

AU MENU des primaires

80%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 4 au 8 novembre 2024

	Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre
Entrée	Bouillon de vermicelle Bouillon tapioca	Salade de pâtes Mimolette olive noires Taboulé aux herbes
Plat	Haché de veau sauce brune	Tortilla aux brocolis
Garniture	Haricots verts persillés	Végétarien
Fromage	Petit suisse Edam	Fromage blanc Gouda
Dessert	Compote pomme fraise Compote pomme poire Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Mousse café Corbeille de fruits



	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Entrée	Velouté de carottes Velouté de Butternut	Salade de lentilles aux petits légumes Lentilles corail à la vinaigrette
Plat	Parmentier d' Halloween Purée de potiron bœuf	Hoki sauce citron ciboulette
Garniture		Riz créole
Fromage	Yaourt Mimolette	Fromage blanc Camembert
Dessert	Gâteau à l'orange Gâteau chocolat Corbeille de fruits	Pêche au sirop Poire au sirop Corbeille de fruits

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



AU MENU des primaires

80%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 11 au 15 novembre 2024

	Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre		Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
Entrée		Terrine de légumes Terrine marché de Provence	<p><i>Les légumes de saison</i></p> <p>Je suis un légume de l'automne. Je suis orange. On me mange en soupe ou en tarte. On aime m'utiliser pour faire une tête qui fait peur.</p> <p>Je suis ...</p>  <p>la citrouille bien sûr !</p>	Concombres à la crème Salade d'endives échalote	Céleri rémoulade Carotte râpée
Plat	FÉRIÉ	Chipolatas		Quiche aux petits légumes	Filet Meunière
Garniture		Lentilles		<i>Végétarien</i> Salade verte	Epinards à la crème
Fromage		Yaourt		Petits suisses	Fromage blanc
		Tomme blanche		Bleu	Buche mi-chèvre
Dessert			Crème vanille Crème chocolat Corbeille de fruits	Moelleux aux pommes Moelleux aux poires Corbeille de fruits	Salade de fruits Compote de fruits Corbeille de fruits

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



AU MENU des primaires

80%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 18 au 22 novembre 2024

	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre		Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Entrée	Pâté de foie Pâté de campagne	Betteraves vinaigrette Chou fleurs vinaigrette	<p>Comment réduire tes déchets à la cantine ?</p> <p>1</p> <p>Remplis ton assiette selon ta faim, pour éviter le gaspillage</p> <p>2</p> <p>Les déchets organiques (restes de repas, épluchures ...) peuvent être triés pour être compostés.</p>	Velouté de Butternut Velouté de poireaux	Chou rouge à la vinaigrette Chou blanc vinaigrette
Plat	Gratin de Macaronis À la tomate	Bœuf Bourguignon		Poulet Rôti	Calamars à la romaine
Garniture	<i>Végétarien</i>	Purée de pomme de terre		Haricots beurre	Chou-Fleur curcuma
Fromage	Fromage blanc Coulommiers	Petit suisse Emmental		Fromage blanc Tomme grise	Yaourt Brie
Dessert	Liégeois café Liégeois vanille Corbeille de fruits	Abricot au sirop Pêche au sirop Corbeille de fruits		Compote pomme banane Compote pomme Corbeille de fruits	Eclair au chocolat Eclair au café Corbeille de fruits

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.



AU MENU des primaires

80%
cette semaine
fait maison



Semaine du 25 au 29 novembre 2024

	Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	<i>La recette de la semaine</i>	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
Entrée	Potage de légumes Velouté d'asperges	Salade maïs croûtons Endive aux noix	<p>Lasagnes épinards mozzarella</p> <p>pour 6 personnes</p> <p>Fais revenir 500 g d'épinards avec de l'huile d'olives pendant 3 minutes. Prépare une sauce béchamel. Coupe une grosse boule de mozzarella en tranches. Dans un plat à gratin, alterne les couches de plaques de pâte à lasagne, les épinards, la béchamel et la mozzarella. Enfourne pendant 40 minutes à 180°C.</p>	Macédoine vinaigrette Coleslaw	Surimi mayonnaise Œuf dur mayonnaise
Plat	Boulettes de bœuf Sauce tomate	Lasagnes épinard mozzarella		Sauté de dinde Aux 4 épices	Poisson du jour Crème de moutarde
Garniture	Semoule de couscous	Végétarien		Purée de carottes	Fondue de poireaux
Fromage	Petit suisse Saint Paulin	Fromage blanc Emmental		Yaourt Buche mi-chèvre	Fromage blanc Edam
Dessert	Beignet aux pommes Beignet au chocolat Corbeille de fruits	Pomme au four Poire au miel Corbeille de fruits		Salade de fruits Clémentine Corbeille de fruits	Flan vanille Flan chocolat Corbeille de fruits

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.



AU MENU des primaires



80% fait maison
cette semaine



Semaine du 2 au 6 décembre 2024

	Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre
Entrée	Salade de Haricots rouges Salade de Haricots blancs	Carottes râpées Céleri râpé vinaigrette
Plat	Gratin de chou-fleur et brocolis à la mozzarella	Tartiflette
Garniture	Végétarien	Salade verte
Fromage	Yaourt Brie	Fromage blanc Gouda
Dessert	Compote pomme framboise Compote pomme Corbeille de fruits	Gâteau Yaourt Gâteau à la banane Corbeille de fruits

RÉBUS



1: mât-deux-laine / 2: seau-scie-son /
3: macaron-nid

	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
Entrée	Velouté de légumes Bouillon de volaille	Salade de riz thon persil Salade de pâtes maïs olives
Plat	Haut de cuisse de poulet au thym	Poisson pané Sauce tartare
Garniture	Frites	Petits pois
Fromage	Petit suisse Camembert	Fromage blanc Mimolette
Dessert	Crumble pomme fruits rouges Crumble pomme poire Corbeille de fruit	Quetsches au sirop Mirabelles au sirop Corbeille de fruits

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



AU MENU des primaires




80% fait maison
cette semaine



Semaine du 9 au 13 décembre 2024

Lundi 9 décembre Mardi 10 décembre

	Lundi 9 décembre	Mardi 10 décembre
Entrée	Terrine de campagne Mortadelle cornichon	Salade verte aux dés d'emmental Salade d'endives au bleu
Plat	Quiche aux dés de volaille	Galette garnie Pomme de terre béchamel
Garniture	Salade verte	Végétarien
Fromage	Yaourt Edam	Fromage blanc Coulommiers
Dessert	Paris Brest Donuts Corbeille de fruits	Banane au four Banane chocolat Corbeille de fruits

 **Les abeilles** sont des insectes très utiles. Elles se nourrissent du nectar des fleurs. En passant de fleur en fleur elles déposent du pollen : c'est la pollinisation, qui permet de créer de nombreux fruits et légumes. Sans elles, nous ne pourrions pas vivre si les fleurs n'étaient pas pollinisées.

Jeudi 12 décembre Vendredi 13 décembre

Betterave vinaigrette Salade pommes de terre crème ciboulette	Poireaux vinaigrette Poireaux mimosa
Rôti de porc sauce champignons	Brandade de poisson
Duo Haricots Vert et beurre	Salade verte
Petit suisse St Paulin	Fromage blanc Tomme blanche
Tarte aux pommes Gâteau pommes cannelle Corbeille de fruits	Liégeois chocolat Liégeois vanille Corbeille de fruits



BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



AU MENU des primaires



80%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 16 au 20 décembre 2024

	Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre
Entrée	Velouté de butternut Velouté carottes cumin	Salade Marco polo Salade façon niçoise
Plat	Pizza aux fromages <i>Végétarien</i>	Rôti de porc Au cidre
Garniture	Salade verte	Purée de céleri Pommes de terre
Fromage	Yaourt Emmental	Fromage blanc Brie
Dessert	Eclair chocolat Eclair au café Corbeille de fruits	Salade de fruits Fruits au sirop Corbeille de fruit



	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
	<u>Repas</u>	
	<u>De</u>	
	<u>Noël</u>	

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

