MENUS DU 2 AU 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI 2 NOVEMBRE

Carottes râpées vinaigrette au miel à part

Filet de daurade sauce tomate

Blé
Brocolis

Tomme blanche

Ile flottante

Goûter : Jus d'ananas, Pain et confiture

MARDI 3 NOVEMBRE

Potage Longchamps (petit pois)

Sauté de bœuf sauce chasseur
Riz

Fruit de saison

Goûter : Compote de pomme, Madeleines

MERCREDI 4 NOVEMBRE

Salade de pâtes, maïs et mozzarella

Saucisse de porc au jus
Saucisse de volaille au jus
Lentilles au jus et carottes fondantes

Fruit de saison

Goûter : Yaourt nature et sucre, Pain et beurre

JEUDI 5 NOVEMBRE
MENU VÉGÉTARIEN

Salade verte et croûtons

Omelette
Haricots verts
Semoule

Saint Nectaire

Mousse au chocolat au lait /
Mousse au chocolat noir

Goûter : Fromage blanc aromatisé, Cake au yaourt maison

VENDREDI 6 NOVEMBRE
MENU CME

Cordon bleu
Penne

Yaourt nature

Ananas

Goûter : Lait nature, Pain et barre de chocolat

LUNDI 9 NOVEMBRE

Velouté de carottes

Escalope viennoise

Semoule

Julienne de légume

Fruit de saison

Goûter : Pain au chocolat, Compote de pomme fraise

MARDI 10 NOVEMBRE
MENU VÉGÉTARIEN

Salade verte vinaigrette et mimolette

Seitan à la Provençale
Riz

Epinards béchamel

Pont l'Evêque

Crème dessert vanille /
Crème dessert pralinée

Goûter : Sablés de Retz, Fruit de saison

MERCREDI 11 NOVEMBRE

FÉRIÉ

JEUDI 12 NOVEMBRE

Carottes râpées vinaigrette au miel à part

Risotto de coquillettes emmental et dés de jambon
Risotto de coquillettes emmental et lardons de dinde

Saint Paulin

Compote de pomme fraise /
Compote de pomme

Goûter : Yaourt aromatisé, Cake marbré maison

VENDREDI 13 NOVEMBRE

Filet de lieu frais sauce aneth

Pommes de terre vapeur

Fromage blanc nature

Fruit de saison

Goûter : Pain et beurre, Jus multifruit

LUNDI 16 NOVEMBRE
MENU VÉGÉTARIEN

Salade verte et croûtons vinaigrette

Hachis végétarien aux lentilles

Brie

Flan nappé caramel / Gélifié chocolat

Goûter : Pain et pâte à tartiner, Fruit de saison

MARDI 17 NOVEMBRE
MENU À THÈME POLYNÉSIE FRANÇAISE

Emincé de bœuf à la noix de coco

Patate douce rôti au miel

Yaourt nature

Banane et miel à part

Goûter : Pain et confiture, Compote de pomme

MERCREDI 18 NOVEMBRE

Potage aux légumes frais et vache qui rit

Rôti de bœuf à la dijonnaise

Blé
Fondue de poireaux

Fruit de saison

Goûter : Madeleines, Fruit de saison

JEUDI 19 NOVEMBRE

Tartiflette au fromage et dés de jambon
Tartiflette au fromage et lardons de dinde
Salade verte

Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison

Goûter : Lait chocolat, Sablés de Retz

VENDREDI 20 NOVEMBRE

Carottes râpées vinaigrette au miel à part

Filet de daurade sauce napolitaine

Pommes de terre vapeur
Poêlée de butternut ail et persil

Petit moulé

Gâteau au citron

Goûter : Petit suisse aromatisé, Pain et beurre

LUNDI 23 NOVEMBRE
MENU VÉGÉTARIEN

Carottes râpées vinaigrette au miel à part

Légumes à l'orientale
Semoule

Fromage blanc nature

Compote de pomme banane /
Compote de pomme

Goûter : Pain et beurre, Fruit de saison

MARDI 24 NOVEMBRE

Filet de poisson pané et citron
Carottes fondantes
Boulghour

Tomme blanche

Fruit de saison

Goûter : Madeleines, Jus de pomme

MERCREDI 25 NOVEMBRE

Sauté de bœuf au jus
Penne et emmental râpé
Haricots vert

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

Goûter : Lait nature, Croissant

JEUDI 26 NOVEMBRE
MENU CME

Salade verte et croûtons

Egrené de bœuf bolognaise

Purée de pommes de terre

Vache qui rit

Poire

Goûter : Fromage blanc et sucre, Pain et confiture

VENDREDI 27 NOVEMBRE

Marmite d'églefin
Riz
Epinards à la crème

Emmental

Fruit de saison

Goûter : Cake au chocolat maison, Fruit de saison

Légende

- Recette du chef
- Issu de l'agriculture biologique
- Viande origine France
- MSC : pêche durable
- Bleu Blanc Coeur
- Origine France garantie
- Appellation d'origine Contrôlée
- Commerce équitable
- Indication géographique protégée
- Circuit court origine France
- Label Rouge
- Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale
- Race à viande
- Produits subventionnés par AGRIMER
- Certification environnementale de niveau 2
- Haute valeur environnementale

Le pain est quotidiennement bio. Le pain et les viennoiseries sont artisanaux.

Les menus proposés seront maintenus sous réserve d'approvisionnement.

Les aliments mentionnés en verts sont subventionnés par l'UE à destination des écoles, sauf le mercredi et les vacances scolaires.

Les viandes de bœuf, poulet et porc qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en **France**.

Les viandes de veau et agneau qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en **U.E.** Vous trouverez sur le site de la ville la traçabilité complète le jour de la consommation.

Les maternelles ont un menu unique où les entrées, laitages et desserts sont indiqués en gras. Les élémentaires choisissent entre les aliments proposés.

fruits & légumes à l'école — lait & produits laitiers à l'école

VILLE DE Livry-Gargan