elior®



Ville du Raincy














Lundi 04 février 2019	Mardi 05 février 2019	Mercredi 06 février 2019	Jeudi 07 février 2019 Nouvel an chinois	Vendredi 08 février 2019
Potage légumes « façon maison »	Carottes râpées BIO vinaigrette  Chou blanc BIO vinaigrette 	Potage tomate BIO « façon maison »  	 Salade asiatique (chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)	Endives vinaigrette Batavia
Plat végétarien  Riz BIO et base chili	Pavé de colin mariné provençale Pommes rissolées	Rôti de veau au jus Filet de lieu noir sauce Nantua Courgettes braisées et pommes de terre	Boulette de soja sauce fromage blanc curry Pâte chinoise au légumes	Fricassée de hoki pané Piperade et blé
Coulommiers Camembert	Six de Savoie Cotentin	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre	 Fraidou	 Yaourt nature et sucre
Fruit de saison	Abricot au sirop Pêche au sirop	 Fruit de saison BIO	NOUVEAUTÉ Moelleux au jasmin  	 Cake aux pommes BIO « façon maison » 
Produit circuit court ou local Recette Façon maison Innovation culinaire Produit issu de l'agriculture biologique				
Baguette Confiture d'abricot Beurre Lait fraise	Brio cacao Yaourt nature sucré Fruit de saison	Gaufre pâtissière Brique de lait chocolaté Compote de pommes	Flibustier Jus d'orange Yaourt aromatisé	Baguette Barres de chocolat Lait nature





Ville du Raincy



	Lundi 11 février 2019	Mardi 12 février 2019	Mercredi 13 février 2019	Jeudi 14 février 2019	Vendredi 15 février 2019
	Potage paysan « façon maison »	Taboulé Salade de riz niçoise	 Céleri au fromage blanc et citron	 Potage cultivateur BIO « façon maison »	Chou rouge BIO râpé vinaigrette  Carottes râpées BIO à la méridionale 
	Ravioli de saumon	Cordon bleu Escalope de blé panée Carotte à la crème	 Rôti de bœuf sauce grand-mère Filet de colin mariné au thym Pommes rissolées BIO 	Steak haché au jus Boulettes azuki Macaronis et emmental râpée	NOUVEAUTÉ Filet de colin à la brésilienne Poêlée de légumes
	Saint Paulin BIO  Edam BIO 	Croqlait Six de Savoie	DESSERT LACTÉ Fromage blanc compote de pomme et spéculoos	Tome noire Gouda	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre
	Flan nappé caramel Flan chocolat	Fruit de saison BIO 		Fruit de saison local 	NOUVEAUTÉ Cake au chocolat blanc « façon maison » 
	Baguette Pâte à tartiner Fromage blanc sucré	Barre bretonne Lait nature Fruit de saison	Baguette Beurre Confiture de fraise Jus de pommes	Moelleux citron Yaourt nature sucré Fruit de saison	Féline à la fraise Fruit de saison Lait nature



elior @



 **Produit circuit court ou local**

 **Recette Façon maison**

 **Innovation culinaire**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**



elior



Ville du Raincy



Lundi 18 février 2019	Mardi 19 février 2019	Mercredi 20 février 2019	Jeudi 21 février 2019	Vendredi 22 février 2019
Salade de lentilles Taboulé	 Potage crecy BIO « façon maison »	Pizza au fromage	Potage epinard « façon maison »	 Céleri rémoulade circuit court Salade verte local
Saucisse de francfort volaille Pavé de colin gratiné fromage* Emincé de poireaux et pommes de terre béchamel	Steak de veau sauce blanquette Boulettes de soja sauce méditerranéen	Poulet rôti au jus Ratatouille et riz BIO	Sauté de bœuf Dijonnaise Quenelles nature sauce Mornay	Nuggets de poisson Gratin du sud
Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Purée de haricots vert Fromage fondu président Fromy	Petits suisses aux fruits Petit suisse sucré	Potatoes Bleu Fol épi	 Tome noire BIO
 Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat Crème dessert au caramel	Fruit de saison	 Fruit de saison BIO	 NOUVEAUTÉ Cake apple vanille « façon maison »
Baguette Barres de chocolat Yaourt nature sucré	Baguette Pâte à tartiner Compote de pomme	Baguette Beurre Coupelle de miel Jus d'orange	Gaufre fantasia Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pain au chocolat Lait nature Compote de pommes



 **Produit circuit court ou local**

 **Recette Façon maison**

 **Innovation culinaire**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**



elior



Ville du Raincy



Lundi 25 février 2019	Mardi 26 février 2019	Mercredi 27 février 2019	Jeudi 28 février 2019	Vendredi 01 mars 2019
Salade piémontaise Salade de pomme de terre à l'échalote	Salade USA (chou blanc, carottes, navet) Salade de mâche	Potage freineuse BIO « façon maison »	Salade verte BIO et croûtons Carotte râpées BIO	Chou rouge local vinaigrette Céleri local rémoulade
Filet de hoki sauce waterzoi Poisso	Cheese burger Fish burger Pommes smiles	Pavé colin à la brésilienne Purée de carottes et pomme de terre	Rôti de veau au jus Omelette Ratatouille et coquillettes BIO	Francfort de volaille Boulettes de soja Gratin boulgour et courgettes Chesy
Emmental Gouda	Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature BIO et sucre	Petit suisse nature et sucre	Tomme blanche Saint Paulin	
Fruit de saison BIO	Eclair vanille Eclair chocolat	Fruit de saison	Pêche au sirop Abricot au sirop	Gaufre pâtisseries Gaufre fantasia
Brio cacao Lait nature Fruit de saison	Baguette Barre de chocolat Jus d'orange	Barre bretonne Yaourt nature sucré Compote de poires	Baguette Confiture de prunes Beurre Lait fraise	Croissant Yaourt aromatisé Fruit de saison



Produit circuit court ou local

Recette Façon maison

Innovation culinaire

Produit issu de l'agriculture biologique