

***Longueil Annel - Maternelles**
Du 02/03/2026 au 06/03/2026

Primaires

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	lundi	Taboulé d'hiver (semoule bio) 	Sauté de porc (régional)   - Sauce charcutière /Bouchée de lentilles et légumes - Sauce charcutière	Gratin de brocolis et carottes bio	Edam Bio 	Pomme Bio 
	mardi	Céleri rémoulade (régional) 	Paupiette de volaille - Sauce champignons /Filet de saumon MSC  - Sauce champignons	Riz de camargue IGP jaune	Saint Môret Bio 	Mousse au chocolat au lait
	mercredi	Potage Dubarry (chou fleur bio)	Saucisse végétale (façon chipo)	Flageolets cuisinés	Pont l'Evêque AOP 	Cake à la fleur d'orange 
	jeudi	Salade verte - Vinaigrette au xérès	Lasagnes de boeuf à la bolognaise  /Lasagnes de légumes aux lentilles bio 		Galettes Bio au beurre 	Yaourt arôme (régional)
	vendredi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  - , cornichons /Oeuf dur - , mayonnaise	Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce façon blanquette	Pommes de terre vapeur	Buchette lait mélange	Kiwi Bio 



***Longueil Annel - Maternelles**
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

Primaires

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi	Betteraves Bio  - Vinaigrette	Mac and cheese (macaroni bio)		Suisse fruité	Ananas
mardi	Carottes râpées (régionales)  - Vinaigrette à l'orange	Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Quenelle nature - Sauce à la moutarde à l'ancienne	Lentilles vertes Bio 	Camembert Bio 	Crème dessert à la vanille
mercredi	Pomelos - , sucre	Steak haché au veau  - Sauce au poivre /Omelette nature avec sauce - Sauce au poivre	Frites	Vache qui rit Bio 	Compote fraîche Pommes BIO 
jeudi	Chou Blanc râpé "UE"  - Vinaigrette façon saint Hubert	Emincé de cuisse de poulet  - Sauce basquaise /Filet de hoki MSC  - Sauce aurore	Semoule bio 	Yaourt surcré(régional)	Cake au chocolat recette du chef
vendredi	Quiche lorraine  /Friand au fromage	Filet de Poisson pané MSC  - , citron	Haricots verts Bio à l'ail 	Chanteneige	Orange Bio 

***Longueil Annel - Maternelles**
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Primaires

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Saucisse de Strasbourg /Saucisse végétale (façon chipo)	Mélange de chou à choucroute et pommes de terre	Gouda Bio 	Liégeois chocolat
mardi	Cervelas - , cornichons /Terrine de légumes	Cordon bleu de dinde FR  /Batonnet pané de mozzarella	Coquillettes Bio  - , ketchup	Emmental Bio râpé 	Pomme Bio 
mercredi	Pizza	Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare	Boulgour Bio 	Tomme noire IGP (pointe) 	Cocktail de fruits
jeudi	Potage du Leprechaun (concentré) 	Sherpherd's pie (hachis parmentier irlandais à la viande)  /Parmentier de poisson		Cheddar	Tartes aux pommes crumble 
vendredi	Salade verte - Vinaigrette à l'échalote	Flan de carottes à l' emmental Bio   	Pommes de terre vapeur	Yaourt arôme (régional)	Donuts

***Longueil Annel - Maternelles**
Du 23/03/2026 au 27/03/2026

Primaires

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Chou fleur CE2 - Sauce façon cocktail	Sauté de dinde FR 🇫🇷 - Sauce Tandoori /Pavé de merlu MSC 🐟 - Sauce Tandoori	Semoule bio 🌿	Mimolette Bio 🌿	Orange Bio 🌿
mardi	Oeuf dur - , mayonnaise	Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette		Speculoos	Compote fraîche Pommes BIO 🌿
mercredi	Rillettes de poisson blanc du chef 🍴	Rôti de porc issu de porc Label Rouge 🐷 🇫🇷 - Sauce Robert /Quenelle nature - Sauce tomate	Lentilles vertes Bio 🌿	Brie	Banane Bio 🌿
jeudi	Betteraves Bio 🌿 - Vinaigrette	Boulettes de bœuf Bio 🌿 🇫🇷 - Sauce façon bourguignon /Boulettes panées de blé façon thaï	Légumes pot au feu	Suisse sucré	Gâteau du chef aux pommes 🍴
vendredi	Potage potiron (concentré)	Filet de saumon MSC 🐟 - Sauce oseille	Riz de camargue IGP 🇫🇷	Vache qui rit Bio 🌿	Kiwi Bio 🌿