



MENU GERMIGNY L'EVEQUE



SEMAINE 36 - DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
	Melon  Viande pour bolognaise  Pâtes Chantaillou Pâtisserie S/V : Bolognaise au thon (PC)	Saucisson sec* Cordon bleu Haricots verts persillés Tartare nature Banane S/P : Roulade de volaille S/V : Rillettes au thon / Poisson pané	Pastèque Goulasch de boeuf  Semoule Yaourt à la vanille  Madeleine  S/V : Poisson en sauce	Concombre vinaigrette  Omelette  Pommes vapeur Pont l'évêque  Fruit 

 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:

Goulasch de boeuf : Boeuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de boeuf, margarine

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU GERMIGNY L'EVEQUE



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
Melon	Accras de poisson	Saucisson sec*	Tarte au fromage	Pastèque
Aiguillettes de ble au fromage	Boulettes de bœuf à la hongroise  	Sauté de poulet basquaise	Nuggets de poulet	Poisson pané 
Gratin dauphinois 	Carottes au jus 	Pommes de terre aux oignons 	Epinards à la crème 	Pommes noisettes
Petits suisses aux fruits 	Brie 	Fourme d'ambert 	Boursin	Carré de l'est
Palet breton 	Fruit 	Fruit 	Fruit	Riz au lait
	S/V : Bouchées de sarrasin	S/P : Sardine à l'huile S/V : sardine à l'huile / Omelette	S/V : Nuggets de poisson	



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

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU GERMIGNY L'EVEQUE



SEMAINE 38 - DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
Melon jaune	Carottes râpées vinaigrette	Pâté en croûte *	Crêpe au fromage	Tomate vinaigrette
Oeufs durs	Aiguillettes de poulet au curry	Paupiette de veau	Pepites de colin aux 3 cereales	Boulettes agneau à la marocaine
Taboulé	Boulghour à la tomate	Gratin d'aubergines	Rosties aux légumes	Coquillettes
Yaourt sucré	Pointe de brie	Vache qui rit	Chanteneige	Emmental
Gaufre	Fruit	Quatre quarts aux pralines roses maison	Banane	Compote pommes-fraises
	S/V : Bâtonnets mozzarella	S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Céleri rémoulade / Poisson pané		S/V : Falafels 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/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU GERMIGNY L'EVEQUE



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
Pommes de terre à la ciboulette Cordon bleu Haricots verts Yaourt aux fruits mixés Fruit S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Concombre à la crème Poisson pané sauce tartare Frites Petit moulé Fruit	Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc) Cantal Tarte au flan chocolat		Salami* Palette de porc à la diable * Beignets de salsifis Tartare nature Compote de pommes S/P : Roulade de volaille / Rôti de dinde à la diable S/V : Melon vert / 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:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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



SEMAINE 40 - DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
Oeuf dur mayonnaise à part	Tranche de surimi mayonnaise	Pâté de campagne *	Salade laitue a la vinaigrette	Tomate vinaigrette
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de boeuf aux oignons	Sauté de boeuf aux carottes (pc)  	Couscous & boulettes végétales (PC) 	Filet de lieu sauce crevettes 
Ratatouille à la pomme de terre 	Beignets de chou fleur	Yaourt sucré	Gouda	Riz 
Saint Paulin 	Tomme des Pyrénées	Marbré au chocolat maison 	Tarte aux fruits	Camembert
Gâteau de semoule	Compote pommes-fraises 	S/P : Pâté de volaille		Liégeois chocolat
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson en sauce	S/V : Feuilleté fromage / Croustillant fromage et carottes		

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



MENU GERMIGNY L'EVEQUE



SEMAINE 41 - DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
Endives vinaigrette 	Oeuf dur mayonnaise 	Saucisson à l'ail *	Tarte au fromage	Salade verte vinaigrette
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Boudin blanc à l'orange* 	Filet de colin meunière 	Hachis parmentier "maison" (PC)  
Penne 	Lentilles vertes 	Duo de courgettes 	Chou fleur	Mimolette
Pont l'évêque 	Fruit 	Fromage frais sucré	Fromage ovale	Compote de pommes 
Fruit		Fruit	Gâteau basque	
S/V : Bouchées de sarrasin		S/P : Roulade de volaille / Poulet rôti S/V : Sardine à la tomate / Marmite de poisson		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:

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



MENU GERMIGNY L'EVEQUE



SEMAINE 42 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
REPAS A THEME				

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



MENU GERMIGNY L'EVEQUE



SEMAINE 43 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
Salade verte vinaigrette	Salade croquante	Salade de pâtes	Pizza	Carottes râpées-vinaigrette agrumes
Lasagnes végétariennes (pc)	Boulettes de boeuf aux epices	Cordon bleu	Paupiette de veau au jus	Poisson pané
	Semoule	Mijoté de légumes	Courgettes et pommes de terre	Gratin dauphinois
Cantadou	Petits suisses aux fruits	Yaourt sucré	Croc' lait	Coulommiers
Compote biscuitée	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit
	S/V : Bouchées végétales	S/V : Pané fromager	S/V : Poisson en sauce	

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 croquante : Radis, carottes, céleri

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc