

MENUS LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 36 - DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Tomate vinaigrette	Pastèque	Concombres vinaigrette	Salade brésilienne
Pâtes à la bolognaise (PC)	Brandade de poisson (PC)	Rôti de dinde en sauce	Omelette	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantailou	Pont l'évêque	Boulghour	Pommes vapeur	Petits pois-carottes
Pâtisserie	Liégeois vanille	Mimolette	Coulommiers	Yaourt sucré
 S/V: Bolognaise au thon (PC)		Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison
		S/V: Poisson pané		S/V: Poisson en sauce

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

S/V: Sans Viande
S/P: Sans Perc
VG: Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



MENUS LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Pastèque	Accras de poisson	Carottes râpées	Tarte au fromage
Oeuf dur	Boulettes de bœuf à la Hongroise	Merguez grillées	Nuggets de poulet	Filet de hoki à l'oseille
Gratin d'épinards	Pommes noisettes	Ratatouille et pommes de terre	Ebly aux petits légumes	Tortis
Fromage blanc sucré	Brie	Fourme d'Ambert	Tomme blanche	Carré de l'Est
Gaufre	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Riz au lait
	S/V: Boulettes de sarrasin	S/V: Omelette	S/V: Poisson pané	

INFORMATIONS:

- Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf
- Taboulé: Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe
- S/V: Sans viande
- S/P: Sans porc
- VG: Végétarien
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENUS LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE

SEMAINE 38- DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pommes de terre à la ciboulette	Pâté en crouste*	Tomates	Crêpe au fromage
Lasagnes à la provençale (PC) 	Emincé de volaille façon kebab	Bœuf façon moussaka (PC) 	Steak haché et ketchup 	Pépites de colin aux trois céréales 
Fromage frais aromatisé 	Petits pois à l'anglaise	Cheddar	Coquillettes	Rösti aux légumes
Galette bretonne 	Pointe de brie	Quatre-quarts aux pralines roses 	Petit suisse nature	Chanteneige
	Crème dessert pistache	S/P: Pâté en crouste de volaille S/V: Céleri rémoulade / Poisson pané	Compote pommes fraises 	Banane
	S/V : Bâtonnets mozzarella		S/V : Falafel en sauce	

 Plat Fait Maison
  Label Rouge
  Viande Bovine Française
  Produits Locaux
  Plat Végétarien

 Produit Issu de l'Agriculture Biologique
  MSC Pêche Durable
  Haute Valeur Environnementale
  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

S/P: Sans Porc
V6: Végétarien

* Plat contenant du porc



MENUS LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tarte aux poireaux	Melon vert	Samoussa aux légumes		Salade coleslaw 
Cordon bleu 	Fish and chips (PC) 	Boulettes végétales	REPAS AUTOMNE	Palette de porc à la diable*
Haricots verts 	Fromage frais aromatisé	Pâtes à la primavera		Beignets de salsifis
Carré de l'Est	Fruit de saison 	Cantal 		Buchette
Mousse au café		Tarte au flan 		Fruit de saison 
S/V: Pané de blé tomate mozzarella				S/P : Rôti de dinde à la diable S/V : Omelette

	Plat Fait Maison		Produit Issue de l'Agriculture Biologique
	Label Rouge		MSC Pêche Durable
	Viande Bovine Française		Haute Valeur Environnementale
	Produits Locaux		Appellation d'Origine Protégée
	Plat Végétarien		

INFORMATIONS:

Salade coleslaw : Chou blanc et carottes râpées, mayonnaise

S/V: Sans Viande
S/P: Sans Porc
VG: Végétarien
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



MENUS LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 40- DU 29 SEPT AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage tomate	Surimi mayonnaise	Pâté de campagne*	Salade laitue	Chou blanc à la japonaise
Rissollette de veau	Fricadelle de bœuf aux oignons	Croque-monsieur et salade composée* (PC)	Couscous végétal (PC)	Filet de lieu sauce crevettes
Gratin d'épinards	Beignets de courgettes	Gouda	Petit suisse sucré	Riz
Saint-Paulin	Tomme des Pyrénées	Fruit de saison	Tarte aux fruits	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Compote pommes-fraises	S/P: Pâté de volaille / Pizza au fromage S/V: Feuilleté au fromage / Pizza au fromage		Fruit de saison
S/V: Pané de blé tomate mozzarella				

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique
MSC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

S/V: Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

S/P: Sans Porc
VG: Végétarien

* Plat contenant du porc



MENUS LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



Mai 13/08/2025

SEMAINE 41- DU 04 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Tarte au fromage	Salade verte
Sauté de bœuf aux cornichons	Nuggets de fromage	Boudin blanc à l'orange*	Steak haché de cabillaud	Hachis parmentier (PC)
Penne	Lentilles vertes	Duo de courgettes	Chou fleur	Mimolette
Pont l'Eveque	Fruit de saison	Fromage frais aromatisé	Petit suisse sucré	Gâteau basque
Fruit de saison		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger	Flan nappé caramel	
S/V: Boulettes de sarasin		S/P: Roulade de volaille / Poulet rôti S/V: Sardine à la tomate / Marmite de poisson (PC)		S/V: Parmentier de poisson (PC)

Plat Fart Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande
S/P: Sans Porc
V6: Végétarien
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
* Plat contenant du porc



MENUS LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 42- DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc