Cuisine d'ici

Sainte-Geneviève-des-Bois · Longpont-sur-orge · La Norville · Cheptainville

MENUS SCOLAIRES ET ACCUEIL DE LOISIRS

NOVEMBRE 2026

ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE



LUNDI 02 NOVEMBRE

Salade de carottes râpées
Petit pané de blé emmental et lentilles
Fromage blanc
Cocktail de fruits

MARDI 03 NOVEMBRE

Salade Grecque
Bolognaise d'épinards et riz
Camembert
Compote de fruits

MERCREDI 04 NOVEMBRE

Soupe de légumes
Steak végétal et haricots plats persillés
Chanteneige
Compote de fruits

JEUDI 05 NOVEMBRE

Feuilleté à la vache qui rit
Knack végétale et carottes à la crème
Cantadou ail et fines herbes
Fruit de saison

VENDREDI 06 NOVEMBRE

Boulettes végétales à la sauce tomate et semoule
Babybel emmental
Fruit de saison

LUNDI 09 NOVEMBRE

Crêpe tomate et emmental
Tranches végétales de lentilles corail et purée aux trois légumes
Yaourt nature
Fruit de saison

MARDI 10 NOVEMBRE

Omelette aux champignons et mini rösti
Pik et croq
Eclair au chocolat

MERCREDI 11 NOVEMBRE

JOUR FÉRIÉ

JEUDI 12 NOVEMBRE

Salade de betteraves
Spaghettis à la bolognaise végétale
Fromage blanc
Fruit de saison

VENDREDI 13 NOVEMBRE

Salade de chou rouge
Emincé végétal aux quatre épices et céréales méditerranéennes
Kiri
Compote de fruits

LUNDI 16 NOVEMBRE

Tartiflette végétale (pommes de terre)
Petits suisse nature
Fruit de saison

MARDI 17 NOVEMBRE

Salade de couscous perles, fêta, tomates et olives
Galette de pois chiches et chou-fleur Maître d'Hôtel
Camembert
Fruit de saison

MERCREDI 18 NOVEMBRE

Radis et beurre
Œufs durs et courgettes à la béchamel
Vache qui rit
Cocktail de fruits

JEUDI 19 NOVEMBRE

Soupe de légumes
Tomate farcie végétale et riz pilaf
Emmental
Compote de fruits

VENDREDI 20 NOVEMBRE

Feuilleté au fromage
Gratin de butternut et brocolis
Gélifié vanille
Fruit de saison

LUNDI 23 NOVEMBRE

Salade de carottes râpées
Boulettes de tomate à la catalane et boulgour
Cantandou ail et fines herbes
Compote de fruits

MARDI 24 NOVEMBRE

Soupe de légumes
Lasagnes épinards ricotta
Yaourt nature
Abricots au sirop

MERCREDI 25 NOVEMBRE

Salade de riz composée
Emincé végétal à la sauce normande et poêlée de légumes au boursin
Fruit de saison

JEUDI 26 NOVEMBRE

Salade de pépinettes
Steak végétal et petits pois à la française
Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison

VENDREDI 27 NOVEMBRE

Céleri rémoulade
Gnocchis au pesto et épinards
Tomme des Pyrénées
Cocktail de fruits

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Label Rouge
Pêche durable
Commerce équitable

Agriculture Biologique
Bleu Blanc Coeur
Produits locaux
Haute Valeur Environnementale
Spécialité Traditionnelle Garantie

Produits participants au programme européen 《 Lait et fruits à l'école 》.

Les menus, validés par la diététicienne du Syndicat, peuvent être modifiés en fonction des arrivages saisonniers, des contraintes de production ainsi que des éventuels problèmes d'approvisionnement.

Ils sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration réglementaire : voir document dédié. Aucun des fromages servis n'est au lait cru.

Accès direct au site internet de la cuisine !