

***Longueil Annel - Maternelles**
Du 21/09/2026 au 25/09/2026

Primaires

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	lundi	Carottes râpées - Vinaigrette ciboulette	Cake de semoule bio , tomate, basilic  	Gratin de chou fleur CE2	Cantal AOP 	Flan nappé caramel
	mardi	Tzatziki	Jambon blanc issu de porc Label Rouge  /Accras de morue	Coquillettes Bio  - , ketchup	Camembert Bio 	Quetsche
	mercredi	Pizza	Paupiette de volaille - Sauce normande /Quenelle nature - Sauce normande	Mélange de brocolis et pommes de terre	Vache qui rit Bio 	Raisin blanc
	jeudi	Salade verte - Vinaigrette à l'échalote	Emincé de cuisse de poulet  - Sauce façon blanquette /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce façon blanquette	Pommes de terre noisette	Suisse sucré	Cookie du chef chocolat 
	vendredi	Pastèque	Filet de Poisson pané MSC  - Sauce tartare	Blé Bio à la tomate	Gouda Bio 	Crème dessert à la vanille

***Longueil Annel - Maternelles**
Du 28/09/2026 au 02/10/2026

Primaires

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Taboulé (à la semoule Bio) Bio	Saucisse de filet de poulet nature /Saucisse végétale (façon chipo)	Haricots verts bio persillés Bio	Tomme noire IGP (pointe) 🍷	Raisin noir
mardi	Melon	Chili con carne /Chili sin carne	Riz de camargue IGP	Massdam Bio Bio	Crème dessert au chocolat
mercredi	Tomates - Vinaigrette balsamique	Crêpinette de porc - Sauce au poivre /Omelette nature avec sauce - Sauce au poivre	Frites	Petit moulé nature	Clafoutis aux bigarreaux recette du chef 🍷
jeudi	Céleri rémoulade (régional) 🍷	Pastachiches HVE (pois chiches) sauce crème et emmental Bio Bio		Yaourt arôme (régional)	Donuts
vendredi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge 🍷 - , cornichons /Terrine de légumes	Pavé de merlu MSC 🍷 - Sauce Dieppoise	Pommes de terre et épinards Bio béchamel à la vache qui rit	Coulommiers	Prune

***Longueil Annel - Maternelles**
Du 05/10/2026 au 09/10/2026

Primaires

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
 lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette au vinaigre de framboise	Paupiette au veau FR - Sauce à l'indienne /Paupiette de poisson - Sauce à l'indienne	Semoule bio	Saint Môret Bio	Gaufre fantasia
mardi	Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette	Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce dijonnaise /Omelette nature avec sauce - Sauce dijonnaise	Lentilles Bio au jus	Buchette lait mélange	Banane Bio
mercredi	Salade verte - Vinaigrette à l'échalote	Gratin de gnocchis de pommes de terre, épinards, (emmental Bio)		Suisse sucré	Éclair au chocolat
jeudi	Cake du chef au chorizo /Cake du chef emmental et mimolette	Emincé de cuisse de poulet - Sauce façon blanquette /Pavé de merlu MSC - Sauce basquaise	Mélange de pommes de terre et carottes Bio persillées	Pont l'Evêque AOP	Pomme Bio
vendredi	Concombre - Vinaigrette à la bulgare	Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare	Boulgour Bio	Mimolette Bio	Flan nappé caramel

***Longueil Annel - Maternelles**
Du 12/10/2026 au 16/10/2026

Primaires

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Céleri rémoulade (régional) 🍷	Gratin de pommes de terre, mimolette et emmental bio 🍷		Speculoos	Compote pomme Bio 🍷
mardi	Taboulé (à la semoule Bio) 🍷	Cordon bleu de dinde FR 🇫🇷 /Pané fromager	Petits pois CE2 au jus	Edam Bio 🍷	Prune
mercredi	Crêpe au fromage	Saucisse de porc CE2 🍷 /Saucisse végétale (façon chipo)	Frites - , ketchup	Cantal AOP 🍷	Liégeois vanille
jeudi	Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange	Boulettes de bœuf Bio 🍷 🇫🇷 - Sauce napolitaine /Boulette de lentilles et légumes - Sauce napolitaine	Spaghetti Bio 🍷	Emmental Bio râpé 🍷	Brookie du chef au chocolat 🍷
vendredi	Cervelas - , cornichons /Médailillon de surimi	Tarte au Maroilles 🍷 🍷	Salade verte - Vinaigrette au xérès	Camembert Bio 🍷	Raisin blanc