

MENUS GERMIGNY L'EVÊQUE



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz	Saucisson à l'ail*	Salade domino	Œuf dur mayonnaise	Tarte tomate chèvre
Paupiette de veau au jus	Moules marinières	Choucroute (PC)*	Parmentier végétarien (pc)	Filet de poulet pané
Julienne de légumes	Frites	Yaourt à boire	Petit suisse sucré	Haricots verts
Croc 'Lait	Boursin ail et fines herbes	Marbré au chocolat	Croisillon aux pommes	Tomme blanche
Fruit de saison	Flan vanille			Mousse au chocolat
S/V: Nuggets de poisson	S/P: Roulade de volaille S/V: Maïs au thon	S/P: Pâté de volaille / Choucroute sans porc (PC) S/V: Salade domino / 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:

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates

Salade Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, 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



MENUS GERMIGNY L'EVÊQUE



SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron		Salade de pâtes au pesto	Concombre bulgare	Salami*
Poulet rôti		Sauté de dinde à la moutarde	Chili végétarien (PC)	Poisson meunière
Coquillettes		Beignets de brocolis		Haricots beurre
Brebicrème		Cheddar	Emmental	Yaourt nature
Compote de pommes		Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fruit de saison
S/V : Falafel à la tomate		S/V: Steak haché au thon		S/P : Roulade de volaille aux olives S/V : Crêpe au fromage

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

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS GERMIGNY L'EVÊQUE



SEMAINE 47- DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté en croûte*	Betteraves vinaigrette	Duo de choux  	Carottes râpées 	Œuf dur mayonnaise 
Nuggets de poulet	Colin gratiné au fromage 	Sauté de bœuf mironton 	Tomate farcie veggie	Emincé de poulet façon kebab
Gratin de courgettes 	Semoule 	Haricots coco	Riz	Haricots verts
Croc'lait	Vache qui rit	Brie	Yaourt aux fruits mixés	Emmental 
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Mousse à la framboise 	Brownies 	Banane 
S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson		S/V : Poisson en sauce		S/V : Croustillant 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

MENUS GERMIGNY L'EVÊQUE



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Quiche*	Crêpe au fromage	Salade verte 	Saucisson à l'ail*
Escalope de poulet panée	Aiguillettes de colin aux céréales 	Chipolatas aux herbes* 	Lasagnes végétariennes (PC)	Jambonneau aux petits légumes*
Petits pois-carottes	Chou-fleur et brocolis	Pommes röstis		Beignets de chou-fleur
Saint-Nectaire	Fromage frais nature 	Vache qui rit 	Edam	Fromage blanc sucré 
Fruit de saison 	Liégeois au chocolat 	Panacotta coulis de fruits 	Pastel De Nata	Fruit de saison
S/V: Boulettes de sarrasin	S/P: Tarte au fromage / Pâté de volaille S/V: Tarte au fromage	S/P: Saucisses de volaille aux herbes S/V: Poisson en sauce		S/P: Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière

 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

MENUS GERMIGNY L'EVÊQUE



SEMAINE 49- DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Betteraves à l'échalote	Flammekueche*	Salade surprise	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise	Paëlla (PC)	Filet de poulet grillée	Filet de colin sauce provençale	Escalope viennoise
Haricots verts persillés		Cocos mijotés	Röstis aux légumes	Petits pois à l'anglaise
Petits suisses aux fruits	Petit moulé	Bleu	Brie	Kiri
Palet breton	Fruit de saison	Fruit de saison	Banane	Compote de pommes
	S/V : Boulettes de sarrasin	S/P: Friand au fromage / Filet de poulet grillée S/V: Friand au fromage / Poisson meunière		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:

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

MENUS GERMIGNY L'EVÊQUE



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade	Concombres vinaigrette	Salade fleurette
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Grignotine de porc*	Pizza au fromage et salade composée (PC)	Nuggets de poisson	Boulettes de bœuf façon kefta
Fromage blanc sucré	Beignets de chou-fleur	Fromage frais	Macaroni au beurre	Carottes
Cookie	Camembert	Banane sauce chocolat	Petit suisse aux fruits	Emmental
	Compote de pommes-abricots		Fruit de saison	Crème dessert chocolat
	S/P : Sauté de poulet S/V : Pané de blé tomate mozzarella			S/V : Pané fromager

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



MENUS GERMIGNY L'EVÊQUE



SEMAINE 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Tarte au fromage	Potage		Betteraves vinaigrette
Filet de colin gratiné au fromage	Boulettes végétales	Cuisse de poulet rôti		Cordon bleu
Purée	Haricots blancs à la tomate	Boulghour		Haricots verts
Yaourt aromatisé	Banane	Camembert		Croc'lait
Fruit de saison		Crème dessert vanille		Crème dessert chocolat
S/P : Roulade de volaille S/V : Salade verte		S/V: Falafel en sauce		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