



## 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	Petit suisse sucré	Haricots verts
Gouda	Boursin ail et fines herbes	Yaourt à boire	Croisillon aux pommes	Tomme blanche
Fruit de saison	Flan vanille	Fruit de saison		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

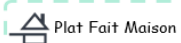


## MENUS LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

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



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 veggio	Emincé de poulet façon kebab
Gratin de courgettes	Semoule		Riz	Jeunes carottes caramélisées
Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Brie	Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Fruit de saison	Crème dessert pralinée	Fruit de saison	Brownies	Banane
S/V : Nuggets de poisson		S/P: Cassoulet au poulet (PC) S/V: Poisson en sauce		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 	Betteraves vinaigrette	Salade de montagne 	Salade verte 	Chou rouge aux pommes 
Escalope de poulet panée	Aiguillettes de colin aux céréales 	Chipolatas aux herbes* 	Lasagnes végétariennes (PC)	Jambonneau aux petits légumes*
Pommes rissolées	Epinards à la crème	Gratin d'aubergines		Tortis
Saint-Nectaire	Fromage frais nature 	Maroilles 	Edam	Camembert
Mousse aux marrons	Fruit de saison 	Panacotta coulis de fruits 	Pastel De Nata	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	 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:

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)	Crêpinette au jus*	Filet de colin sauce provençale	Sauté de bœuf aux oignons
Haricots verts persillés		Epinards à la crème	Röstis 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



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 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	Camembert	Fromage frais	Vache qui rit	Yaourt à la vanille
Cookie	Fruit de saison	Banane sauce chocolat	Ile flottante	Fruit de saison
	S/P : Sauté de poulet S/V : Pané de blé tomate mozzarella			S/V : Pané fromager

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:

- 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
		<b>S/P:</b> Saucisse de volaille <b>S/V:</b> Falafel en sauce		<b>S/V:</b> Poisson pané

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:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- \* Plat contenant du porc