



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

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
	1ère Rencontre Du Goût 2019 sur le thème HAPPY TARTERIE			
Entrées au choix	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
Plat	 CUISSE DE POULET SAVEUR D'AUTONNE	TOURTE BOEUF & CHAMPIGNONS 	OEUFS FLORENTINE	BRANDADE DE POISON
Accompagnements	PUREE DE PATATE DOUCE	PENNE	EPINARDS	PUREE DE POMME DE TERRE
	 NAVETS CAMELISES 	JULIENNE DE LEGUMES 	RIZ PILAF	 HARICOTS PLATS PERILLES
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 2			
Desserts au choix	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 PARI 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