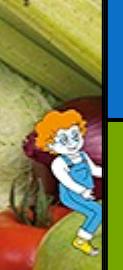


***Longueil Annel - Maternelles**
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

| Primaires | | | | | | |
|--|-----------------|---|---|---|--|---|
| | | Entrées | Plats | Accompagnements | Fromages | Desserts |
|  | lundi | Carottes râpées (régionales)  - Vinaigrette à l'échalote | Emincé de cuisse de poulet  - Sauce champignons /Filet de hoki MSC  - Sauce champignons | Légumes pot au feu | Mimolette Bio  | Flan nappé caramel |
|  | mardi | Potage légumes (concentré) | Boulettes de bœuf Bio   - Sauce napolitaine /Boulette de lentilles et légumes - Sauce napolitaine | Petits pois CE2 au jus | Vache qui rit Bio  | Orange Bio  |
|  | mercredi | Betteraves Bio  - Vinaigrette au miel | Galette végétarienne au boulgour bio  | Riz de camargue IGP  - , ketchup | Saint Nectaire AOP  | Yaourt arôme (régional) |
|  | jeudi | Salade verte - Vinaigrette balsamique | Assiette de charcuteries,jambon Label Rouge et rosette  /Omelette nature avec sauce - Sauce aux herbes | Pommes de terre au fromage à raclette | Suisse sucré | Pavés Bâlois  |
|  | vendredi | Crêpe au fromage | Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce Niçoise | Penne Bio  | Emmental Bio râpé  | Banane Bio  |

***Longueil Annel - Maternelles**
Du 26/01/2026 au 30/01/2026

| Primaires | | | | | | |
|--|-----------------|--|---|--|--|---|
| | | Entrées | Plats | Accompagnements | Fromages | Desserts |
|  | lundi | Céleri rémoulade (régional)  | Sauté de porc  - Sauce diable /Quenelle nature - Sauce diable | Flageolets cuisinés | Gouda Bio  | Crème dessert au chocolat |
|  | mardi | Taboulé d'hiver (semoule bio)  | Nuggets de poulet pané  /Nugget's de maïs | Carottes CE2 persillées  | Saint Môret Bio  | Poire Bio |
|  | mercredi | Salade verte - Vinaigrette au xérès | Brandade de poisson | | Petit moulé nature | Donuts |
|  | jeudi | Tarte du chef au fromage de chèvre et épinards  | Paupiette au veau FR  - Sauce Marengo /Paupiette de poisson - Sauce tomate | Pommes de terre cubes rissolées | Suisse fruité | Kiwi Bio  |
|  | vendredi | Chou rouge râpé - Vinaigrette à l'échalote | Pastachiches HVE sauce italienne et mozzarella  | | Pointe de Saint-Paulin | Liégeois vanille |

***Longueil Annel - Maternelles**
Du 02/02/2026 au 06/02/2026

| Primaires | | | | | | |
|--|-----------------|---|--|---|---|--|
| | | Entrées | Plats | Accompagnements | Fromages | Desserts |
|  | lundi | Betteraves Bio  - Vinaigrette au xérès | Boulettes de bœuf Bio   - Sauce paprika /Boulette de lentilles et légumes - Sauce paprika | Blé pilaf | Saint Môret Bio  | Orange Bio  |
|  | mardi | Salade verte - Vinaigrette Caesar | Saucisse de porc CE2  /Saucisse végétale (façon chipo) | Wrap | Emmental Bio râpé  | Crêpe sucrée - Coulis de fruits rouges  |
|  | mercredi | Salade de pommes de terre, maïs, oignons et ciboulette | Sauté de dinde FR  - Sauce crème /Batonnet pané de mozzarella | Mélange brocolis et carottes | Pont l'Evêque AOP  | Banane Bio  |
|  | jeudi | Crêpe au fromage | Omelette du chef au fromage   | Pommes de terre vapeur - Épinards à la Béchamel | Buchette lait mélange | Clémentine |
|  | vendredi | Potage Crécy (carottes bio) | Filet de saumon MSC  - Sauce oseille | Spaghetti Bio  | Vache qui rit Bio  | Compote fraîche POMME BIO  |

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