

MENUS GERMIGNY L'EVÊQUE



SEMAINE 36- DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon 	Tomate vinaigrette	Pastèque 	Concombres vinaigrette 	Saucisson sec*
Pâtes à la bolognaise (PC)  	Brandade de poisson (PC)  	Rôti de dinde en sauce	Omelette	Cordon bleu
Chantailou	Pont l'évêque 	Boulghour	Pommes vapeur	Haricots verts persillés
Pâtisserie	Liégeois vanille 	Mimolette	Coulommiers	Tartare nature
 S/V: Bolognaise au thon (PC)		Mousse au chocolat 	Fruit de saison 	Fruit de saison
		S/V: Poisson pané		S/P: Roulade de volaille S/V: Salade brésilienne / 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:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc



MENUS GERMIGNY L'EVÊQUE



SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Taboulé 	Pastèque	Quiche Lorraine*	Carottes râpées 	Tarte au fromage
Œuf dur 	Boulettes de bœuf à la Hongroise 	Paupiette de dinde	Nuggets de poulet	Poisson pané 
Gratin d'épinards 	Pommes noisettes	Haricots verts	Ebly aux petits légumes	Carottes au jus 
Fromage blanc sucré	Brie 	Fourme d'Ambert 	Tomme blanche	Carré de l'Est
Gaufre 	Compote pommes-poires 	Far breton aux poires 	Fruit de saison	Riz au lait
	S/V: Boulettes de sarrasin	S/P: Accras de poisson S/V: Accras de poisson / Omelette	S/V: Poisson pané	

 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:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf
Taboulé: Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

VG: Végétarien

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

- * Plat contenant du porc

MENUS GERMIGNY L'EVÊQUE



SEMAINE 38- DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade verte et croutons	Pâté en croute*	Tomates	Crêpe au fromage
Lasagnes à la provençale (PC)	Aiguillettes de poulet au curry	Bœuf façon moussaka (PC)	Boulettes d'agneau à la marocaine	Pépites de colin aux trois céréales
Fromage frais aromatisé	Boulghour à la tomate		Semoule	Rösti aux légumes
Galette bretonne	Pointe de brie	Cheddar	Pont l'évêque	Yaourt à la vanille
	Fruit de saison	Quatre-quarts aux pralines roses	Compote pommes fraises	Banane
	S/V : Bâtonnets mozzarella	S/P: Pâté en croute de volaille S/V: Céleri rémoulade / Poisson pané	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

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc

MENUS GERMIGNY L'EVÊQUE



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Melon vert	Samoussa aux légumes	 REPAS AUTOMNE	Salami*
Cordon bleu	Fish and chips (PC)	Boulettes végétales		Poulet rôti
Haricots verts		Pâtes à la primavera		Beignets de salsifis
Carré de l'Est	Petit moulé	Cantal		Buchette
Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte au flan		Compotes de pommes
S/V : Pané de blé tomate mozzarella				S/P : Roulade de volaille S/V : Salade coleslaw / Omelette

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 coleslaw : Chou blanc et carottes râpées, mayonnaise
Taboulé : Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

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



MENUS GERMIGNY L'EVÊQUE



SEMAINE 40- DU 29 SEPT AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise (stick)	Surimi mayonnaise	Pâté de campagne*	Salade laitue	Chou blanc à la japonaise
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de bœuf aux oignons	Croque-monsieur et salade composée* (PC)	Couscous végétal (PC)	Filet de lieu sauce crevettes
Ratatouille et pommes de terre	Beignets de courgettes			Riz
Petit suisse aux fruits	Tomme des Pyrénées	Gouda	Petit suisse sucré	Camembert
Fruit de saison	Compote pommes-fraises	Quatre-quarts	Tarte aux fruits	Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/V: Poisson en sauce	S/P: Pâté de volaille / Pizza au fromage S/V: Feuilleté au fromage / Pizza 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:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

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

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

V6 : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc



MENUS GERMIGNY L'EVÊQUE



SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Sardine à la tomate	Salade piémontaise	Salade verte
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Filet de colin meunière	Hachis parmentier (PC)
Penne	Lentilles vertes	Duo de courgettes	Chou fleur	Yaourt aromatisé
Pont l'Evêque	Fruit de saison	Rondelé nature	Petit suisse sucré	Gâteau basque
Compote de pommes		Gâteau au fromage blanc et fleur d'orange	Fruit de saison	
S/V: Boulettes de sarrasin		S/V: Marmite de poisson (PC)	S/V: Salade piémontaise sans viande	S/V: Parmentier de poisson (PC)

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

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc



MENUS GERMIGNY L'EVÊQUE



SEMAINE 42- DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				



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:

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



MENUS GERMIGNY L'EVÊQUE



SEMAINE 43- DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte	Salade croquante	Salade de pâtes	Saucisson sec*	Carottes râpées aux agrumes
Lasagnes végétariennes (pc)	Sauté de veau marengo	Cordon bleu	Paupiette de veau au jus	Poisson poêlé au beurre
Chanteneige	Semoule	Mijoté de légumes	Courgettes et pommes de terre	Tortis
Compote biscuitée	Petit suisse sucré	Yaourt aux fruits	Croc 'Lait	Coulommiers
	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit de saison
	S/V: Falafel en sauce	S/V: Pané fromager	S/P: Roulade de volaille S/V: Accras de poisson / 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:

Salade croquante : Radis, carottes, céleri

Sauce marengo : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc