



Cuisinier  
d'Île de France

# Groupe Scolaire Sophie Barat

Semaine du **lundi 4** au **vendredi 8 novembre**

## Plats du jour

## Accompagnements du jour

Lundi

Cordon bleu / Onglet Echalotes  
Boudin noir aux pommes

Haricots persillés  
Coquillettes

Mardi

Steak Haché Sauce Roquefort  
Sauté de Dinde Provençale

Légumes Ratatouille  
Semoule Couscous

Mercredi  
Menu VEGE

Tortellinis Ricotta & Epinards  
Escalope de saumon sauce bonne femme

Endives braisées  
Boulgour

Jeudi

Sauté de porc grand-mère  
Filet de merlu sauce citron

Epinards branches à la crème  
Riz Créole

Vendredi  
Animation  
"Route 66"

Aile de Poulet Wings  
Fish and Chips/Hamburger

Brocolis gratinés  
Frites

Chaque jour :

1 Entrée au choix parmi 6 dont 1 Crudité

1 Fromage au choix parmi 6 dont 1 Yaourt nature

1 Dessert au choix parmi 6 dont 1 Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements



# Groupe Scolaire Sophie Barat

Semaine du **lundi 11** au **vendredi 15 novembre**

Plats du jour

Accompagnements du jour

Lundi  
Férié

Mardi

Chipolatas/Merguez  
Selle d'Agneau Sauce Provençale

Poêlée de Légumes  
Semoule Couscous

Mercredi

Tacos du Chef  
Dos de Cabillaud Beurre Nantais

Gratin de Chou fleur  
Blé au Jus

Jeudi

Cote de Porc Charcutière  
Dos de Merlu Blanc à la Fondue Poireaux

Endives braisées  
Pommes Rissolées

Vendredi  
Menu VEGE

Bolognaise végétarienne  
Accras de Morue

Carottes Persillées  
Torsades

Chaque jour :

- 1 Entrée au choix parmi 6 dont 1 Crudité
- 1 Fromage au choix parmi 6 dont 1 Yaourt nature
- 1 Dessert au choix parmi 6 dont 1 Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements



Cuisinier  
d'Île de France

# Groupe Scolaire Sophie Barat

Semaine du **lundi 18** au **vendredi 22 novembre**

*Semaine Européenne de Réduction des Déchets 2019*

## Plats du jour

## Accompagnements du jour

Lundi  
Menu VEGE

Omelette au Fromage  
Dos de Cabillaud sauce Safranée

Epinards à la crème  
Purée de pommes de terre

Mardi

Rôti de porc Orloff  
Filet de Flétan Sauce à l'Aneth

Gratin de chou-fleur  
Pommes campagnardes

Mercredi

Croque-monsieur du Chef  
Rable de Lapin à la Moutarde

Salade verte & Fenouil braisé  
Semoule Couscous

Jeudi

Spaghettis bolognaise  
Manchon de canard confit

Haricots verts persillés  
Spaghettis

Vendredi

Emincé de Dinde au Curry  
Filet de flétan sauce Dieppoise

Courgettes poelées  
Riz Thai

Les  
**Rencontres  
Durables**

Chaque jour :

- 1 Entrée au choix parmi 6 dont 1 Crudité
- 1 Fromage au choix parmi 6 dont 1 Yaourt nature
- 1 Dessert au choix parmi 6 dont 1 Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements



# Groupe Scolaire Sophie Barat

Semaine du **lundi 25** au **vendredi 29 novembre**

## Plats du jour

## Accompagnements du jour

Lundi

Nuggets de Volaille / Bavette à l'échalote  
Filet de Colin au beurre Nantais

Ratatouille  
Semoule couscous

Mardi

Côte de porc charcutière  
Poulet aux herbes

Mélange de légumes campagnard  
Riz Pilaf

Mercredi  
Menu VEGE

Galette Végétarienne du Chef  
Oeufs brouillés piperade en feuilleté

Haricots verts persillés / Salade

Jeudi

Coquillettes à la carbonara  
Dos de merlu sauce safranée

Carottes persillées  
Coquillettes

Vendredi

Cassoulet du Chef  
Filet de Cabillaud sauce bonne femme

Brocolis gratinés  
Haricots blancs

Chaque jour :

1 Entrée au choix parmi 6 dont 1 Crudité

1 Fromage au choix parmi 6 dont 1 Yaourt nature

1 Dessert au choix parmi 6 dont 1 Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements



# Groupe Scolaire Sophie Barat

Semaine du **lundi 2** au **vendredi 6 décembre**

## Plats du jour

## Accompagnements du jour

Lundi

Raviolis au gruyère / Selle d'agneau aux champignons  
Filet de flétan au basilic

Epinards à la crème  
Blé au jus

Mardi

Couscous royal du Chef

Haricots verts persillés  
Semoule & légumes couscous

Mercredi

Lasagnes saumon du Chef  
Dos de cabillaud à l'estragon

Endives braisées  
Riz basmati

Jeudi

Ailes de poulet tex-mex  
Filet de merlu à la fondue de poireaux

Carottes à la crème  
Pommes rissolées

Vendredi  
Menu VEGE

Emincé de Dinde à L'ancienne  
Omelette aux Champignons

Gratin de chou-fleur  
Spaghettis

Chaque jour :

1 Entrée au choix parmi 6 dont 1 Crudité

1 Fromage au choix parmi 6 dont 1 Yaourt nature

1 Dessert au choix parmi 6 dont 1 Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements



# Groupe Scolaire Sophie Barat

Semaine du **lundi 9** au **vendredi 13 décembre**

## Plats du jour

## Accompagnements du jour

Lundi

Cordon Bleu / Entrecôte Marchand de Vin  
Filet de flétan sauce Dieppoise

Purée de Carottes  
Purée pommes de terre

Mardi

Menu VEGE

Chili con VEGETABLES  
Dos d'eglefin sauce au berre Nantais

Brunoise de légumes à la Provençale  
Riz pilaf

Mercredi

Tartiflette du Chef  
Gigôt d'agneau à l'estragon

Haricots verts persillés  
Boulgour / Salade verte

Jeudi

Steack Haché Sauce Roquefort  
Filet de dinde tandoori

Brocolis gratinés  
Frites

Vendredi

Sauté de porc marengo  
Dos de cabillaud sauce safranée

Fenouil braisé  
Torsades

Chaque jour :

- 1 Entrée au choix parmi 6 dont 1 Crudité
- 1 Fromage au choix parmi 6 dont 1 Yaourt nature
- 1 Dessert au choix parmi 6 dont 1 Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements



# Groupe Scolaire Sophie Barat

Semaine du **lundi 16** au **vendredi 20 décembre**

## Plats du jour

## Accompagnements du jour

Lundi

Aile de Poulet Tex Mex  
Dos de merlu blanc sauce bonne femme

Gratin de chou-fleur  
Riz Thai

**Mardi**

**Repas de Noël**

**Repas de Noël**

Mercredi

Escalope Milanaise du Chef  
Filet de flétan à l'aneth

Epinards à la crème  
Boulgour / Salade verte

Jeudi

Hachis parmentier du Chef  
Paupiette de veau sauce Normande

Carottes persillées  
Purée de pommes de terre

Vendredi

Menu VEGE

Endives au jambon gratiné

Ravioles aux Fromages

Endives braisées

Semoule couscous sauce tomate

Chaque jour :

1 Entrée au choix parmi 6 dont 1 Crudité

1 Fromage au choix parmi 6 dont 1 Yaourt nature

1 Dessert au choix parmi 6 dont 1 Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements