Institution De La Salle - Maternelle et Primaire

Déjeuners du lundi 2 novembre au vendredi 6 novembre 2026

* Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AWAY WE GO	LES CLASSIQUES		AWAY WE GO	COMME CHEZ MAMIE
Chou chinois au sésame	Emincé de chou blanc vinaigrette		Velouté poireaux curry coco	Salade verte
Couscous poulet	Filet de poisson beurre blanc		Porc au caramel	Omelette
			Falafels	
Semoule	Purée de potiron		Riz	Haricots verts à l'ail
Légumes couscous	*Sauce beurre blanc*			*Sauce moutarde*
Yauort arôme	Brie		Fromage blanc	Mimolette
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Poire au sirop	Panier de fruit		Marbré du Chef	Chou vanille

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition

Produit Français — Au moins 1 aliment bio dans la recette — Produit qualifié EGALIM — La recette contient au moins 1 produit local — *Les p'tits PLUS* — *Découverte*

Institution De La Salle - Maternelle et Primaire

Déjeuners du lundi 9 novembre au vendredi 13 novembre 2026

* Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES		AWAY WE GO	COMME CHEZ MAMIE
Velouté de légumes	Mâche		Coleslaw	Salade verte
Filet de poisson pané	Quenelle gratinée		Pâtes à la carbonara Pâtes à la sauce fromagère et pesto	Bœuf bourguignon
Purée de pommes de terre	Riz		Haricots plats	Carottes fondantes
Edam	Emmental		Yaourt nature sucré	Camembert
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Crème dessert vanille	Compote de fruits sans sucre ajouté		Fruit de saison	Moelleux aux fruits rouges

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition

Produit Français — Au moins 1 aliment bio dans la recette — Produit qualifié EGALIM — La recette contient au moins 1 produit local — Les p'tits PLUS — Découverte

Institution De La Salle - Maternelle et Primaire

Déjeuners du lundi 16 novembre au vendredi 20 novembre 2026

* Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		STREET FOOD	AWAY WE GO
Salade verte	Salade de coquillettes semi-complètes		Carottes en salade	Salade de pamplemouse
Boulettes de veau à la sauce tomate	Palette de porc mijotée		Chili de haricots rouges	Filet de poisson
	Omelette aux oignons			
Purée de céleri	Haricots beurre		Riz & haricots rouges	Farfalles
	Sauce miel moutarde		-	*Sauce tomate basilic*
Cantadou	Fromage blanc		Cantal	Yaourt arôme
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Flan au caramel	Salade de fruits		Gâteau au chocolat	Ananas

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition

Produit Français — Au moins 1 aliment bio dans la recette — Produit qualifié EGALIM — La recette contient au moins 1 produit local — *Les p'tits PLUS* — *Découverte*

Institution De La Salle - Maternelle et Primaire

Déjeuners du lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre 2026

* Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
COMME CHEZ MAMIE	**LES CLASSIQUES**		**ANIMATION ANTILLES**	**AWAY WE GO**
Salade verte	Salade de pépinettes		Salade antillaise	Coleslaw
Pâtes à la bolognaise	Filet de poisson		Poulet Coco	Omelette au curry
(plat complet)	Gratin de potiron		Riz créole	Haricots verts sautés
Casarecce (pâtes valfleuri)	*Sauce citron aneth*			*Découverte du curry*
Saint paulin	Yaourt nature sucré		Chanteneige	Fromage blanc
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Liégeois	Kiwi		Gâteau ananas	*Panier de fruit*

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition

Produit Français — Au moins 1 aliment bio dans la recette — Produit qualifié EGALIM — La recette contient au moins 1 produit local — *Les p'tits PLUS* — *Découverte*

Institution De La Salle - Maternelle et Primaire

Déjeuners du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2026

* Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE		AWAY WE GO	STREET FOOD
Potage à la tomate	Salade verte		Betteraves mimosa	Saucisson sec
Filet de poisson et sa sauce à l'oseille	Gratin de pâtes au fromage		Goulasch de porc	Colin meunière
			Galette de légumes secs du Chef et sa sauce	
Boulgour	-		Épinards	Purée de carottes
Découverte sauce à l'oseille	Penne (valfleuri)			
Tartare	Yaourt nature sucré		Fromage blanc	Brie
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Crème dessert chocolat	Fruit à croquer		Gâteau au yaourt	Compote pomme sans sucre ajouté

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition

Produit Français — Au moins 1 aliment bio dans la recette — Produit qualifié EGALIM — La recette contient au moins 1 produit local — *Les p'tits PLUS* — *Découverte*

Institution De La Salle - Maternelle et Primaire

Déjeuners du lundi 7 décembre au vendredi 11 décembre 2026

* Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE		LES CLASSIQUES	AWAY WE GO
Salade de perles	Salade verte		Soupe au potiron	Macédoine mayonnaise
Quenelles sauce tomate	Bolognaise au bœuf		Filet de poisson	Tajine de poulet
Julienne de légumes au beurre	Torsades (valfleuri)		Carottes braisées	Semoule
	-		*Sauce crème*	
Yaourt arôme	*Mimolette*		Fromage blanc	Emmental
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Duo poire banane	Flan au chocolat		Fondant surprise noix de coco et chocolat	Salade de fruits à la menthe

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition

Produit Français — Au moins 1 aliment bio dans la recette — Produit qualifié EGALIM — La recette contient au moins 1 produit local — *Les p'tits PLUS* — *Découverte*

Institution De La Salle - Maternelle et Primaire

Déjeuners du lundi 14 décembre au vendredi 18 décembre 2026

* Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE		REPAS DE NOËL	AWAY WE GO
Soupe maison	Salade verte		Mauricette à la mousse de canard	Betteraves mimosa
Filet de poisson et sa sauce à l'escabèche	Rôti de porc		*Bouchée de Noël*	Boulettes au bœuf
	Pané fromager			
Carottes braisées	Radiatori (valfleuri)		Pâtes de Noël (valfleuri)	Petits légumes du chef
Découverte Sauce à l'escabèche				*Sauce tomate*
Tomme blanche	Yaourt nature sucré		Comté	Fromage blanc
Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Friches à Langatte (57)				
Mousse chocolat	Banane		Muffin de Noël	Liégeois

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition

Produit Français — Au moins 1 aliment bio dans la recette — Produit qualifié EGALIM — La recette contient au moins 1 produitlocal — *Les p'tits PLUS* — *Découverte*