EDITO

Menus maternelle :

un seul choix de laitage et dessert

- Agriculture Biologique
- Label Rouge
- Race à viande
- Recette maison
- Innovation Culinaire
- Appellation d'origine protégée
- Produits locaux

Semaine du 01/09/2025 au 05/09/2025

Lundi
Chicken wings
Poêlée de légumes
Pommes campagnardes
Brie
Camembert
Fruit de saison
Goûter
Baguette
Tablette de chocolat noir

Mardi
LE JOUR DU végé
Salade de tomates
Concombres en salade
Croq veggie à la tomate
Petits pois à la lyonnaise
Spirales & Emmental râpé
Crème dessert à la pomme
Vinaigrette traditionnelle au basilic
Goûter
Baguette
Petit moulé nature

Mercredi
Emincé de dinde
Carottes saveur du soleil
Semoule
Yaourt entier aromatisé vanille
Yaourt nature et sucre
Brownie
Goûter
Fourrandise au chocolat
Briquette de lait nature équitable

Jeudi
Rôti de veau
sauce orientale
Légumes couscous
Riz créole
Saint Nectaire AOC
Cantal
Fruit de saison
Goûter
Mini roulé à la fraise
Fruit de saison

Vendredi
Carottes râpées
& Cubes de mimolette
Salade verte
& Cubes de mimolette
Rôti de porc sauce charcutière
Haricots verts au colombo
Blé
Purée de pommes mangue
& Petit beurre
Vinaigrette traditionnelle ciboulette
Goûter
Cake à la vanille
Briquette de jus de pommes

Semaine du 08/09/2025 au 12/09/2025

Lundi
Salade de mâche et betterave
Salade de tomates
Poulet rôti
Haricot beurre tomate
Lentilles
Yaourt aux fruits des Bas Vignons
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote
Goûter
Pain au chocolat du boulanger
Briquette de lait nature équitable

Mardi
Cordon bleu
Courgettes béchamel
Riz créole
Edam
Gouda
Fruit de saison
Goûter
Fourrandise à la fraise
Yaourt à boire aux fruits

Mercredi
Concombre en salade
Radis et beurre
Sauté de bœuf sauce lyonnaise
Purée de carottes et patate douce
Liégeois au chocolat
Liégeois à la vanille
Vinaigrette
Goûter
Madeleine
Fruit de saison

Jeudi
Filet de hoki pané
Emincé de poireaux
béchamel curcuma curry
Boulgour
Saint Paulin
Coulommiers
Melon jaune
Pastèque
Goûter
Baguette
Camembert

Vendredi
LE JOUR DU végé
Macaroni à la mexicaine
Emmental râpé
Petit suisse aux fruits
Fromage frais sucré
Fruit de saison
Goûter
Cake aux pépites de chocolat
Fruit de saison

Semaine du 15/09/2025 au 19/09/2025

Lundi
Saucisse fumée
Haricots verts
Blé
Yaourt à la fraise
Yaourt nature et sucre
Fruit de saison
Goûter
Cake au miel
Berlingot de compôte de pommes

Mardi
Salade verte & Cubes d'emmental
Concombre en salade
& Cubes d'emmental
Chicken wings
Carottes braisées
Pommes lamelles vapeur
Purée de pomme cannelle
& Sablé Retz
Vinaigrette traditionnelle au basilic
Goûter
Sablé de retz
Fruit de saison

Mercredi
Pavé de colin
aux herbes de provence
Brocolis braisés
Riz créole
Cantal
Tomme blanche
Fruit de saison
Goûter
Baguette
Tablette de chocolat au lait

Jeudi
LE JOUR DU végé
Melon charentais
Melon Jaune
Cappelleti à la tomate basilic
& Emmental râpé
Crème dessert chocolat
Crème dessert caramel
Goûter
Fourrandise au chocolat
fruit de saison

Vendredi
Carottes râpées
& Cubes de mimolette
Salade de tomates
& Cubes de mimolette
Rôti de boeuf et sauce bobotie
Petits pois saveur soleil
Semoule
Cake à la mangue
Vinaigrette traditionnelle ciboulette
Goûter
Baguette
Coupelle confiture de fraises

