

***Longueil Annel - Maternelles**
Du 03/11/2025 au 07/11/2025

Primaires

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi	Carottes râpées - Vinaigrette au curry	Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette		Massdam Bio 	Crème dessert au chocolat
mardi	Salade de blé et mimolette	Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Filet de hoki MSC  - Sauce à la moutarde à l'ancienne	Haricots verts bio persillés  	Petit moulé nature	Poire Bio
mercredi	Potage légumes (concentré)	Emincé de cuisse de poulet  - Sauce Tandoori /Omelette nature avec sauce - Sauce Tandoori	Semoule bio 	Tomme noire IGP (pointe) 	Compote pomme Bio 
jeudi	Cake chorizo et comté /Cake aux fromages recette du chef 	Paupiette au veau FR  - Sauce au poivre /Quenelle nature - Sauce au poivre	Chou fleur CE2 persillé 	Suisse sucré	Orange Bio 
vendredi	Céleri rémoulade (régional) 	Filet de saumon MSC  - Sauce oseille	Spaghetti Bio 	Pointe de Saint-Paulin	Gaufre de Liège

***Longueil Annel - Maternelles**
Du 10/11/2025 au 14/11/2025

Primaires

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi	Potage potiron (concentré)	Saucisse de Strasbourg /Saucisse végétale (façon chipo)	Lentilles Bio au jus 	Camembert Bio 	Pomme Bio 
mardi					
mercredi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Nuggets végétarien de blé	Pommes de terre cubes rissolées - , ketchup	Brie	Clémentine
jeudi	Salade verte - Vinaigrette à l'échalote	Hachis parmentier /Brandade de poisson		Yaourt sucré	Donuts
vendredi	Crêpe au fromage	Poisson blanc meunière MSC 	Gratin de carottes bio et brocolis 	Mimolette Bio 	Poire Bio

**Les menus sont susceptibles de modification sous réserve d'approvisionnement.
Toutes nos viandes sont d'origine française.**

***Longueil Annel - Maternelles**
Du 17/11/2025 au 21/11/2025

Primaires

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons	Sauté de dinde FR  - Sauce dijonnaise /Pavé de merlu MSC  - Sauce dijonnaise	Haricots verts Bio à l'ail 	Tomme noire IGP (pointe) 	Flan nappé caramel
mardi	Betteraves Bio  - Vinaigrette aux fines herbes	Boulettes de bœuf Bio   - Sauce napolitaine /Boulette de lentilles et légumes - Sauce napolitaine	Fusilli Bio 	Emmental Bio râpé 	Banane Bio 
mercredi	Potage Esaü (lentilles bio)	Jambon blanc issu de porc Label Rouge  /Oeufs durs	Frites	Vache qui rit Bio 	Kaki
jeudi	Perles de pâtes - Vinaigrette au ketchup	Saucisse végétale (façon chipo)	Petits pois carottes	Suisse fruité	Cake au chocolat et potiron 
vendredi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  - , cornichons /Friand au fromage	Brandade de poisson		Chanteneige	Clémentine

***Longueil Annel - Primaires**
Du 24/11/2025 au 28/11/2025

Primaires

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	 Céleri rémoulade (régional) 	Sauté de porc  - Sauce charcutière /Quenelle nature - Sauce charcutière	Semoule bio 	Gouda Bio 	Crème dessert à la vanille
mardi	Salade verte - Vinaigrette	Gratin de pommes de terre et potiron au fromage à raclette		Yaourt aromatisé	Clémentine
mercredi	Pizza	Rôti de boeuf  /Poisson blanc meunière MSC 	Carottes Bio persillées  - Sauce tartare	Saint Nectaire AOP 	Ananas
jeudi	Salade Krautsalât	Spaetzles au poulet  /Spaetzles sauce champignons		Yaourt surcré(régional)	Streusel aux fruits rouges 
vendredi	Potage Crécy (carottes bio)	Filet de lieu noir MSC  - Sauce aurore	Riz de camargue IGP 	Camembert Bio 	Banane Bio 

***Longueil Annel - Primaires**
Du 01/12/2025 au 05/12/2025

Primaires

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi	Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange	Emincé de cuisse de poulet  - Sauce façon blanquette /Omelette nature avec sauce - Sauce aux herbes	Légumes pot au feu	Saint Môret Bio 	Mousse au chocolat au lait
mardi	Macédoine de légumes - Vinaigrette au fromage blanc	Allumettes de porc façon carbonnara /Poisson MSC façon carbonara 	Spaghetti Bio 	Emmental Bio râpé 	Pomme Bio 
mercredi	Potage Dubarry (chou fleur bio)	Chili con carne /Chili sin carne	Riz de camargue IGP	Pont l'Evêque AOP 	Beignet framboise
jeudi	Oeuf dur - , mayonnaise	Cake boulgour aux épinards et parmesan 	Salade verte - Vinaigrette	Yaourt arôme (régional)	Kiwi Bio 
vendredi	Betteraves Bio  - Vinaigrette au miel	Filet de Poisson pané MSC 	Pommes de terre et épinards bio béchamel	Mimolette Bio 	Flan nappé caramel