



MENUS LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

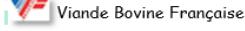
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Maïs au thon	Salade domino	Œuf dur mayonnaise	Tarte tomate chèvre
Paupiette de veau au jus	Moules marinières	Sauté de poulet façon thaï	Parmentier végétarien (pc)	Merguez grillées
Pommes vapeurs	Frites	Ebly au beurre		Haricots verts
Gouda	Boursin ail et fines herbes	Yaourt à boire	Petit suisse sucré	Tomme blanche
Fruit de saison	Flan vanille	Fruit de saison	Croisillon aux pommes	Mousse au chocolat
S/V: Nuggets de poisson		S/V : Omelette		S/V: Poisson pané



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:

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates

Salade Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron Rôti de porc au miel* Coquillettes Carré de l'Est Fruit de saison AB		Salade de pâtes au pesto Sauté de dinde à la moutarde Beignets de brocolis Petit suisse aromatisé AB Fruit de saison S/V: Steak haché au thon	Concombre bulgare Chili végétarien (PC) AB Emmental Eclair au chocolat	Crêpe au fromage Quenelles de brochet Nantua Haricots beurre Yaourt nature AB Fruit de saison AB
S/P: Rôti de dinde au miel S/V : Falafel à la tomate				

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
Concombre bulgare: crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/V : Sans viande S/P : Sans porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 47 - DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre ciboulette	Endives aux poires	Duo de choux	Carottes râpées	Tarte aux poireaux
Nuggets de poulet	Filet de lieu beurre blanc	Cassoulet (PC)*	Tomate farcie veggie	Emincé de poulet façon kebab
Gratin de courgettes	Semoule	Brie	Riz	Jeunes carottes caramélisées
Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Fruit de saison	Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Fruit de saison	Crème dessert pralinée	S/P: Cassoulet au poulet (PC) S/V: Poisson en sauce	Brownies	Banane
S/V : Nuggets de poisson				S/V : Croustillant au fromage

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:

S/V : Sans viande S/P : Sans porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage AB	Betteraves vinaigrette	Salade de montagne ☕	Salade verte AB	Chou rouge aux pommes
Escalope de poulet panée	Aiguillettes de colin aux céréales 🐟	Chipolatas aux herbes* R	Lasagnes végétariennes (PC)	Jambonneau aux petits légumes*
Pommes rissolées	Epinards à la crème	Gratin d'aubergines	Edam	Tortis
Saint-Nectaire	Fromage frais nature AB	Maroilles 🍀	Pastel De Nata	Camembert
Mousse aux marrons	Fruit de saison PRODUITS LOCAUX	Panacotta coulis de fruits ☕		Ananas au sirop
S/V: Boulettes de sarrasin		S/P: Saucisses de volaille aux herbes S/V: Poisson en sauce		S/P: Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Poisson meunière



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

S/P : Sans porc

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

- * Plat contenant du porc

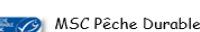


MENUS LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 49 - DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Salade laitue	Flammekueche*	Salade surprise	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise	Paëlla (PC)	Crépinette au jus*	Filet de colin sauce provençale	Sauté de bœuf aux oignons
Haricots verts persillés		Epinards à la crème	Rösti aux légumes	Petits pois à l'anglaise
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale	Bleu	Vache Picon	Tomme blanche
Palet breton 	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Compote de pommes
	S/V : Boulettes de sarrasin	S/P: Friand au fromage / Filet de poulet grillée S/V: Friand au fromage / Poisson meunière		S/V: Poisson en sauce


INFORMATIONS:

Salade surprise: Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

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

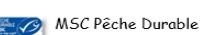
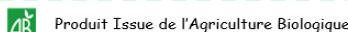


MENUS LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte tomate chèvre	Céleri rémoulade	Concombres vinaigrette	Velouté poireaux et pdt
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Grignotine de porc* Beignets de chou-fleur	Pizza au fromage et salade composée (PC)	Nuggets de poisson Gratin Dauphinois	Bœuf bourguignon (PC)
Fromage blanc sucré Cookie 	Camembert Fruit de saison S/P : Sauté de poulet S/V: Pané de blé tomate mozzarella	Fromage frais Banane sauce chocolat	Vache qui rit Île flottante	Yaourt à la vanille Fruit de saison S/V : Pané fromager


INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc

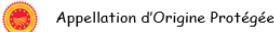
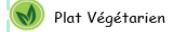


MENUS LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte au fromage	Potage		Betteraves vinaigrette
Filet de colin gratiné au fromage	Boulettes végétales	Rougail de saucisse fumée*		Cordon bleu
Purée	Haricots blancs à la tomate	Boulghour		Haricots verts
Petit Louis	Banane	Camembert		Croc'lait
Fruit de saison		Fruit de saison		Crème dessert chocolat
		S/P: Saucisse de volaille S/V: Falafel en sauce		S/V: Poisson pané


INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc