



Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Primaires

-  **Produit FRAIS**
-  **Produit de SAISON**
-  **Produit LOCAL**
-  **Origine FRANCE**
-  **Produit BIO**

La Chronique Culinaire :

Tarte amandine à l'orange & thé Earl Grey

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

SEMAINE 1 DU PA

lundi 04 novembre

mardi 05 novembre

jeudi 07 novembre

vendredi 08 novembre

Entrées
au choix

MOUSSE DE FOIE

VELOUTE DE POTIRON



CAROTTES RAPEES
AU MIEL

BETTERAVES A LA
CIBOULETTE

Plat



SALADE DE
CHOU FLEUR AU HERBES

SALADE DE POMME DE
TERRE AU PAPRIKA

DUO DE SAUCISSONS

TABOULE AU POULET



CUISSE DE POULET
FORESTIERE

OMELETTE
AU FROMAGE

LASAGNES BOLOGNAISES
DU CHEF



QUENELLES DE BROCHET
SAUCE AUREORE

Accompagnements

MACARONIS

HARICOTS VERTS
PERSILLES

SALADE VERTE

RIZ



CAROTTES

FRITES

CHOU
ROMANESCO



Fromage ou Produit
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 2

Desserts
au choix

COMPOTE DE FRUITS

RIZ AU LAIT

TARTELETTE AMANDINE A
L'ORANGE & THE EARL
GREY

MOUSSE CHOCOLAT

CORBILLE 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 Maternelles

-  **Produit FRAIS**
-  **Produit de SAISON**
-  **Produit LOCAL**
-  **Origine FRANCE**
-  **Produit BIO**

La Chronique Culinaire :

Tarte amandine à l'orange & thé Earl Grey

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

SEMAINE 1 DU PA	lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
		Menu Végétarien		
Entrée	MOUSSE DE FOIE	VELOUTE DE POTIRON	 CAROTTES RAPEES AU MIEL	BETTERAVES A LA CIBOULETTE
Plat	 CUISSE DE POULET FORESTIERE	OMELETTE AU FROMAGE	 LASAGNES BOLOGNAISES DU CHEF	QUENELLES DE BROCHET SAUCE AURE
Accompagnement	MACARONIS	HARICOTS VERTS PERSILLES	SALADE VERTE	RIZ 
Fromage ou Produit laitier	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
Dessert	COMPOTE DE FRUITS	RIZ AU LAIT	TARTELETTE AMANDINE A L'ORANGE & THE EARL GREY	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*



Cuisinier d'Île de France

Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Primaires

La Chronique Culinaire :

Tarte amandine à l'orange & thé Earl Grey

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

SEMAINE 2 DU PA

	lundi 11 novembre <i>Armistice - Férié</i>	mardi 12 novembre Menu Végétarien	jeudi 14 novembre <i>MENU DES ENFANTS</i>	vendredi 15 novembre
Entrées au choix		POTAGE DE LEGUMES DE SAISONS		OEUFS DURS MAYONAISE
Plat		TERRINE DE CAMPAGNE		SALADE COLESLAW
Accompagnements		STEAK DE SOJA TOMATE BASILIC AU BLEU		FILET DE MERLU
		 LENTILLES AU JUS		BROCOLIS AUX AMANDES 
		PANAIS BRAISES		COEUR DE BLE
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 2		
Desserts au choix		YAOURT AROMATISE		CORBILLE DE FRUITS DE SAISON
		CORBILLE 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*



Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Maternelles

La Chronique Culinaire :

Tarte amandine à l'orange & thé Earl Grey

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

SEMAINE 2 DU PA	lundi 11 novembre Armistice - Férié	mardi 12 novembre Menu Végétarien	jeudi 14 novembre MENU DES ENFANTS	vendredi 15 novembre
Entrée		POTAGE DE LEGUMES DE SAISONS		OEUFS DURS MAYONAISE
Plat		STEAK DE SOJA TOMATE BASILIC AU BLEU		FILET DE MERLU
Accompagnement		 LENTILLES AU JUS		BROCOLIS AUX AMANDES
Fromage ou Produit laitier		FROMAGE		LAITAGE
Dessert		YAOURT AROMATISE		CORBILLE 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 amandine à l'orange & thé Earl Grey

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

SEMAINE 3 DU PA

lundi 18 novembre

mardi 19 novembre

Semaine Européenne de Réduction des Déchets 2019

jeudi 21 novembre

vendredi 22 novembre

Menu Végétarien

Entrées
au choix

FEUILLETE AU FROMAGE

PAMPLEMOUSSE COCKTAIL

BETTERAVES AU CUMIN

CELERI REMOULADE

POTAGE
DE LEGUMES



OEUF MIMOSA

RILLETTE DE POISSONS

SALADE DE LENTILLES AU
HERBES

Plat



ESCALOPE DE VOLAILLE
NORMANDE

BLANQUETTE DE VEAU A
L'ANCIENNE

FALAFELS

POISSON DU JOUR A LA
CREME DE CIBOULETTE

Accompagnements



CHOU FLEUR
PERSILLE

RIZ

SEMOULE AU
RAISINS SECS



PUREE DE POMME DE
TERRE LOCALE

PENNE



CAROTTES FONDANTES

LEGUMES
COUSCOUS



POELEE 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

COOKIES DU CHEF

SEMOULE AU LAIT
CHOCOLAT

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

CREME VANILLE

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 Maternelles

La Chronique Culinaire :

Tarte amandine à l'orange & thé Earl Grey

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

Semaine Européenne de Réduction des Déchets 2019

SEMAINE 3 DU PA

lundi 18 novembre

mardi 19 novembre

jeudi 21 novembre

vendredi 22 novembre

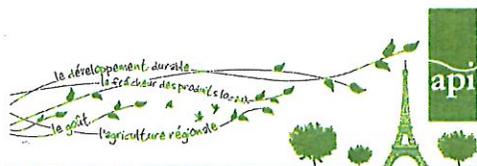
Menu Végétarien

	lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
Entrée	FEUILLETE AU FROMAGE	PAMPLEMOUSSE COCKTAIL	BETTERAVES AU CUMIN	CELERI REMOULADE
Plat	ESCALOPE DE VOLAIL NORMANDE 	BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE	FALAFELS	POISSON DU JOUR A LA CREME DE CIBOULETTE
Accompagnement	CHOU FLEUR PERSILLE 	RIZ	SEMOULE AU RAISINS SECS	PUREE DE POMME DE TERRE LOCALE 
Fromage ou Produit laitier	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE
Dessert	YAOURT AROMATISE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COOKIES DU CHEF	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 :

Tarte amandine à l'orange & thé Earl Grey

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

SEMAINE 4 DU PA

lundi 25 novembre

mardi 26 novembre

jeudi 28 novembre

vendredi 29 novembre

Entrées
au choix

PIZZA DU CHEF

**CHOU ROUGE AUX
POMMES**

POIREAUX VINAIGRETTE

CELERI SAUCE AURORE

SALADE AUTONNALE A LA
VINAIGRETTE DE MIEL

POTAGE DUBARRY

CAKE AU CHEVRE

SALADE DE RIZ OCEANE

Plat



**CUISSE DE POULET A
L'ORANGE**

**QUICHE AU
LEGUMES ET CHEVRE**



**BOULETTES DE
BOEUF AU PAPRIKA**

**MAREE DU JOUR BEURRE
BLANC**

RIZ AUX LEGUMES

CAROTTES
BRAISEES



HARICOTS VERTS
PERSILLES



PATES GRATINEES

Accompagnements

NAVETS
AU MIEL



SEMOULE

POMMES FRITES

BROCOLIS



Fromage ou Produit
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 2

Desserts
au choix

FLAN CAMEL

**CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON**

**TARTE TATIN POMMES
POIRES DU CHEF**

**CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON**

**CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON**

LASSI POIRE CHOCOLAT

**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



Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Maternelles

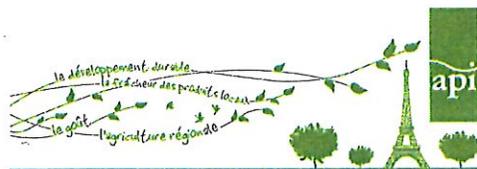
La Chronique Culinaire :

Tarte amandine à l'orange & thé Earl Grey

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

SEMAINE 4 DU PA	lundi 25 novembre	mardi 26 novembre Menu Végétarien	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
Entrée	PIZZA DU CHEF	CHOU ROUGE AUX POMMES	POIREAUX VINAIGRETTE	CELERI SAUCE AURORE
Plat	 CUISSE DE POULET A L'ORANGE	QUICHE AU LEGUMES ET CHEVRE	 BOULETTES DE BOEUF AU PAPRIKA	MAREE DU JOUR BEURRE BLANC
Accompagnement	RIZ AUX LEGUMES	CAROTTES BRAISEES 	HARICOTS VERTS PERSILLES 	PATES GRATINEES
Fromage ou Produit laitier	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE
Dessert	FLAN CARAMEL	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE TATIN POMMES POIRES DU CHEF	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer 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 carambert

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

SEMAINE 1 DU PA

	lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
	Menu Végétarien			
Entrées au choix	FEUILLETE FROMAGE	SALADE DE PATES AU PESTO	PATE BRETON	CREME DE CAROTTES
	CHAMPIGNONS MAYONNAISE	CHOU BLANC AU THON	BETTERAVE A LA BULGARE	POIREAUX RAVIGOTE
Plat	PAELLA VEGETARIENNE	JAMBON BRAISE AU MIEL & THYM 	SAUTE DE VEAU MARENGO	MEDAILLON DE MERLU SAUCE ARMORICAINE
Accompagnements	RIZ 	DUO DE HARICOTS	POTIRON GRATINE 	PUREE DE PATATES DOUCES 
	CAROTTES PERSILLEES 	LENTILLES 	TORTIS	SALSIFIS AUX HERBES
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 2		
Desserts au choix	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTELETTE CHOCO TAGAPI	COUPE FACON BANANA SPLIT
	LIEGEOIS CHOCOLAT	GAUFFRE	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 Maternelles

La Chronique Culinaire :

Tarte carambert

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

SEMAINE 1 DU PA	lundi 02 décembre Menu Végétarien	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
Entrée	FEUILLETE FROMAGE	SALADE DE PATES AU PESTO	PATE BRETON	CREME DE CAROTTES
Plat	 PAELLA VEGETARIENNE	JAMBON BRAISE AU MIEL & THYM 	SAUTE DE VEAU MARENGO	MEDAILLON DE MERLU SAUCE ARMORICAINE
Accompagnement	RIZ 	DUO DE HARICOTS	POTIRON GRATINE 	PUREE DE PATATES DOUCES 
Fromage ou Produit laitier	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE
Dessert	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTELETTE CHOCO TAGAPI	COUPE FACON BANANA SPLIT

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer 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 carambert

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

	SEMAINE 2 DU PA	lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
			Menu Végétarien	Menu des élèves	
Entrées au choix		DUO CELERI ET CAROTTES	SALADE DE HARICOTS VERTS		VELOUTE DE POTIMARRON
		TARTE CARAMBERT	DUO DE SAUCISSONS		BETTERAVES AUX HERBES
Plat		 CUISSE DE POULET SAVEUR D'AUTONNE	PIZZA MARGARITA		BRANDADE DE POISON
Accompagnements		RIZ PILAF	RUTABAGA BRAISE 		 PUREE DE POMMES DE TERRE
		 JULIENNE DE LEGUMES 	PENNE		HARICOTS PLATS PERSILLES
Fromage ou Produit laitier au choix			FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 2		
Desserts au choix		LASSI POIRE	SALADE D'ORANGE ET PAMPLEMOUSSE		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



Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Maternelles

La Chronique Culinaire :

Tarte carambert

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

SEMAINE 2 DU PA	lundi 09 décembre	mardi 10 décembre Menu Végétarien	jeudi 12 décembre <i>Menu des élèves</i>	vendredi 13 décembre
Entrée	DUO CELERI ET CAROTTES	SALADE DE HARICOTS VERTS		VELOUTE DE POTIMARRON
Plat	CUISSE DE POULET SAVEUR D'AUTONNE 	PIZZA MARGARITA		BRANDADE DE POISON
Accompagnement	RIZ PILAF	RUTABAGA BRAISE		 PUREE DE POMMES DE TERRE
Fromage ou Produit laitier	FROMAGE	FROMAGE		LAITAGE
Dessert	LASSI POIRE	SALADE D'ORANGE ET PAMPLEMOUSSE		CORBEIL 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 carambert

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

SEMAINE 3 DU PA

lundi 16 décembre

mardi 17 décembre

jeudi 19 décembre

vendredi 20 décembre

Entrées
au choix

**OEUFS DURS
MAYONNAISE**

**BRICK AU SAUMON FUME
ET CHEVRE FRAIS A
L'ANETH**

POTAGE DE LEGUMES

CREPE JAMBON FROMAGE



**CAROTTES RAPEES
AUX HERBES**

**SALADE AU BOUDIN
BLANC ET FOIE GRAS**

PATE EN CROUTE

CRUDITES VARIEES

Plat



**ROTI DE BOEUF AU
CHAMPIGNONS**

**FILET DE POULET
FORESTIERE**



**TORTELLINIS
EPINARDS RICOTTA**

**CALAMARS A LA ROMAINE
SAUCE TARTARE**



**CHOU-FLEUR
AU BEURRE SALE**



POMMES DUCHESSES

PATES

RIZ AUX LEGUMES

Accompagnements



**POLENTA
CREMEUSE**

POEELE DE NOEL

EPINARDS A LA CREME

**PANAIS
BRAISE**



Fromage ou Produit
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 2

Desserts
au choix

**CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON**

**BUCHE DE NOEL AU
CHOCOLAT DU CHEF**

MOUSSE AU CHOCOLAT

YAOURTS AUX FRUITS

COMPOTE DE FRUITS

**CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON**

**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 Maternelles

La Chronique Culinaire :

Tarte carambert

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

SEMAINE 3 DU PA	lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
		<i>Repas de Noël</i>	Menu Végétarien	
Entrée	OEUFS DURS MAYONNAISE	BRICK AU SAUMON FUME ET CHEVRE FRAIS A L'ANETH	POTAGE DE LEGUMES	CREPE JAMBON FROMAGE
Plat	ROTI DE BOEUF AU CHAMPIGNONS	 FILET DE POULET FORESTIERE 	TORTELLINIS EPINARDS RICOTTA	CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE TARTARE
Accompagnement	CHOU-FLEUR AU BEURRE SALE	 POMMES DUCHESSES	PATES	RIZ AUX LEGUMES
Fromage ou Produit laitier	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
Dessert	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	BUCHE DE NOEL AU CHOCOLAT DU CHEF	MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURTS AUX FRUITS

*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*