Cuisine d'ici

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

MENUS SCOLAIRES ET ACCUEIL DE LOISIRS

DECEMBRE 2026

ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE

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
Tortilla oignons pommes de terre et brocolis à la crème
Brie
Fruit de saison

MERCREDI 02 DECEMBRE

Soupe de légumes
Boulettes de légumes et azuki en sauce et semoule
Cantadou ail et fines herbes
Fruit de saison

JEUDI 03 DECEMBRE

Salade de betteraves
Emincé végétal au miel et sauce soja et céréales asiatiques
Gélifié au chocolat
Fruit de saison

VENDREDI 04 DECEMBRE

Œufs durs à la béchamel et pommes de terre vapeur
Babybel
Fruit de saison

LUNDI 07 DECEMBRE

Salade de chou rouge
Spaghetti à la bolognaise végétale
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
Crousti'blé et poêlée de légumes au boursin
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

JEUDI 10 DECEMBRE

Soupe de légumes
Rajma masala d'épeautre
Chaource
Fruit de saison

VENDREDI 11 DECEMBRE

Feuilleté à la vache qui rit
Galette de pois chiche et chou-fleur à la béchamel
Fruit de saison

LUNDI 14 DECEMBRE

Salade de céleri rémoulade
Boulettes de tomate, semoule et légumes couscous
Fromage blanc
Cocktail de fruits

MARDI 15 DECEMBRE

Curry de courgettes, quinoa et boulgour
Boursin
Banane

MERCREDI 16 DECEMBRE

Salade de pépinettes
Omelette et ratatouille
Vache qui rit
Fruit de saison

JEUDI 17 DECEMBRE

Salade de carottes râpées
Knack végétale et lentilles
Gouda
Compote de fruits

VENDREDI 18 DECEMBRE

Tomates cerises, apéricubes, gâteaux salés et jus de fruit
Mini-donuts 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
Steak végétal et carottes persillées
Délice emmental
Fruit de saison

MERCREDI 23 DECEMBRE

Coquillettes à la carbonara végétale
Six de Savoie
Fruit de saison

JEUDI 24 DECEMBRE

Mélange betteraves et carottes
Emincé végétal 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
Chili sin carne et riz
Fromage blanc fruité
Compote de fruits

MERCREDI 30 DECEMBRE

Salade de lentilles
Galette de boulgour et haricots plats persillés
Babybel à l'emmental
Fruit de saison

JEUDI 31 DECEMBRE

Feuilleté au fromage
Tranches végétales 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 ».

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 !