

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

Ecole maternelle et primaire Sainte Macrine



		Repas végétarien 	
lundi 31 août	mardi 01 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
	MELON	MACEDOINE MAYONNAISE	CONCOMBRE SAUCE BULGARE
	CHILI CON CARNE	SAUCE FROMAGERE	FILET DE LIEU SAUCE CITRON
	RIZ CREOLE	TORTIS	TOMATES RÔTIES
		RATATOUILLE	ECRASE DE POMME DE TERRE
	TOMME NOIRE	YAOURT SUCRE	MI-CHÈVRE
	GLACE	GÂTEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

Ecole maternelle et primaire Sainte Macrine



Repas végétarien 			
lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
PATE DE CAMPAGNE	CELERI REMOULADE	CONCOMBRES A LA CREME	TABOULÉ
SAUTÉ DE POULET TANDOORI	BOLOGNAISE VG (LENTILLES)	RÔTI DE PORC A LA MOUTARDE	COLOMBO DE POISSON
COURGETTES BRAISÉES	COQUILLETES	BROCOLIS	AUBERGINES A LA TOMATE
SEMOULE		RIZ PILAF	PDT VAPEUR
MIMOLETTE	COULOMMIERS	ST PAULIN	BRIE
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	GÂTEAU AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

Ecole maternelle et primaire Sainte Macrine



		Repas végétarien 	
lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
BETTERAVES VINAIGRETTE	SAUCISSON À L'AIL	TOMATES VINAIGRETTE	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
EMINCÉ DE PORC AU PAPRIKA	POULET RÔTI MARINÉ	PIZZA AUX FROMAGES	FILET DE POISSON SAUCE AUX CREVETTES
CAROTTES ROTIES	RATATOUILLE	SALADE VERTE	COQUILLETES
RIZ PILAF	SEMOULE		COURGETTES BRAISÉES
CHÈVRE	TOMME NOIRE	PETITS SUISSES	GOUDA
CREME CARAMEL	FRUIT DE SAISON	COUPE BANANES CHOCOLAT	GATEAU POIRES AMANDES

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

Ecole maternelle et primaire Sainte Macrine



Le local c'est génial! 		Repas végétarien 	
lundi 21 septembre		mardi 22 septembre	
CAROTTES VINAIGRETTE		MELON	
SAUTE DE PORC CHARCUTIERE		JAMBALAYA VG	
SEMOULE		RIZ	
CHÈVRE		TOMME BLANCHE	
POIRE		ILE FLOTTANTE	
		jeudi 24 septembre	
		vendredi 25 septembre	
		MACEDOINE DE LEGUMES	
		CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	
		HACHIS PARMENTIER DU CHEF	
		CARBONARA DE SAUMON	
		SALADE VERTE	
		TORTIS	
		FROMAGE BLANC	
		EMMENTAL	
		COOKIE	
		COMPOTE	

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

Ecole maternelle et primaire Sainte Macrine



		Repas végétarien 	
lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
CELERI REMOULADE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
SAUTÉ DE BOEUF A LA PROVENCALE	ESCALOPE DE DINDE FACON BLANQUETTE	GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE	POISSON DU MOMENT SAUCE DU CHEF
SEMOULE	LEGUMES DU POT	SALADE VERTE	RIZ
SALSIFIS SAUTES			PETITS POIS
CANTAL	MIMOLETTE	TOMME NOIRE	YAOURT SUCRE
LIÉGEOIS VANILLE	GÂTEAU AU FROMAGE BLANC	COMPOTE DE POMMES DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

Ecole maternelle et primaire Sainte Macrine



		Repas végétarien 	
lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
CHOU BLANC	SALADE DE COQUILLETES MERIDIONALE	BETTERAVES ROUGES	TAOST GRATINE A L'EMMENTAL
POULET RÔTI AUX HERBES ET SON JUS	SAUTÉ DE PORC AU CURRY	NUGGET'S VEGETAL	MERLU SAUCE A L'ARMORICAINE
TORTIS	CHOUX DE BRUXELLES	FONDUE DE POIREAUX	BROCOLIS
HARICOTS VERTS	PATATOES	SEMOULE	RIZ PILAF
BRIE	PETITS SUISSES	TOMME NOIRE	CHÈVRE
FLAN NAPPE CARAMEL	FRUITS DE SAISON	GATEAU AU CHOCOLAT	POIRE

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2026

Ecole maternelle et primaire Sainte Macrine

RENCONTRES DU GOÛT : LES SAVEURS (sucré, salé, acide et amer)

Repas végétarien 			
lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
CAROTTES RÂPÉES <i>au citron</i>	SALADE VERTE MAIS <i>et endives</i>	POTAGE POTIMARRON	ENTREES
RÔTI DE PORC <i>au caramel</i>	TAJINE VG <i>aux fruits secs</i>	RISOTTO AU POULET	POISSON <i>sauce au citron vert</i>
POMMES DE TERRE	SEMOULE	RIZ	GRATIN DE LEGUMES
CHOU BLANC A LA CREME			POMMES DE TERRE
ST PAULIN	YAOURT	MIMOLETTE	FROMAGE
CREME CARAMEL <i>au beurre salé</i>	SALADE DE FRUITS PARFUMEE <i>aux agrumes</i>	CAKE <i>au citron</i>	DESSERT

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Légende :