











MENU - Ecole Germigny-l'Evêque



SEMAINE 45 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Œuf dur mayonnaise	Taboulé	Concombres à la crème 	Accras de poisson
Saucisse fumée*	Bœuf aux carottes (PC) 	Bouchée à la reine	Omelette	Filet de colin papillote 
Coquillettes		Riz	Gratin dauphinois	Chou-fleur au fromage
Yaourt aux fruits mixés	Tomme blanche	Camembert	Yaourt nature	Munster 
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Clafoutis poires et amandes 	<p>Madeleine</p> 	Liégeois vanille
S/P: Saucisse de volaille S/V: Croustillant au fromage	S/V: Marmite de poisson	S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		

 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

MENU - Ecole Germigny-l'Evêque



SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Velouté de légumes	Pâté de compagne*	Terrine de légumes sauce ciboulette	Carottes râpées aux agrumes
Paupiette de dinde à la cocotte	Raviolini ricotta épinards (PC)	Rôti de dinde	Cassoulet* (PC) 🏠	Poisson poêlé au beurre
Petits pois-carottes		Mijoté de légumes		Riz
Fromage frais aux fruits	Chanteneige	Yaourt aux fruits	Kiri	Coulommiers
Gaufre liégeoise	Cookies vanille pépites au chocolat	Gâteau au chocolat 🏠	Gâteau de semoule	Fruit de saison
S/V: Poisson en sauce		S/P: Pâté de volaille S/V: Salade de pâtes / Omelette au fromage	S/P: Cassoulet au poulet (pc) 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:

Paupiette de dinde à la cocotte: Paupiette de dinde, carottes, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de poulet

Salade de pâtes: Pâtes, tomates, mais

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 Germigny-l'Evêque



SEMAINE 47 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Pâté de campagne cornichons*	Salade verte	Salade piémontaise
Boulettes d'agneau marengo	Pané fromager	Poulet rôti	Paella (PC)	Steak haché de cabillaud
Semoule	Lentilles	Purée de carottes	Mimolette	Haricots verts
Petit suisse sucré	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Tarte aux pommes	Fromage ovale
Fruit de saison		Gâteau au yaourt		Fruit de saison
S/V: Marmite de poisson		S/P: Pâté de volaille S/V: Sardines beurre / Boulettes de sarrasin	S/V: Paëlla de la mer	S/V: Salade piémontaise sans viande

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 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 Germigny-l'Evêque




SEMAINE 13- DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de cœurs de palmier	Quiche lorraine*	Salami*	Salade verte emmental et croustons	Surimi mayonnaise
Saucisse fumée*	Fricadelle de bœuf aux oignons 	Rôti de bœuf à la lyonnaise 	Couscous végétal (PC) 	Haché de thon
Cocos mijotés 	Beignets de courgettes	Pommes rissolées	Fruit de saison	Haricots plats à la tomate
Pont l'évêque 	Yaourt à boire	Gouda		Camembert
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Far breton 		Liégeois chocolat
S/P: Saucisse de volaille S/V: Pané de blé fromage épinards	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	S/P: Roulade de volaille S/V: Macédoine vinaigrette / Poisson meunière		


 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 de cœur de palmiers: Cœurs de palmiers, pommes de terre, tomates, mais

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc