




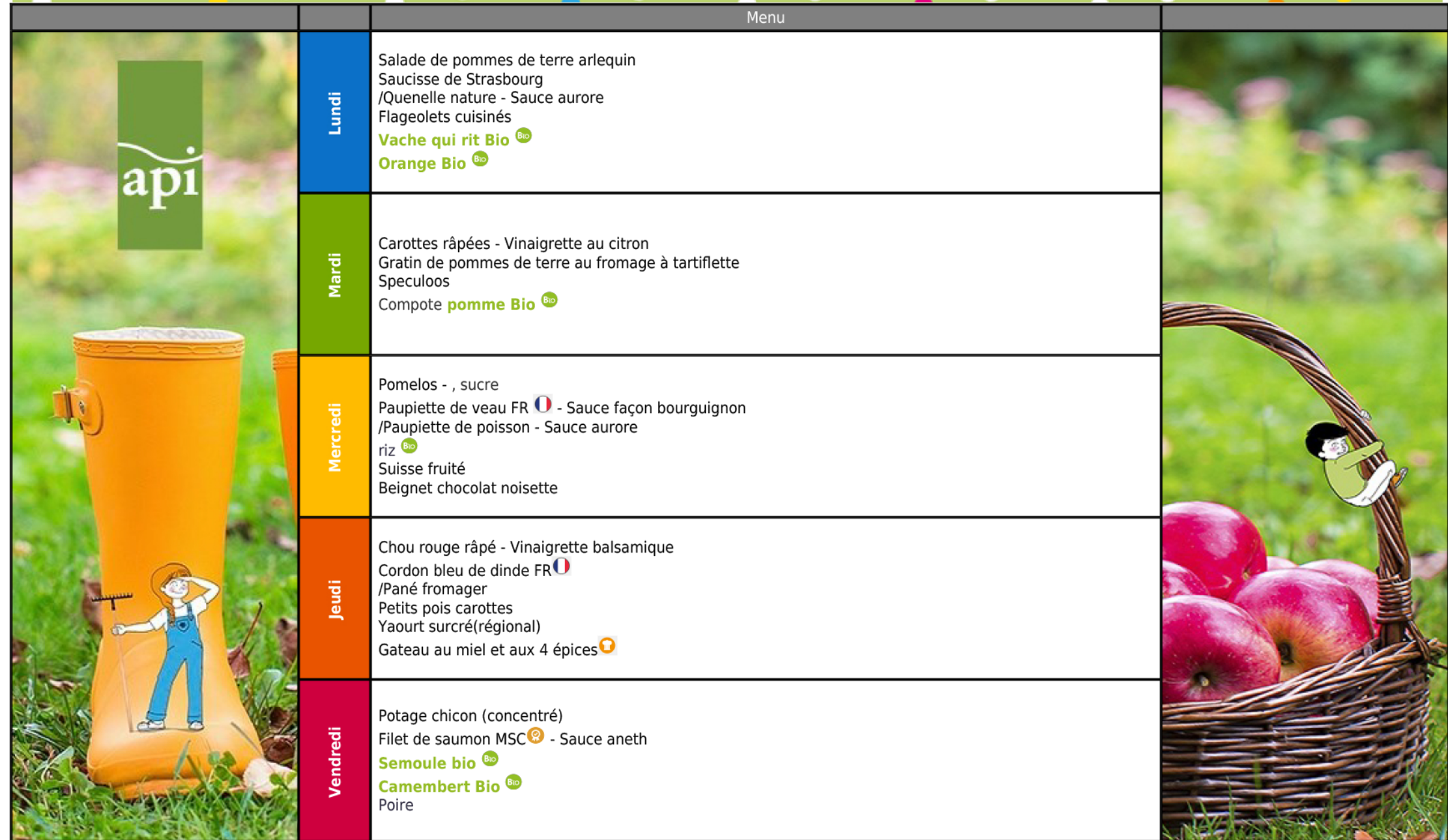










Restauration scolaire de Longueil-Annel

Menus du 24 au 28 février 2025

		Menu	
 	Lundi	<p>Céleri rémoulade (régional) 🇫🇷</p> <p>Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce à l'indienne /Boulettes de soja - Sauce à l'indienne Riz de camargue IGP jaune</p> <p>Edam Bio 🇫🇷</p> <p>Flan nappé caramel</p>	
	Mardi	<p>Potage Dubarry (concentré)</p> <p>Palette de porc Label Rouge - Sauce moutarde /Filet de colin d'Alaska MSC ♀ - Sauce moutarde</p> <p>Lentilles Bio au jus 🇫🇷</p> <p>Pont l'Evêque AOP ♀</p> <p>Banane Bio 🇫🇷</p>	
	Mercredi	<p>Betteraves Bio 🇫🇷 - Vinaigrette</p> <p>Omelette du chef au fromage 🇫🇷 🍳</p> <p>Pommes de terre cubes rissolées - , ketchup</p> <p>Tomme noire IGP ♀</p> <p>Clémentine</p>	
	Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette au xérès</p> <p>Bolognaise de boeuf 🇫🇷</p> <p>/Bolognaise de pois chiche Bio et légumes</p> <p>Macaronis Bio 🇫🇷</p> <p>Emmental Bio râpé 🇫🇷</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	
	Vendredi	<p>Pâté de campagne Label Rouge ♀ - , cornichons</p> <p>/Rillettes de poisson blanc du chef 🍷</p> <p>Beignet de calamars à la romaine</p> <p>Gratin de carottes bio et brocolis 🇫🇷</p> <p>Saint Môret Bio 🇫🇷</p> <p>Kiwi Bio 🇫🇷</p>	

Restauration scolaire de Longueil-Annel

Menus du 03 au 07 mars 2025

		Menu	
	Lundi	Salade de pommes de terre arlequin Saucisse de Strasbourg /Quenelle nature - Sauce aurore Flageolets cuisinés Vache qui rit Bio  Orange Bio 	
	Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette au citron Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette Speculoos Compote pomme Bio 	
	Mercredi	Pomelos - , sucre Paupiette de veau FR  - Sauce façon bourguignon /Paupiette de poisson - Sauce aurore riz  Suisse fruité Beignet chocolat noisette	
	Jeudi	Chou rouge râpé - Vinaigrette balsamique Cordon bleu de dinde FR  /Pané fromager Petits pois carottes Yaourt surcré(régional) Gateau au miel et aux 4 épices 	
	Vendredi	Potage chicon (concentré) Filet de saumon MSC  - Sauce aneth Semoule bio  Camembert Bio  Poire	

Restauration scolaire de Longueil-Annel

Menus du 10 au 14 mars 2025

		Menu	
 	Lundi	<p>Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette au miel</p> <p>Sauté de porc ^{FR} - Sauce façon Orloff</p> <p>/Filet de hoki MSC ^{MSC} - Sauce citron</p> <p>Légumes pot au feu</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Gaufre fantasia</p>	
	Mardi	<p>Oeuf dur - , mayonnaise</p> <p>Boulettes de bœuf Bio ^{Bio} ^{FR} - Sauce charcutière</p> <p>/Boulettes de soja - Sauce charcutière</p> <p>Coquillettes Bio ^{Bio}</p> <p>Emmental Bio râpé ^{Bio}</p> <p>Pomme HVE ^{HVE}</p>	
	Mercredi	<p>Velouté de brocolis (concentré)</p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC ^{MSC} - , citron</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Saint Nectaire AOP ^{AOP}</p> <p>Kaki</p>	
	Jeudi	<p>Cake emmental bio et mimolette du chef ^{Bio}</p> <p>Emincé de cuisse de poulet ^{FR} - Sauce champignons</p> <p>/Omelette nature avec sauce - Sauce champignons</p> <p>Haricots verts Bio à l'ail ^{Bio}</p> <p>Saint Môret Bio ^{Bio}</p> <p>Kiwi Bio ^{Bio}</p>	
	Vendredi	<p>Salade verte - Vinaigrette à l'échalote</p> <p>Galette végétarienne au boulghour bio ^{Bio}</p> <p>Gouda Bio ^{Bio}</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	