









***Longueil Annel - Maternelles**
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Primaires

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Carottes râpées (régionales) 🇫🇷 🍷 - Vinaigrette	Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce Marengo /Paupiette de poisson - Sauce Marengo	Flageolets cuisinés	Edam Bio 🇫🇷	Flan nappé caramel
mardi	Salade verte - Vinaigrette balsamique	Allumettes de porc façon carbonara /Poisson MSC façon carbonara 🇫🇷	Spaghetti Bio 🇫🇷	Suisse fruité	Beignet framboise
mercredi	Potage légumes (concentré)	Omelette du chef au fromage 🇫🇷	Frites - , ketchup	Saint Nectaire AOP 🇫🇷	Banane Bio 🇫🇷
jeudi	Céleri rémoulade (régional) 🇫🇷	Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce Mornay /Poisson blanc meunière MSC 🇫🇷	Petits pois carottes	Yaourt sucré (régional)	Gateau au miel et aux 4 épices 🇫🇷
vendredi	Crêpe au fromage	Marmite de colin MSC façon dieppoise	Pommes de terre vapeur	Saint Môret Bio 🇫🇷	Poire Bio

***Longueil Annel - Maternelles**
Du 06/04/2026 au 10/04/2026

Primaires

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi					
mardi	Potage légumes (concentré)	Raviolis au boeuf à la sauce tomate - Emmental Bio râpé  /Raviolis aux légumes - Emmental Bio râpé 		Yaourt sucré	Orange Bio 
mercredi	Saucisson à l'ail - , cornichons /Accras de morue	Cordon bleu de dinde FR  /Pané fromager	Pommes de terre et épinards bio béchamel	Mimolette Bio 	Kiwi Bio 
jeudi	Oeuf dur - , mayonnaise	Rôti de dinde  - Sauce façon Orloff /Filet de saumon MSC  - Sauce crème	Purée de pommes de terre	Suisse fruité	Gâteau du chef aux pralines roses 
vendredi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Cake boulgour aux épinards et parmesan 	Blé Bio  - , ketchup	Speculoos	Compote pomme

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

***Longueil Annel - Maternelles**
Du 13/04/2026 au 17/04/2026

Primaires

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade de pommes de terre, maïs, oignons et ciboulette	Sauté de porc (régional) 🇫🇷 - Sauce champignons /Omelette nature avec sauce - Sauce champignons	Gratin de brocolis et carottes bio	Montcadi a la coupe	Pomme Bio 🇫🇷
mardi	Céleri rémoulade (régional) 🇫🇷	Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce napolitaine /Bouchée de lentilles et légumes - Sauce napolitaine	Semoule bio 🇫🇷	Petit moulé ail et fines herbes	Flan à la vanille
mercredi	Betteraves - Vinaigrette	Jambon blanc /Oeufs durs	Purée de pdt, carottes bio, chou fleur bio, courgette bio	Yaourt sucré (régional)	Gaufre fantasia
jeudi	Chou rouge râpé - Vinaigrette	Bolognaise de boeuf 🇫🇷 /Bolognaise de pois chiche Bio et légumes	Spaghetti Bio 🇫🇷	Emmental Bio râpé 🇫🇷	Salade de fruits frais
vendredi	Cervelas - , cornichons /Accras de morue	Filet de Poisson pané MSC 🇫🇷	Pommes de terre et épinards bio béchamel	Brie	Kiwi Bio 🇫🇷