

















Ville de Trilport - Menus été 2019

DU 08 JUILLET AU 12 JUILLET 2019



MENU DES ANTILLES				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Vinaigrette persil 	Vinaigrette fruits rouges Tomates vinaigrette Concombres vinaigrette	Taboulé Salade de penne al pesto		Pastèque
Colombo de poisson	Boulettes de veau sauce provençale	 Roti de bœuf froid		Gratin de macaronis aux lardons* Gratin de macaronis à la dinde
Riz créole 	Pommes vapeurs	Mélange légumes brocolis		
Yaourt nature sucré 	 Bûchette mi- chèvre Brie	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré		Saint Paulin Montboissier
Ananas frais	Compote de pommes Compote de pomme fraise	Fruit Fruit 		 Cake aux poires
Plats préférés des enfants 	Innovation culinaire 	Race à viande 		Label rouge 
	Produits BIO 	Critère de qualité 	Production locale 	Elaboré dans nos cuisines 



Ville de Trilport - Menus été 2019



DU 15 JUILLET AU 19 JUILLET 2019



MENU "AVEC LES DOIGTS"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Vinaigrette ciboulette				
Salade verte et maïs Salade Coleslaw (Carottes, chou blanc, céleri et mayonnaise)		Thon à la mayonnaise	Salade de coquillettes à la Parisienne Salade de riz à la Californienne	Bâtonnets de carottes et sauce au fromage blanc et ciboulette
Sauté de bœuf sauce Bercy		Boulette de veau sauce tomate	Rôti de porc froid Rôti de dinde froid*	 Fish and chips (Poissonnette, frites et sauce blanche)
Haricots verts à la ciboulette	PIQUE-NIQUE	Riz pilaf	Chou-fleur béchamel	
Fromage blanc et sauce à la fraise Petit beurre		Gouda Edam Fruit Fruit	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	 Banane et sauce chocolat
Plats préférés des enfants	Innovation culinaire	Race à viande	Recettes d'ici et d'ailleurs	Label rouge
Recettes développement durable	Produits BIO	Critère de qualité	Production locale	Elaboré dans nos cuisines

Ville de Trilport - Menus été 2019



Du 22 JUILLET AU 26 JUILLET 2019



MENU "TOUR DE France"


















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Vinaigrette miel		Vinaigrette balsamique	Vinaigrette persil
	Cœur de laitue Radis et beurre	Pâté de campagne	Tomates vinaigrette Concombres vinaigrette	Courgettes râpées
	Omelette nature	Gigot d'agneau froid	Colin pané	Jambon de Paris Jambon de dinde *
	Petits pois à la Lyonnaise	Légumes de couscous façon tajine	Tortis	Carottes Vichy
	Edam Tomme grise	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Petit moulé nature Petit moulé ail et fines herbes	Camembert
	Beignet framboise Beignet abricot	Fruit Fruit	Compote de pommes Compote de pomme-ananas	Paris Brest
Plats préférés des enfants	Innovation culinaire	Race à viande	Recettes d'ici et d'ailleurs	Label rouge
Recettes développement durable	Produits BIO	Critère de qualité	Production locale	Elaboré dans nos cuisines

Ville de Trilport - Menus été 2019



Du 29 JUILLET AU 02 AOUT 2019

















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Vinaigrette fruits rouges		Vinaigrette échalote	
 Salade de riz à la catalane Salade de blé à l'orientale	 Tomates vinaigrette Céleri à la rémoulade	Pâté forestier Bâtonnets de surimi et mayonnaise	 Laitue iceberg	
Paupiette de veau à la Provençale	Nuggets de volaille	Steak de colin sauce Cubaine	Saucisse de Francfort Saucisse de Francfort de volaille	
Julienne de légumes	Epinards à la crème	Blé pilaf	Purée de pommes de terre	
Petit suisse aux fruits Petit suisse et sucre	 Gouda Saint Paulin	 Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Bûchette mi-chèvre Carré de L'Est	
Fruit Fruit 	Eclair au chocolat Eclair à la vanille		 Glace cône vanille	
Plats préférés des enfants 	Innovation culinaire 	Race à viande 	Recettes d'Ici et d'ailleurs 	Label rouge 
Recettes développement durable 	Produits BIO 	Critère de qualité 	Production locale 	Elaboré dans nos cuisines 

Ville de Trilport - Menus été 2019

Du 05 AOUT AU 09 AOUT 2019



MENU ESPAGNOL



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Vinaigrette ciboulette	Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Vinaigrette basilic		
Tomates vinaigrette Salade verte	Macédoine mayonnaise Betteraves	Radis en rondelles Concombres vinaigrette	Salade de farfalles au pesto Taboulé	Pastèque  
Cordon bleu	Filet de hoki sauce oseille	Rôti d'agneau farci au jus	Boulettes de bœuf sauce tomate	Paëlla de poisson
Jeunes carottes	Pommes campagnardes	Mélange de légumes et brocolis	Chou fleur saveur du soleil	
Edam  Emmental	Fromage fondu Petit Louis	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	Bûchette mi chèvre
Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit  Fruit	Beignet framboise Beignet abricot		Fruit
Plats préférés des enfants 	Innovation culinaire 	Race à viande 	Recettes d'ici et d'ailleurs 	Label rouge 
Recettes développement durable 	Produits BIO 	Critère de qualité 	Production locale 	Elaboré dans nos cuisines 

Ville de Trilport - Menus été 2019



Du 12 AOUT AU 16 AOUT 2019





















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	MENU USA
				VENDREDI
Saucisson sec et cornichons Thon mayonnaise	Vinaigrette miel Tomates vinaigrette Courgettes râpées		FERIE	Salade coleslaw 
Omelette nature	Cubes de colin sauce tomate	Sauté de bœuf sauce basquaise 		Cheese burger
Ratatouille	Carottes saveur du jardin	Boulgour pilaf		Frites
Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Camembert Brie	Tomme noire Saint Paulin		Petit moulé nature
Fruit Fruit	Glace petit pot vanille chocolat	Fruit Fruit		Brownie
Plats préférés des enfants	Innovation culinaire	Race à viande	Recettes d'ici et d'ailleurs	Label rouge
Recettes développement durable	Produits BIO	Critère de qualité	Production locale	Elaboré dans nos cuisines

Ville de Trilport - Menus été 2019



Du 19 AOUT AU 23 AOUT 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Vinaigrette fruits rouges			 Vinaigrette échalote
	Tomates vinaigrette Salade verte	Salade de penne au pesto  Taboulé	 Rillettes à la sardine Batonnets de surimi	Carottes râpées Céleri râpé
Burger de veau au jus	Brandade de Morue	 Sauté de bœuf au curry	Calamar à la romaine	 Jambon de Paris Jambon de dinde *
Pommes smiles		Petits pois et carottes	Courgettes saveur soleil	Coquillettes
Camembert Coulomiers	Cotentin Fraidou	 Edam Emmental	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	Fromage blanc nature sucré Fromage blanc aux fruits
Fruit Fruit	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	Fruit Fruit	Ananas sirop Cocktail de fruit au sirop	 Cake nature
Plats préférés des enfants 	Innovation culinaire 	Race à viande 	Recettes d'ici et d'ailleurs 	Label rouge 
Recettes développement durable 	Produits BIO 	Critère de qualité 	Production locale 	Elaboré dans nos cuisines 














Ville de Trilport - Menus été 2019



Du 26 AOUT AU 30 AOUT 2019



MENU "AVEC LES DOIGTS"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Vinaigrette ciboulette				
Tomates vinaigrette Concombres vinaigrette			 Pastèque	Thon à la mayonnaise Œuf dur mayonnaise
Pavé de colin sauce vierge			Pizza au fromage	Cubes de colin pané
Riz et ratatouille	PIQUE-NIQUE	REPAS CENTRE	Salade verte	Purée de pomme de terre
Coulommiers  Carre de L'est			Petit louis	Petit suisse nature sucré Petit suisse aux fruits
Compote de pommes Compote de pomme-pêche			 Glace cône vanille 	
Plats préférés des enfants 	Innovation culinaire 	Race à viande 	Recettes d'ici et d'ailleurs 	Label rouge 
Recettes développement durable 	Produits BIO 	Critère de qualité 	Production locale 	Elaboré dans nos cuisines 