



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Melon 	Carottes râpées 		Concombres vinaigrette 	Salade brésilienne
Spaghetti bolognaise (PC) 	Merlu façon papillote 		Omelette fromage Fusilli tricolore	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantailou	Jardinière de légumes		Coulommiers	Gratin de courgettes
Pâtisserie	Fromage blanc 		Fruit de saison 	Tartare nature
S/V: Spaghetti au thon	Fruit de saison 			Compote de pommes
				S/V: Omelette fromage

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



MENU - Ecole Essômes-sur-Marne

SEMAINE 37 - DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Œuf dur mayonnaise		Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette
Bœuf bourguignon (PC)	Raviolini ricotta et épinards (PC)		Poule au pot (PC)	Nuggets de poisson
Emmental	Fruit de saison		Vache qui rit	Macaroni au beurre
Crème dessert chocolat			Gâteau marbré	Boursin
S/V: Pané fromager			S/V: Feuilleté de poisson	Compote de pommes-abricots

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Légumes du pot: Pommes de terre, carottes, chou blanc

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU - Ecole Essômes-sur-Marne

SEMAINE 38 - DU 18 AU 23 SEPTEMBRE 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette 	Salade Domino		Betteraves à l'échalotte	Carottes râpées 
Rôti de dinde aux champignons	Colin gratiné au fromage 		Rôti de veau au thym	Tomate farcie veggie
Coquillettes	Ratatouille et pommes de terre		Pommes vapeur	Riz
Fromage blanc	Vache Picon		Petit moulé	Fromage blanc 
Fruit de saison 	Crème dessert vanille		Compote pommes-rhubarbes	Palet breton
S/V: Nuggets de poisson			S/V: Boulettes de sarrasin	

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade domino: Pommes de terre, carottes en dés, maïs, petit pois

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Essômes-sur-Marne

SEMAINE 39 - DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade de maïs			Pâté de volaille
Sauté de dinde à l'estragon	Omelette basquaise			Colin poêlé au beurre
Purée	Haricots verts persillés			Chou-fleur et brocolis
Camembert	Edam			Gouda
Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat			Liégeois au chocolat
S/V: Poisson en sauce				S/V: Salade coleslaw

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade de maïs: Maïs, tomates, poivrons, olives noires

Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU - Ecole Essomes-sur-Marne



SEMAINE 40 - DU 02 AU 06 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Salade de riz niçois		Concombres vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes végétarienne (PC)	Paupiette de dinde aux champignons		Filet de lieu beurre blanc	Filet de dinde à la crème
Yaourt aux fruits mixés	Jardinière de légumes		Haricots verts	Purée
Fruit de saison	Saint-Nectaire		Brie	Cantal
	Fruit de saison		Muffin au chocolat	Crème dessert praliné
	S/V: Poisson en sauce			S/V: Croustillant au fromage

	Plat Fait Maison		Produit Issu de l'Agriculture Biologique
	Label Rouge		MSC Pêche Durable
	Viande Bovine Française		Haute Valeur Environnementale
	Produits Locaux		Appellation d'Origine Protégée
	Plat Végétarien		

INFORMATIONS:

Salade de riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Essomes-sur-Marne

SEMAINE 41 - DU 9 AU 13 OCTOBRE



Maj 30/06/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates à l'échalotte	Potage poireaux et pommes de terre		Salade surprise	Carottes râpées
Escalope de poulet grillée	Poisson meunière 		Steak haché ketchup 	Chili végétarien (PC)
Pommes quartier	Haricots beurre		Petits pois	
Carré de l'Est	Yaourt nature 		Cheddar	Emmental
Liégeois vanille	Donuts		Compote de pommes	Fruit de saison
S/V: Falafel à la tomate			S/V: Steak haché au thon	

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issu de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade surprise: Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Essomes-sur-Marne



SEMAINE 42- DU 16 AU 20 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AGIR POUR L'AVENIR.				

Plat Fait Maison	Produit Issu de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Essômes-sur-Marne



Maj 03/07/2023

SEMAINE 45 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Œuf dur mayonnaise		Concombres à la crème 	Accras de poisson
Emincé de poulet mariné	Bœuf aux carottes (PC) 		Omelette	Nuggets de poisson
Coquillettes			Gratin dauphinois	Chou-fleur au fromage
Yaourt aux fruits mixés	Tomme blanche		Yaourt nature	Candadou
Fruit de saison 	Ananas au sirop		Madeleine 	Liégeois vanille
S/V: Croustillant au fromage	S/V: Marmite de poisson			

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Essômes-sur-Marne

SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023



Maj 03/07/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Velouté de légumes		Terrine de légumes sauce ciboulette	Carottes râpées aux agrumes
Escalope de poulet à la tomate			Rôti de veau aux herbes	Filet de lieu frais à la provençale
Beignets de brocolis	Raviolini ricotta épinards (PC)		Gratin d'épinards	Riz
Emmental	Chanteneige		Kiri	Coulommiers
Fruit de saison 	Cookies vanille pépites au chocolat		Fruit de saison	Mousse au chocolat
S/V: Poisson en sauce			S/V: Falafel en sauce	



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Essômes-sur-Marne

SEMAINE 47 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023



Maj 03/07/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise		Chou rouge aux pommes	Tarte au fromage
Boulettes d'agneau marengo	Pané fromager			Steak haché de cabillaud
Pommes vapeur	Lentilles		Paella (PC)	Gratin de salsifis
Rondelé	Fruit de saison		Mimolette	Fromage ovale
Compote de pommes			Tarte aux pommes	Flan nappé caramel
S/V: Marmite de poisson			S/V: Paëlla de la mer	



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade piémontaise: Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc

MENU - Ecole Essômes-sur-Marne



SEMAINE 13- DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage tomate	Ceuf dur mayonnaise 		Salade verte emmental et croutons	Chou blanc à la japonaise
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de bœuf aux oignons 			Feuilleté de poisson beurre blanc
Cocos mijotés 	Gratin de légumes		Couscous végétal (PC) 	Gratin d'épinards 
Pont l'évêque 	Chanteneige		Fruit de saison	Camembert
Crème dessert vanille	Fruit de saison			Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé fromage épinards	S/V: Poisson en sauce			

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Chou blanc à la japonaise: Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Essômes-sur-Marne



Maj 03/07/2023

SEMAINE 49 - DU 04 AU 08 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Salade coleslaw		Samoussa aux légumes	Roulade de volaille
Poulet rôti	Fish and chips sauce tartare (PC)		Omelette au fromage	Paupiette de lapin aux olives
Coquillettes			Gratin de butternut et potiron	Jardinière de légumes
Buchette	Petit moulé		Brownies	Carré de l'Est
Compotes de pommes	Fruit de saison 			Mousse au chocolat
S/V: Poisson en sauce				S/V: Tarte tomate chèvre / Poisson aux olives



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU - Ecole Essômes-sur-Marne



SEMAINE 50 - DU 11 AU 15 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur 	Velouté de potiron		Pommes de terre à la ciboulette	Betteraves vinaigrette
Chili végétarien (PC)	Steak haché et ketchup 		Emincé de poulet	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive 
Emmental	Frites		Ratatouille	Chou-fleur et brocolis
Fruit de saison 	Petit suisse nature		Tartare nature	Yaourt à la vanille
	Banane sauce chocolat		Crème dessert vanille	Palet breton
	S/V: Steak haché au thon		S/V: Omelette au fromage	

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



MENU - Ecole Essômes-sur-Marne



SEMAINE 51 - DU 18 AU 22 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Salade verte vinaigrette			Potage
Sauté de veau à l'ancienne	Lasagnes provençales (PC)			Pavé de colin à la tomate
Carottes au jus				Macaroni
Tomme blanche	Yaourt aromatisé			Carré de l'Est
Crème dessert chocolat	Fruit de saison			Madeleine
S/V: Poisson pané				

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