Semaine du 22/09/2025 au 26/09/2025

Lundi
Concombre en salade
Radis et beurre
Calamar à la romaine
Mélange de légumes et haricots plats
Gnocchetti Sardi
Fromage frais sucré
Petit suisse aux fruits
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote
Goûter
Baguette
Fromage fondu Président

Mardi
LE JOUR DU végé
Couscous végétarien
Tomme noire
Pont l'évêque
Fruit de saison
Goûter
Pain de campagne
Coupelle confiture de fraise

Mercredi
Salade de tomates
Pomelos et sucre
Blanquette de veau
Chou-fleur béchamel
Pommes lamelles vapeur
Yaourt nature et sucre
Yaourt brassé banane
Vinaigrette
Goûter
Cake chocolat
Fruit

Jeudi
Carottes râpées
& Cubes de mimolette
Salade verte
& Cubes de mimolette
Nuggets de volaille
Purée de pommes de terre
et carottes
Moelleux aux pêches
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote
Goûter
Baguette viennoise
Yaourt à boire aux fruits

Vendredi
Riz pilaf au boeuf et à la tomate
Camembert
Tomme blanche
Fruit de saison
Goûter
Baguette
Tablette de chocolat au lait

Semaine du 29/09/2025 au 03/10/2025

Lundi
LE JOUR DU
Pizza au fromage
Salade verte BIO
Yaourt nature BIO et sucre
Yaourt entier aromatisé vanille BIO
Purée de pomme framboise
Galette Saint Michel
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote
Goûter
Baguette
Camembert

Mardi
Salade de tomates
& Cubes d'emmental
Carrousel de crudités
& Cubes d'emmental
Pavé de merlu
à l'huile parfumée au gingembre
Petits pois aux saveurs du soleil
Macaroni 1/2 complete BIO
& Emmental râpé
Beignet au chocolat
Beignet aux pommes
Vinaigrette traditionnelle au basilic
Goûter
Baguette
Coupelle de pâte à tartiner

Mercredi
Quiche butternut fromage
Poulet rôti
Courgettes à la provençale
Riz créole
Fruit de saison
Goûter
Cookie au cacao
Fruit de saison

Jeudi
Rôti de veau dijonnaise
Carottes BIO à l'ail
Lentilles BIO
Tomme noire
Mimolette
Fruit de saison
Goûter
Baguette
Tablette de chocolat au lait

Vendredi
Salade verte BIO
Carottes râpées BIO
Steak haché BIO
Epinards BIO béchamel
Purée de pommes de terre BIO
Crème onctueuse coulis myrtilles
Vinaigrette traditionnelle ciboulette
Goûter
Quatre quart nature
Briquette de jus d'orange

Semaine du 06/10/2025 au 10/10/2025

Lundi
LE JOUR DU
Tarte de saison
Salade verte BIO
Fromage frais sucré
Petit suisse aux fruits BIO
Cake purée de coing
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote
Goûter
Croissant du boulanger
Briquette de jus de pommes

Mardi
Poulet sauté sauce franchard
Carottes BIO aux saveurs du jardin
Lentilles BIO
Yaout nature BIO
& Dosette de sucre
Yaout nature BIO
Topping chocolat
Fruit de saison
Goûter
Pain de campagne
Tablette de chocolat au lait

Mercredi
Nuggets de poisson
Blé BIO
Mélange d'automne
Saint Nectaire AOC
Edam BIO
Liégeois au chocolat
Liégeois à la vanille
Goûter
Fourrandise au chocolat
Fruit de saison

Jeudi
Salade de betteraves BIO
& Cube de mimolette
Salade verte BIO
& Cube de mimolette
Rôti de boeuf
et sauce crème champignons
Poêlée de légumes BIO
Purée de pommes de terre
Flan pâtissier
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote
Goûter
Baguette
Camembert

Vendredi
Potage Dubarry
& Emmental râpé
Jambon blanc
Curvi Rigati BIO
Fruit de saison BIO
Goûter
Cake vanille
Yaourt à boire aux fruits

Semaine du 13/10/2025 au 17/10/2025

Lundi
Potage Crécy
& Emmental râpé
Cordon bleu
Petits pois BIO à la lyonnaise
Riz pilaf
Fruit de saison BIO
Goûter
Baguette
Coupelle de pâte à tartiner

Mardi
LE JOUR DU
Blé à la mexicaine BIO
Cantal
Saint Nectaire AOC
Fruit de saison BIO
Goûter
Baguette
Petit moulé nature

Mercredi
Samoussa aux légumes
Sauté de bœuf sauce olives
Choux-fleur aux saveurs du soleil
Gnocchetti Sardi BIO
& Emmental râpé
Yaourt nature BIO et sucre
Yaourt entier aromatisé vanille BIO
Goûter
Mini roulé à la fraise
Fruit de saison

Jeudi
Rôti de porc sauce forestière
Haricots beurres à la tomate
Boulgour BIO et jus de légumes
Fromage fondu Président
Petit moulé nature
Purée de pommes
& Petit beurre
Goûter
Madeleine longue
Briquette de jus d'orange

Vendredi
Céleri rémoulade BIO
& Cubes de mimolette
Salade verte BIO
& Cubes de mimolette
Filet de hoki pané
Epinards BIO béchamel
Pommes lamelles vapeur
Clafoutis à la poire
Vinaigrette traditionnelle ciboulette
Goûter
Baguette
Coupelle de confiture de fraise

Semaine du 20/10/2025 au 24/10/2025

Vacances
Lundi
Pomelos BIO et sucre
Salade verte BIO
Escalope de poulet
sauce bobotie
Haricots verts BIO à l'ail
Riz pilaf
Yaourt nature BIO et sucre
Yaourt brassé banane BIO
Vinaigrette traditionnelle
à l'échalote
Goûter
Quatre quart chocolat
Briquette de lait nature équitable

Mardi
LE JOUR DU
Semoule à l'andalouse BIO
Petit suisse aux fruits BIO
Fromage frais sucré
Fruit de saison BIO
Goûter
Madeleine
Fruit de saison

Mercredi
Carottes râpées BIO
& Cubes d'emmental
Radis râpé et Maïs
& Cubes d'emmental
Rôti de boeuf et sauce basilic
Purée de chou-fleur
et pommes de terre
Cake praline rose
Vinaigrette
Goûter
Baguette
Petit moulé nature

Jeudi
Sauté de dinde sauce basquaise
Carottes BIO braisées
Lentilles BIO
Saint Nectaire AOC
Tomme noire
Fruit de saison
Goûter
Pain au chocolat du boulanger
Fruit de saison

Vendredi
Potage aux 3 légumes et lentilles
Steak de Colin
sauce aux condiments
Mélange de légumes et haricots plats
Coquillettes 1/2 complètes BIO
& Emmental râpé
Flan chocolat
Flan vanille
Goûter
Baguette
Tablette de chocolat au lait

Semaine du 27/10/2025 au 31/10/2025

Vacances
Lundi
Potage parmentier BIO
Filet limande meunière
Petits pois BIO aux saveur du jardin
Blé BIO
Yaourt nature BIO et sucre
Yaourt entier aromatisé vanille BIO
Goûter
Sablé nappés chocolat
Fruit de saison

Mardi
Salade de mâche et betterave
Salade d'endives
Sauté de porc sauce dijonnaise
Epinards hachés à la crème BIO
Pommes lamelles vapeur
Semoule au lait à la vanille
Vinaigrette traditionnelle au basilic
Goûter
Pain de campagne
Petit moulé nature

Mercredi
Bolognaise bœuf BIO
Spirales BIO
& Emmental râpé
Pont l'évêque
Tomme blanche
Fruit de saison
Goûter
Madeleine
Berlingot de compote de pommes

Jeudi
LE JOUR DU
Pané de blé fromage épinard
Riz
Poêlée de légumes BIO
Petit suisse aux fruits BIO
Fromage frais sucré
Fruit de saison
Goûter
Quatre quart au chocolat
Briquette de lait équitable

Vendredi
Salade verte BIO
& Cubes d'emmental
Carottes râpées BIO
& Cubes d'emmental
Rôti de veau sauce charcutière
Choux romanesco
Pommes campagnardes
Purée de pommes myrtilles
& Sablé de Retz
Vinaigrette traditionnelle ciboulette
Goûter
Baguette
Coupelle de confiture de fraises

Elres - SAS au Capital de 1.324.944 € - RCS Paris B 662 025 196 - crédits photo : fotolia - **Prest'Agency** 2010

