



## Cuisinier d'Île de France

La Chronique Culinaire :

# Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Primaires

L'Ultra fondant



Produit **FRAIS**



Produit de **SAISON**



Produit **LOCAL**



Origine **FRANCE**



Produit **BIO**

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 1 DU PA

lundi 02 septembre

mardi 03 septembre

jeudi 05 septembre

vendredi 06 septembre

Menu de rentrée pour bien rentrer :)

Entrées  
au choix

**MOUSSE DE FOIE**

**PASTEQUE**



**CAROTTES RAPEES  
AU MIEL**

**BETTERAVES A LA  
CIBOULETTE**

**SALADE DE TOMATES  
VINAIGRETTE  
BALSAMIQUE**

**SALADE DE POMME DE  
TERRE AU PAPRIKA**

**DUO DE SAUCISSONS**

**TABOULE A LA MENTHE**

Plat

**BOLOGNAISE**



**ROTI DE PORC A  
LA GRAINE DE MOUTARDE**



**BURGER  
DU CHEF**



**QUENELLES DE BROCHET  
SAUCE AUREORE**

**MACARONIS**

**PETITS POIS AU JUS**

**POMMES ALLUMETTES**

**RIZ**



Accompagnements

**CAROTTES A LA GRAINE  
DE MOUTARDE**



**LENTILLES AU JUS**

**SALADE VERTE**

**FENOUIL  
BRAISE**



Fromage ou Produit  
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 2

Desserts  
au choix

**CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON**

**POT DE CREME GLACEE**

**MOUSSE FRAISE TAGAPI  
ET SON BISCUIT DU CHEF**

**CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON**

**COMPOTE DE FRUITS**

**CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON**

**CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON**

**MOUSSE CHOCOLAT**

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements



# Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Primaires

La Chronique Culinaire :

L'Ultra fondant

*Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien*

SEMAINE 2 DU PA

lundi 09 septembre

mardi 10 septembre

jeudi 12 septembre

vendredi 13 septembre

Entrées  
au choix

MELON



SMOOTHIE DE  
BETTERAVES AUX  
POMMES

TOMATE EN SALADE

SALADE PIEMONTAISE AU  
CHORIZO

SALADE DE THON

RILLETTES DE SARDINES

SALADE DE POIS CHICHES  
A LA LIBANAISE

SALADE COLESLAW

Plat



AIGUILLETTE DE  
VOLAILLE SAUCE  
NORMANDE

STEAK HACHE DE VEAU  
SAUCE BARBECUE



CROQUE MONSIEUR  
DU CHEF



FILET DE MERLU

JEUNES CAROTTES  
PERSILLEES



POMME DE  
TERRE AU FOUR



SALADE DE RIZ DU CHEF

RATATOUILLE



Accompagnements

TORTIS

HARICOTS  
BEURRE PERSILLES



COURGETTES  
GRATINEES



COEUR DE BLE

Fromage ou Produit  
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 2

Desserts  
au choix

CREME CARAMEL

ANANAS MARINE A LA  
VANILLE

ULTRA FONDANT  
CHOCOLAT

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

CREME VANILLE

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.  
Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements*





Cuisinier d'Île de France

# Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Primaires

La Chronique Culinaire :

L'Ultra fondant

*Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien*

SEMAINE 3 DU PA

lundi 16 septembre

mardi 17 septembre

jeudi 19 septembre

vendredi 20 septembre

Entrées  
au choix

FEUILLETE AU FROMAGE

ENDIVES AUX NOIX

BETTERAVES AU CUMIN

CRUDITES DU CHEF

GASPACHO  
DE SAISON



RILLETTE DE POISSONS

OEUFS MIMOSA

SALADE DE LENTILLES AU  
HERBES

Plat

CURRY DE VOLAILLE  
LAIT DE COCO



PAUPIETTE DE VEAU  
MARENGO



TAJINE D'AGNEAU

POISSON DU JOUR A LA  
CREME DE CIBOULETTE

Accompagnements



DUO DE CAROTTES  
FONDANTES

FRITES

SEMOULE AU RAISINS  
SECS



PUREE DE POMME DE  
TERRE LOCALE

PENNE



EPINARDS A LA CREME

TOMATE  
ROTIE



POEELE DE  
LEGUMES DE SAISON

Fromage ou Produit  
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 2

Desserts  
au choix

YAOURT AROMATISE

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

TARTE NORMANDE DU  
CHEF

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

ILE FLOTTANTE

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

SEMOULE AU LAIT  
CHOCOLAT

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.*

*Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.*

*Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements*



Cuisinier d'Île de France

# Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Primaires

La Chronique Culinaire :

L'Ultra fondant

*Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien*

SEMAINE 4 DU PA

lundi 23 septembre

mardi 24 septembre

jeudi 26 septembre

vendredi 27 septembre

Entrées  
au choix

SALADE AUTONNALE A LA  
VINAIGRETTE DE MIEL

CHOU ROUGE AUX  
POMMES

POIREAUX VINAIGRETTE

CELERI SAUCE AURORE

CREPE JAMBON FROMAGE

CAKE AU CHEVRE

SALADE DE RIZ OCEANE

BRUCHETTA  
VEGETARIENNE

Plat



EMINCE DE BOEUF  
A LA THAI

ESCALOPE DE PORC  
AU MIEL



PIZZA DU CHEF

MAREE DU JOUR BEURRE  
BLANC

RIZ AU LEGUMES

CAROTTES  
BRAISEES



HARICOTS VERTS  
PERSILLES



PATES GRATINEES

Accompagnements

FONDUE DE  
POIREAUX



BLE

POMMES NOISETTES



CHOU VERT  
BRAISE



Fromage ou Produit  
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 2

Desserts  
au choix

FLAN CARAMEL

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

BISCUIT ROULE A LA  
CONFITURE DU CHEF

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

POIRE FACON BELLE  
HELENE

CORBEILLE DE  
FRUITS DE SAISON



YAOURT  
AROMATISE

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.  
Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements*





Cuisinier d'Île de France

# Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Primaires

La Chronique Culinaire :

Tarte paillason poireaux & pommes de terre

*Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien*

SEMAINE 1 DU PA

lundi 30 septembre

mardi 01 octobre

jeudi 03 octobre

vendredi 04 octobre

Entrées  
au choix

PASTEQUE & MELON

TABOULE AU POULET

PATE BRETON

FEUILLETE FROMAGE

CHAMPIGNONS  
MAYONNAISE

RADIS CROQUE AU SEL

BETTERAVE A LA BULGARE

POIREAUX RAVIGOTE

Plat

CHILI CON CARNI



JAMBON BRAISE AU M  
& THYM



BURGER DE VEAU



FILET DE LEU DIEPPOISE

RIZ PILAF



DUO DE HARICOTS

BROCOLIS AUX  
AMANDES



POTIRON  
BRAISE



Accompagnements

RATATOUILLE



LENTILLES



TORTIS

PUREE DE POIS CASSES

Fromage ou Produit  
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 2

Desserts  
au choix

LIEGEOIS VANILLE

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

MARBRE CHOCOLAT DU  
CHEF

COUPE FACON BANANA  
SPLIT

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

GLACE

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.*

*Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.*

*Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements*



# Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Primaires



La Chronique Culinaire :

Tarte paillason poireaux & pommes de terre

*Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien*

SEMAINE 2 DU PA

|  | lundi 07 octobre   | mardi 08 octobre   | jeudi 10 octobre  | vendredi 11 octobre  |
|--|--|--|---|--|
|  | <b>1ère Rencontre Du Goût 2019 sur le thème HAPPY TARTERIE</b>   |  |   |  |
| <b>Entrées au choix</b>                    | QUICHE AU CAMEMBERT  | TERRINE DE LEGUMES   | SALADE AUTOMNALE  | TATIN DE POTIRON   |
|  | DUO CELERI ET CAROTTES   | SALADE DE HARICOTS VERTS   | TARTE PAILLASSON POIREAUX & POMMES DE TERRE   | BETTERAVES AUX HERBES  |
| <b>Plat</b>                                |  CUISSE DE POULET SAVEUR D'AUTONNE  | TOURTE BOEUF & CHAMPIGNONS  | OEUFS FLORENTINE  | BRANDADE DE POISON   |
| <b>Accompagnements</b>                     | PUREE DE PATATE DOUCE  | PENNE  | EPINARDS  | PUREE DE POMME DE TERRE  |
|  |  NAVETS CAMELISES  | JULIENNE DE LEGUMES       | RIZ PILAF   |  HARICOTS PLATS PERILLES |
| <b>Fromage ou Produit laitier au choix</b> | FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 2   |  |   |  |
| <b>Desserts au choix</b>                   | LASSI POIRE  | SALADE D'ORANGE ET PAMPLEMOUSSE  | TARTE CHOCOLAT TAGAPI   | CORBEIL DE FRUITS DE SAISON  |
|  | CORBEIL DE FRUITS DE SAISON  | CORBEIL DE FRUITS DE SAISON  | CORBEIL DE FRUITS DE SAISON  | PANNA COTTA EXOTIQUE   |

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.  
 Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements





Cuisinier d'Île de France

# Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Primaires

La Chronique Culinaire :

Tarte paillason poireaux & pommes de terre

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 3 DU PA

lundi 14 octobre

mardi 15 octobre

jeudi 17 octobre

vendredi 18 octobre

Menu des élèves

Entrées  
au choix

SALADE DE POMMES DE  
TERRE

ENDIVES AU BLEU

RILLETTE ET SON TOAST

CAROTTES RAPEES  
AUX HERBES



CERVELLE DES CANUTS

TABOULE ORIENTAL

Plat



FILET DE DINDE LAQUE  
AU COLA

SAUTE DE BOEUF  
ITALIENNE



CALAMARS A LA ROMAINE

Accompagnements



CHOU-FLEUR  
AU BEURRE SALE



POLENTA CREMEUSE

RIZ AUX LEGUMES



COQUILLETES

SALSIFIS  
ARIABATTA

PANAI  
BRAISE



Fromage ou Produit  
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 2

Desserts  
au choix

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

MOUSSE AU CHOCOLAT

COMPOTE DE FRUITS

BEIGNET AUX POMMES

CORBEILLE DE FRUITS DE  
SAISON

ENTREMET CHOCOLAT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements