

Sainte Marie E-3
Du 02/11/2026 au 06/11/2026

Menu 5 éléments

api

Lundi

Betteraves Bio   - Vinaigrette
 Bolognaise de lentilles vertes bio 
Fusilli Bio 
Emmental Bio râpé 
 Compote fraîche **pomme Bio** à la crème de marrons  

Mardi

Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette
 Emincé de cuisse de poulet 
 /Galette de blé, fromage et épinard
 Jardinière automnale
Gouda Bio 
Banane Bio 

Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
 Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français) 
 /Parmentier végétal 
Camembert Bio  
 Clémentine

Vendredi



Sainte Marie E-3
Du 09/11/2026 au 13/11/2026

Menu 5 éléments

api

Lundi

Coleslaw - Sauce façon remoulade
Cassoulet à la saucisse de Serrault 🍷 🍷
/Haricots blanc à la tomate - Quenelle nature
Tomme noire IGP 🍷
Pomme Bio 🍏

Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 🍷
Cordon bleu de dinde FR 🇫🇷
/Beignet de calamars à la romaine
Haricots verts Bio persillés 🍷 🇫🇷
Galettes Bio au beurre 🍷
Smoothie pomme bio poire du chef

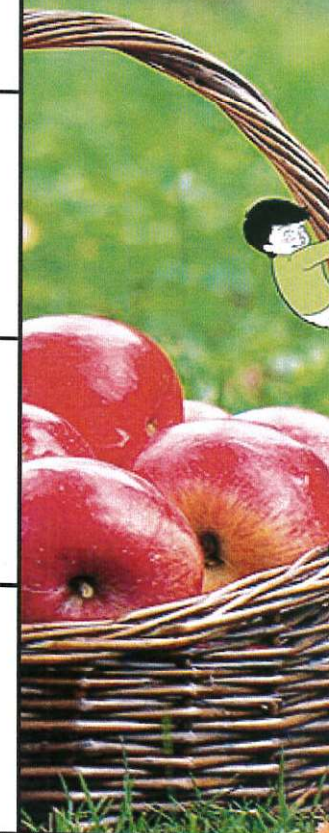
Mercredi

Jeudi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge 🍷 - , cornichons
/Médailillon de surimi - , mayonnaise
Dos de colin d'Alaska MSC 🍷 - Crumble Maître d'hôtel
Carottes Ce2 persillées 🍷
Biscuit langue de chat
Liégeois chocolat

Vendredi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
Dahl de **lentilles corail Bio** 🍷
Riz Bio Pilaf 🍷
Edam Bio 🍷
Poire



Sainte Marie E-3
Du 16/11/2026 au 20/11/2026

Menu 5 éléments

api

Lundi

Pépinettes bio - Vinaigrette
 Paupiette au veau FR - Sauce Marengo
 /Filet de limande MSC - Façon Marengo
Haricots verts Bio persillés
Emmental Bio
 Compote fraîche **pomme Bio** ananas

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette
 Omelette du chef au fromage
 Petits pois CE2
Yaourt sucré ferme du Prouzic
Banane Bio

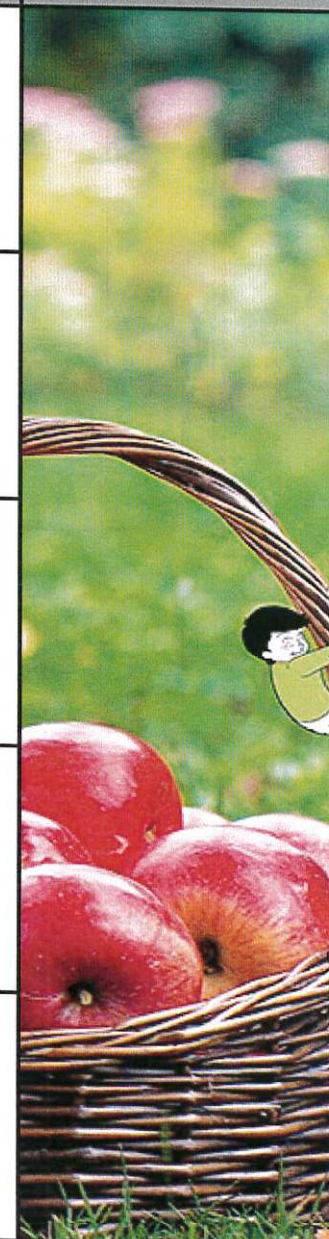
Mercredi

Jeudi

Potage de légumes verts (concentré)
 Pulled pork -
 /Effiloché de poisson
 Pommes de terre cubes rissolées
Saint Môret Bio
 Clémentine

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette
 Tajine de poisson
Semoule Bio
 Suisse fruité
 Gâteau du chef au yaourt



Sainte Marie E-3
Du 23/11/2026 au 27/11/2026

Menu 5 éléments

api

Lundi

Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette
 Emincé de filet de poulet rôti
 /Nuggets végétarien de blé
 Gratin de potiron
Gouda Bio
Orange Bio

Mardi

Crêpe au fromage
 Parmentier végétal
 Yaourt aromatisé
Pomme Bio

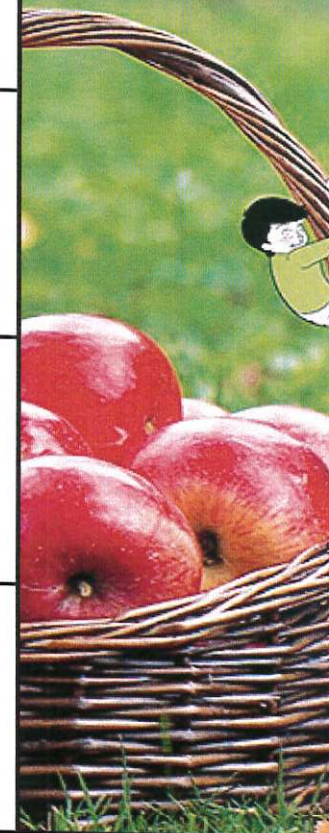
Mercredi

Jeudi

Velouté de potimarron aux 4 épices (concentré) - , oignons frits - , Fromage blanc
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge
 /Omelette nature
Coquillettes Bio
Emmental Bio râpé
 Yaourt à la fraise au lait de la ferme de Cazaubon

Vendredi

Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs) - Vinaigrette
 Filet de Poisson pané MSC
 Épinards à la Béchamel
 Suisse sucré
 Cake du chef citron basilic



Sainte Marie E-3
Du 30/11/2026 au 04/12/2026

Menu 5 éléments

api

Lundi

Betteraves Bio   - Vinaigrette
 Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata
Camembert Bio  
 Compote fraîche **pomme Bio**   rhubarbe

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

