



Ville de Germigny L'Evêque Janvier à Mars 2019

Du 7 au 13 janvier 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	EPIPHANIE JEUDI	VENDREDI
Mâche et betteraves	 Macédoine mayonnaise	Potage ardenais (haricots blancs, pommes de terre) 	 Endives pommes et noix vinaigrette caramel	Champignons émincés crème ciboulette
Médaille de merlu à la provençale (sauce tomate, olives, herbe de Provence, ail et oignon)	Sauté de poulet basquaise Omelette	Rôti de bœuf au jus Croq veggie tomate (blé, pois, sauce tomate)	Boulettes de veau sauce marengo Galette Indienne (blé et lentilles corail)	Jambon de dinde Pané de blé fromage épinard
Courgettes	Blé	Haricots beurre	 Gratin de macaronis	Légumes couscous façon tajine
Brie	Edam	Yaourt brassé à la banane	P'tit Louis	Fromage blanc à la fraise
Beignet au chocolat	 Fruit de saison	Fruit de saison	Galette des rois 	Moelleux au fromage blanc et vanille 
	Innovation culinaire Production locale 	Produits BIO Plats préférés des enfants  	Recettes d'Ici et d'ailleurs Elaboré dans nos cuisines 	



Ville de Germigny L'Evêque Janvier à Mars 2019

Du 14 au 20 janvier 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pennes au pesto   	Salade hollandaise (Carottes, chou blanc, céleri, batavia)	 Céleri mayonnaise	 Potage de légumes (Carottes, pdt, poireaux)	 Endives et croûtons
 Boulettes d'agneau au curry Galette basquaise (blé, courgettes, oignons, poivrons, aubergines, sauce tomate)	 Saucisse de Francfort à la volaille Quenelle de brochet Nantua	Poisson gratiné au fromage	 Sauté de bœuf mironton Omelette	 Colin sauce fromagère
Spicy potatoes	 Lentilles	Carottes Vichy	Pommes rissolées	Petits pois extra fin
 Petit suisse aux fruits	Cotentin	Montboissier	Camembert	 Yaourt brassé aromatisé
 Fruit de saison 	Compote de pomme banane	Fromage blanc caramel et spéculoos 	 Fruit de saison	 Tarte flan fraîche

Innovation culinaire 
 Production locale 

Produits BIO 
 Plats préférés des enfants 

Recettes d'ici et d'ailleurs 
 Elaboré dans nos cuisines 





Ville de Germigny L'Evêque Janvier à Mars 2019

Du 21 au 27 janvier 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

Salade de lentilles

Salade coleslaw
(carottes, chou blanc et céleri
mayonnaise)

Potage longchamps
(petits pois)

Champignons émincés au
fromage blanc

Salade de mâche

Quenelle de volaille
béchamel
Quenelle nature à la tomate

Hoki pané

Sauté de veau à la tomate
Nuggets de blé

Couscous boulettes
d'agneau
à la semoule
Semoule façon
couscous végétarien

Lasagnes à la bolognaise
Galette Espagnole (riz, pois,
petits pois, poivrons)
Poêlée de légumes

Jeunes carottes

Epinards à la crème

Pommes smiles

Edam

Brie

Fromage blanc sucré

Fol Epi

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Liégeois au chocolat

Fruit de saison

Abricots au sirop

Muffin au chocolat

Innovation
culinaire
Production locale

Produits BIO
Plats préférés
des enfants

Recettes
d'ici et d'ailleurs
Elaboré dans nos
cuisines





Ville de Germigny L'Evêque Janvier à Mars 2019

Du 28 janvier au 3 février 2019



CHANDELEUR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri à la rémoulade	Œuf dur à la mayonnaise	Mélange de crudités vinaigrette caramel	Potage au potiron	Salade verte
Médailillon de merlu sauce lombarde	Paupiette de veau sauce lyonnaise <i>Croq veggie tomate</i> (blé, pois, sauce tomate)	Steak haché <i>Galette Italienne</i> (tomates, mozzarella, basilic)	Pavé du fromager	Pavé de poisson mariné à la provençale (sauce tomate, olives, herbes de Provence, ail et oignon)
Petits pois et carottes	Pommes vapeur	Macaronis	Haricots verts	Chou fleur
Cotentin	Yaourt nature sucré	Saint Paulin	Tomme grise	Tomme blanche
Compote de pommes	Fruit de saison	Chou à la vanille	Fruit de saison	Crêpe nature sucrée

Innovation culinaire
Production locale

Produits BIO
Plats préférés des enfants

Recettes d'ici et d'ailleurs
Elaboré dans nos cuisines





Ville de Germigny L'Evêque Janvier à Mars 2019



Du 4 au 10 février 2018

NOUVEL AN CHINOIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Chou rouge râpé vinaigrette	 Crêpe au fromage	 Potage freuseuse (navets)	 Nems sur lit de salade verte + sauce chinoise	 Carottes vinaigrette agrumes
Filet de limande sauce lombarde	Burger de bœuf sauce tomate Galette italienne (tomates, mozzarella, basilic)	Omelette	Sauté de bœuf sauce A Boulettes azuki sauce fraîcheur (à base de légumes, blé et haricots azuki)	 Nuggets de volaille Quenelle nature sauce Mornay (béchamel et emmental)
 Pommes smiles	Haricots verts	Ratatouille & Blé	Riz aux amandes	  Coquillettes à la tomate
Emmental	Yaourt nature sucré	Camembert	 Saint Paulin	Fromage blanc à la fraise
 Mousse au chocolat au lait	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Boule de coco	 Moelleux mandarine noix de coco maison

Innovation culinaire
 Production locale

Produits BIO
 Plats préférés des enfants

Recettes d'ici et d'ailleurs
 Elaboré dans nos cuisines





Ville de Germigny L'Evêque Janvier à Mars 2019

Du 11 au 17 février 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Menu Talma: Brunch</i>	VENDREDI
Rosette et cornichons Coupelle de volaille * Œufs durs mayonnaise	Laitue iceberg et croûtons	Pomelos et sucre	Potage Dubarry (chou-fleur)	Salade USA (chou blanc, carottes, navet)
Boulettes azuki (à base de légume, blé et haricots azuki)	Pavé de poisson à la Brésilienne (crème, concentré de tomates, oignons et jus de citron)	Rôti de veau sauce crème Galette indienne (blé, lentilles corail)	Jambon de dinde Hoki pané	Nuggets de poisson
Gratin boulgour et courgettes cheesy	Petits pois	Riz	Purée de pommes de terre	Pèle mèle à la provençale (sauce tomate, olives, herbes de Provence, ail et oignon)
P'tit Louis	Tomme blanche	Yaourt nature sucré	Petit suisse nature sucré	Saint Paulin
Fruit de saison	Compote de pomme fraise	Ile flottante	Fruit de saison	Tarte à la pomme et abricot

Innovation culinaire

Production locale

Produits BIO

Plats préférés des enfants

Recettes d'ici et d'ailleurs

Elaboré dans nos cuisines

elior



Ville de Germigny L'Evêque Janvier à Mars 2019

Du 18 au 24 février 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

 Salade verte et maïs	Betteraves vinaigrette	 Potage paysan (carottes, poireaux, pommes de terre, crème, courgettes, oignons)	Salade des Antilles (iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)	Chou rouge râpé vinaigrette
--	-------------------------------	--	---	------------------------------------

Cordon bleu  Croq veggie à la tomate (blé, pois, sauce tomate)	Chipolatas Merguez * Escalope de blé panée	Œufs durs sauce Mornay	Rôti de bœuf sauce forestière  Boulettes de soja	Hachis parmentier Cubes de colin pané Mélange de légumes et brocolis
--	--	-------------------------------	--	---

Haricots beurre	Frites	Epinards et pommes de terre à la béchamel	 Coquillettes	
------------------------	---------------	--	--	--

Six de Savoie	Fraidou	 Yaourt nature et sucre	Camembert	Fromage blanc sauce fraise
----------------------	----------------	--	------------------	-----------------------------------

 Liégeois au chocolat	 Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Donuts 
---	--	------------------------	------------------------------------	--

Innovation culinaire 
 Production locale 

Produits BIO 
 Plats préférés des enfants 

Recettes d'ici et d'ailleurs 
 Elaboré dans nos cuisines 

elior 



Ville de Germigny L'Evêque Janvier à Mars 2019

Du 25 février au 3 mars 2019

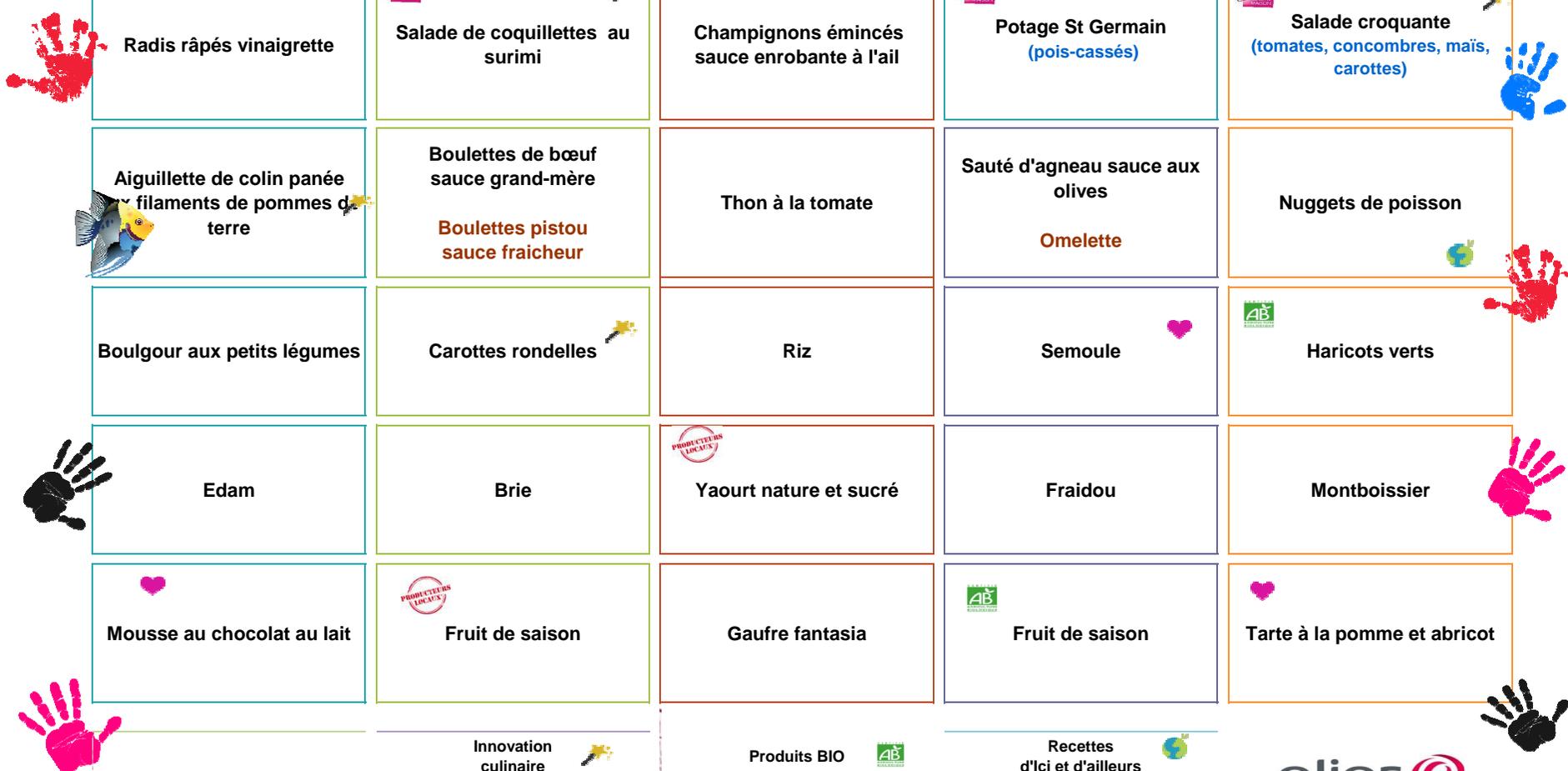
Vacances scolaires zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis râpés vinaigrette	Salade de coquillettes au surimi	Champignons émincés sauce enrobante à l'ail	Potage St Germain (pois-cassés)	Salade croquante (tomates, concombres, maïs, carottes)
Aiguillette de colin panée et filaments de pommes de terre	Boulettes de bœuf sauce grand-mère Boulettes pistou sauce fraîcheur	Thon à la tomate	Sauté d'agneau sauce aux olives Omelette	Nuggets de poisson
Boulgour aux petits légumes	Carottes rondelles	Riz	Semoule	Haricots verts
Edam	Brie	Yaourt nature et sucré	Fraidou	Montboissier
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Gaufre fantasia	Fruit de saison	Tarte à la pomme et abricot

