OÛTI

SAINTES GRANDES RÍVES

MENUS ET GOÛTERS DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

Salade de lentilles

oignons rouges

(9)(10)

Escalope de dinde à la

crème

(2)



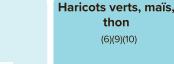
LUNDI 03

MARDI 04

MERCREDI 05

JEUDI 06

VENDREDI 07



Lasagnes à la bolognaise (1)(2)

Salade verte

(9)(10)

Compote de pommes



Salade de chou chinois aux lardons

(9)(10)

Filet de poisson sauce tomate

(6)

Riz

Camembert

(2)

Poire au sirop et au

chocolat fondu

(11) tr (1,2,4)

Purée de carottes.

pommes de terre (2)

Bûche de chèvre (2)

Ananas frais



Salade verte, haricots rouges, maïs (9)(10)

Gratin de pommes de terre au parmesan

(2) tr (1,4,9,10,12,13)

Fromage blanc sucré (2)

Oreillon d'abricots



Carottes râpées (9)(10)

> Sauté de porc au curry

oignons hve, ail, curry crème bio (2)(10) tr (1,3,4,9,12,13)

Chou-fleur à la béchamel

(1)(2) tr (4,9,10,12,13)

Eclair au chocolat

(1)(2)(5)(11) tr (4)

Goûters préparés









Confiture



Fruit de saison





Fromage



par le périscolaire suivant cette liste.



Yaourts

Produit local

Viande origine

France



Fromage blanc



Lait bio



Petit suisse





8. Mollusques 9. Moutarde 10. Sulfites

3. Arachides 4. Fruits à coque 11. Soja 5.Œuf

6. Poisson

12. Céleri 13. Sésame

14. Lupin 7. Crustacés

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations



Produit BBC



Produit AOP

















Label rouge

LE SAVIEZ-VOUS?

Le lait et la crème que nous utilisons dans toutes nos recettes ainsi que pour les goûters sont issus de l'agriculture biologique.

OÛTI

SAINTES GRANDES RÍVES

MENUS ET GOÛTERS DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025



LUNDI 10

MARDI 11

MERCREDI 12

JEUDI 13

VENDREDI 14



Pâté de campagne cornichon

(1)(2)(9)(10)(11)



Blanquette de veau navets, poireaux, carottes, champignons, crème

> (1)(2)(5)(10)(12) tr (4,6,7,8,9,11,13)

> > **Boulgour** (1)

Yaourt nature sucré (2)

Clémentine





Radis roses beurre (2)

Emincé de poulet basquaise

Oignons, poivrons verts, poivrons rouges, tr (1,4,9,10,12,13)

> Coquillettes (1) tr (5,9,11)

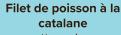
Emmental (2)

Pomme cuite au miel



Salade de chou coleslaw chou blanc, carottes

(2)(5)(9)(10) tr (1,4,12,13)



carottes, oignon, cornichon, poivron rouge

(6)(9)(10) tr (1,4,12,13)

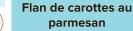
RIz

Edam (2)

Poire



Soupe de pois chiche



carottes, crème liquide. moutarde, parmesan

(2)(5)(9) tr (1,4,10,12,13)



Petit suisse nature sucré

(2)

Raisins



Goûters préparés par le périscolaire suivant cette liste.



Pain



Miel

FERIE



Confiture



Fruit de saison



Petit suisse



Compote







Yaourts



Fromage blanc



Lait bio

Produit HVE

(haute valeur





Pâte à tartiner



1. Gluten 2.Lait

8. Mollusques 9. Moutarde

3. Arachides

10. Sulfites

4. Fruits à coque 11. Soja 5.Œuf

6. Poisson

12. Céleri 13. Sésame

14. Lupin 7. Crustacés

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations



Produit local

Porc français

Viande origine

France



Produit BBC















SAINTES GRANDES RÍVES

MENUS ET GOÛTERS DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025



LUNDI 17

MARDI 18

MERCREDI 19

JEUDI 20

VENDREDI 21



grand-mère lardons, oignons, champignon, bouillon de volaille

Petits pois carottes

Tr (1,4,9,10,12,13)

Brie (2)

Clémentine



씀

Soupe de potimarron et ses pois chiches grillés (2)(9)(10)

Gnocchini de pommes de terre aux 3 fromages

(1)(2) tr (4,9,10,12,13)

Carottes vichy (2)

Yaourt sur lit de confiture

> (2) Madeleine (1)(2)(5) tr (4,11)



Salade de riz, surimi, oignons rouges (1)(5)(6)(7)(9)(10)

Rôti de porc

Haricots verts persillés (2)

camembert (2)

Orange



(2)(9)(10)

Carottes, poivrons verts, poireaux, oignons

Blé

au miel et rondelles de bananes

Betteraves féta

boeuf bourguignon

tr (1,3,4,9,10,12,13)

Fromage blanc sucré (2)



Endives bleu et noix

(2)(4)(9)(10)

Poisson pané (1)(6) tr (2,5,8,11,12)

Purée de pois cassés

(2) tr (1,4,9,10,12,13)

Gâteau maison brownie

(1)(2)(5)(11) tr (4)

Goûters préparés par le périscolaire





Porc français

Viande origine

France

Miel



Confiture



Fruit de saison





끔

Fromage



suivant cette liste.



Yaourts



Fromage blanc



Lait bio



Petit suisse



Pâte à tartiner



1. Gluten 2.Lait

8. Mollusques 9. Moutarde

3. Arachides

10. Sulfites

4. Fruits à coque 11. Soja

5.Œuf 6. Poisson 12. Céleri 13. Sésame

7. Crustacés

14. Lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations





Produit local

Produit AOP



Produit BBC

Produit bio



(haute valeur environnementale)

Produit HVE

Fait maison



Label rouge



OÛTI



MENUS ET GOÛTERS DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025



LUNDI 24

MARDI 25

MERCREDI 26

JEUDI 27

VENDREDI 28



Mini roulé fromage (1)(2)

Chipolatas

Lentilles carottes

(2)

Kiri

(2)

Ananas frais



Céleri rémoulade (5)(9)(10)(12) tr (1,4,13)

Blanquette de poisson Carottes, poireaux, champignons, oignons, crème

(1)(2)(6) tr (4,9,10,12,13)

Pâtes semi complètes (1)

crème vanille Cigarettes russes

(1)(5)(11) tr (2,4)



Salade verte, emmental, pomme

(2)(9)(10)

Cuisse de poulet rôtie tr (1,4,9,10,12,13)

Purée de pommes de terre

(2)

Compote de poires



salade verte, haricots rouges, avocats

(9)(10)

lasagnes potimarron camembert

(1)(2) tr (4,9,10,12,13)

cocktail de fruits

spéculoos (1) tr (2)



Soupe tomate vermicelle

(1) tr (1,4,5,9,10,11,12,13)

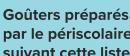
Rôti de boeuf

Frites

Gouda

(2)

Pomme









Miel



Confiture



Fruit de saison





Fromage



par le périscolaire suivant cette liste.







Fromage blanc



Lait bio

Produit HVE

(haute valeur

environnementale)



Petit suisse



Pâte à tartiner



1. Gluten 2.Lait

8. Mollusques 9. Moutarde

3. Arachides

10. Sulfites 4. Fruits à coque 11. Soja

5.Œuf

12. Céleri

6. Poisson 7. Crustacés 13. Sésame 14. Lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations





Produit local

Viande origine

France







Produit de saison







Produit BBC









LE SAVIEZ-VOUS?

