Cuisine d'ici

Sainte-Geneviève des-Bois · Longpont-sur-Orge · La Norville · Cheptainville · Villiers-sur-Orge

MENUS SCOLAIRES ET ACCUEIL DE LOISIRS

DECEMBRE 2026

LUNDI 30 NOVEMBRE
Salade de couscous perles, fêta, tomates et olives
Crousti'cantal et purée de potiron
Yaourt nature
Fruit de saison

MARDI 1er DECEMBRE
Salade de riz composée
Sauté de dinde sauce ail et fines herbes et brocolis à la crème
Brie
Fruit de saison

MERCREDI 02 DECEMBRE
Soupe de légumes
Filet de poisson sauce cardinal et semoule
Cantadou ail et fines herbes
Fruit de saison

JEUDI 03 DECEMBRE
Salade de betteraves
Sauté de porc laqué au miel et sauce soja et céréales asiatiques
Gélifié au chocolat
Fruit de saison

VENDREDI 04 DECEMBRE
Bœuf bourguignon et pommes de terre vapeur
Babybel
Fruit de saison

LUNDI 07 DECEMBRE
Salade de chou rouge
Spaghetti à la bolognaise
Camembert
Compote de fruits

MARDI 08 DECEMBRE
Salade verte
Pizza à la raclette
Crème dessert à la vanille
Fruit de saison

MERCREDI 09 DECEMBRE
Taboulé
Filet mignon en sauce et poêlée de légumes au boursin
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

JEUDI 10 DECEMBRE
Soupe de légumes
Filet de poisson sauce napolitaine et boulgour
Chaource
Fruit de saison

VENDREDI 11 DECEMBRE
Feuilleté à la vache qui rit
Rôti de porc et chou-fleur à la béchamel
Fruit de saison

LUNDI 14 DECEMBRE
Salade de céleri rémoulade
Boulettes de volaille, semoule et légumes couscous
Fromage blanc
Cocktail de fruits

MARDI 15 DECEMBRE
Bœuf miroton et courgettes à la béchamel
Boursin
Banane

MERCREDI 16 DECEMBRE
Salade de pépinettes
Omelette et ratatouille
Vache qui rit
Fruit de saison

JEUDI 17 DECEMBRE
Salade de carottes râpées
Saucisse de Toulouse et lentilles
Gouda
Compote de fruits

VENDREDI 18 DECEMBRE
Tomates cerises, apéricubes, gâteaux salés et jus de fruit
Grignottes de poulet et potatoes stars
Fromage
Bûche de Noël glacée

LUNDI 21 DECEMBRE
Salade Charlemagne à la mimolette
Œufs durs et purée d'épinards
Flanby
Fruit de saison

MARDI 22 DECEMBRE
Salade de pommes de terre
Sauté de porc au paprika et carottes persillées
Délice emmental
Fruit de saison

MERCREDI 23 DECEMBRE
Filet de poisson sauce nantua et coquillettes
Six de Savoie
Fruit de saison

JEUDI 24 DECEMBRE
Mélange betteraves et carottes
Fricassées de boeuf à la crème et gratin dauphinois
Kiri
Pâtisserie

VENDREDI 25 DECEMBRE

LUNDI 28 DECEMBRE
Boulettes de pois chiches, tomates et basilic et gratin de potiron
Emmental
Fruit de saison

MARDI 29 DECEMBRE
Soupe de légumes
Blanquette de poisson et riz
Fromage blanc fruité
Compote de fruits

MERCREDI 30 DECEMBRE
Salade de lentilles
Escalope de dinde à la normande et haricots plats persillés
Babybel à l'emmental
Fruit de saison

JEUDI 31 DECEMBRE
Feuilleté au fromage
Rôti de boeuf et pommes de terre noisettes
Yaourt à boire
Fruit de saison

VENDREDI 1er JANVIER

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 》.
Menu avec porc (en rouge) : une alternative végétarienne est possible.
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 !