Innovation culinaire
Production locale

Produits BIO
Plats préférés des enfants

Recettes d'ici et d'ailleurs
Elaboré dans nos cuisines





Ville de Germigny L'Evêque Janvier à Mars 2019

Du 4 au 10 mars 2019

MARDI GRAS Vacances scolaires zone C

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI



Innovation culinaire 
Production locale 

Produits BIO 
Plats préférés des enfants 

Recettes d'ici et d'ailleurs 
Elaboré dans nos cuisines 





Ville de Germigny L'Evêque Janvier à Mars 2019

Du 11 au 17 mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 <p>Trio de crudités vinaigrette (carottes orange et jaunes, navets)</p>	<p>Roulé au fromage</p>	<p>Salade verte et croûtons</p>	 <p>Potage Parmentier (pommes de terre, poireaux)</p>	<p>Salade farandole (scarole, chicoré, frisée, chou blanc, radis, mais)</p> 
 <p>Poisson gratiné au fromage</p>	<p>Sauté de bœuf sauce bédouin </p> <p>Croq veggie fromage (blé, pois, fromage fondu)</p>	<p>Saucisse de Francfort de volaille</p> <p>Nuggets de blé</p>	<p>Omelette</p>	<p>Pavé de poisson gratiné au fromage</p> 
 <p>Légumes danois (carottes, chou vert, poireau)</p>	<p>Haricots verts</p>	 <p>Lentilles</p>	<p>Pommes smiles</p>	<p>Mélange de légumes et brocolis</p>
<p>Petit moulé nature</p>	 <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Edam</p>	<p>Petit suisse aux fruits</p>	 <p>Carré de l'Est</p>
 <p>Compote de pommes</p>	 <p>Fruit de saison</p>	<p>Gélinié au chocolat</p>	 <p>Fruit de saison</p>	<p> Eclair au chocolat</p> 

Innovation culinaire 

Production locale 

Produits BIO 

Plats préférés des enfants 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Elaboré dans nos cuisines 





Ville de Germigny L'Evêque Janvier à Mars 2019

Du 18 au 24 mars 2018

TOUT EST ROND
TOUT EST BON...

TOUT EST ROND
TOUT EST BON...

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Salade Anglaise (laitue iceberg, cheddar)	Potage courgettes	Rondelles de radis en vinaigrette	Œuf dur à la mayonnaise
Saucisse de francfort de volaille sauce rougail Quenelle nature sauce Mornay (béchamel, emmental)	Steak de colin huilé parfumée au curry	Sauté de porc sauce orientale Sauté de dinde sauce orientale* Omelette	Acras de morue	Boulettes de veau sauce napolitaine Boulettes de soja sauce enrobante à l'ail
Blé pilaf	Riz	Poêlée de légumes	Pommes noisettes	Petits pois
Yaourt nature et sucre	Bleu	Fromage blanc nature sucré	Bûchette mi- chèvre	Petit Louis
Fruit de saison	Tarte flan fraîche	Fruit de saison	Beignet à l'abricot	kiwi

Innovation culinaire

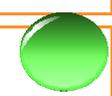
Production locale

Produits BIO

Plats préférés des enfants

Recettes d'ici et d'ailleurs
Elaboré dans nos cuisines

elior





Ville de Germigny L'Evêque Janvier à Mars 2019

Du 25 au 31 mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

 Radis et beurre	 Salade Tennessee (Dés de dinde, Maïs, poivron vert)	 Tarte chèvre tomate basilic	 Potage Crécy (carottes)	Endives et croûtons
 Nuggets de volaille Nuggets de poisson	Omelette aux herbes	 Rôti de veau sauce Normande Filet de hoki à l'aigre douce	 Merguez douce Pané de blé fromage et épinard	 Colin meunière
Epinards béchamel	Blé sauce tomate	 Gratin de chou fleur	 Semoule au jus	 Purée de brocoli et céleri
 Fromy	Petit suisse aux fruits	Brie	 Yaourt nature et sucre	 Montboissier
Mousse au chocolat noir	Gaufre liégeoise	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Crêpe moelleuse sucrée

Innovation culinaire 
 Production locale 

Produits BIO 
 Plats préférés des enfants 

Recettes d'ici et d'ailleurs 
 Elaboré dans nos cuisines 