Menus
du 01 septembre 2025
au 31 octobre 2025
Primaire/Maternelle

Les menus de votre enfant

Le Plessis Robinson
l'esprit village

EDITO

Menus maternelle :

un seul choix de laitage et dessert

- Agriculture Biologique
- Label Rouge
- Race à viande
- Recette maison
- Innovation Culinaire
- Appellation d'origine protégée
- Produits locaux

Semaine du 03/11/2025 au 07/11/2025

Lundi
Pomelos & sucre
Radis râpé et mais
Sauté de porc sauce normande
Purée de pommes de terre et carottes
Crème onctueuse & coulis de rhubarbe
Goûter
Madeleine longues
Berlingot de compote de pommes

Mardi
Salade d'endives & dés de mimolette
Salade de mâche et betteraves & dés de mimolette
Hoki pané
Haricots verts ciboulette
Pommes de terre rissolées
Cake à la poire
Vinaigrette traditionnelle au basilic
Goûter
Baguette
Tablette de chocolat au lait

Mercredi
Potage Dubarry & emmental râpé
Sauté de bœuf sauce dijonnaise
Blé
Brocolis braisés
Fruit de saison
Goûter
Croissant du boulanger
Briquette de lait

Jeudi
Riz pilaf crémeux au bœuf & chamignons
Saint Nectaire AOC
Cantal
Fruit de saison
Goûter
Baguette
Coupelle de confiture d'abricots

Vendredi
LE JOUR DU VEGE
Carottes râpées
Céléri râpé mayonnaise
Macaronis à l'italienne & Emmental râpé
Petit suisse aux fruits
Fromage frais sucré
Vinaigrette traditionnelle ciboulette
Goûter
Cake au chocolat
Grenadine

Semaine du 10/11/2025 au 14/11/2025

Lundi
Poulet rôti
Petits pois aux saveurs du jardin
Blé
Yaourt nature et sucre
Yaourt entier aromatisé vanille
Goûter
Cake vanille
Fruit de saison

Mardi
FÉRIÉ

Mercredi
LE JOUR DU VEGE
Gâteau d'œuf sauce tomate
Lentilles braisées
Carottes saveur Colombo
Edam
Gouda
Purée de pommes vanille & Petit beurre
Goûter
Sablé de Retz
Briquette de jus de pommes

Jeudi
Cordon bleu & dosette de ketchup
Petits pois
Semoule
Petit moulé nature
Fromage fondu Président
Fruit de saison
Goûter
Baguette
Coupelle de miel

Vendredi
Salade verte & Cubes d'emmental
Salade de betteraves & Cubes d'emmental
Filet de limande meunière
Pommes campagnardes
Ratatouille
Beignet au chocolat
Beignet à la pomme
Vinaigrette traditionnelle ciboulette
Goûter
Baguette
Coupelle de confiture de fraises

Semaine du 17/11/2025 au 21/11/2025

Lundi
Potage au potimaron & emmental râpé
Calamars à la romaine
Petits pois aux saveurs du jardin
Blé
Fruit de saison
Goûter
Baguette
Fromage fondu Président

Mardi
Saucisse fumée
Légumes potée
(chou vert, poireaux, navets, pomme de terre, carottes)
Saint Nectaire AOC
Cantal
Flognarde aux pommes
Goûter
Pain de campagne
Coupelle de confiture d'abricot

Mercredi
Crêpe au fromage
Crêpe aux champignons
Sauté de poulet sauce Franchard
Chou fleur béchamel
Risoni & emmental râpé
Fruit de saison
Goûter
Cake citron
Briquette de jus de raisin

Jeudi
LE JOUR DU VEGE
Carottes râpées & Cubes de mimolette
Salade verte & Cubes de mimolette
Curry & pois chiches
Semoule
Yaourt entier à la vanille
Yaourt nature et sucre
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote
Goûter
Croissant du boulanger
Fruit de saison

Vendredi
Rôti de veau sauce blanquette
Mélange de légumes et haricots plats
Riz pilaf
Brie
Camembert
Purée de pommes & Galette Saint-Michel
Goûter
Baguette
Tablette de chocolat au lait

Semaine du 24/11/2025 au 28/11/2025

Lundi
Cordon bleu
Potiron béchamel
Curvi rigati & Emmental râpé
Fromage frais aux fruits
Fromage frais sucré
Fruit de saison
Goûter
Pain au chocolat du boulanger
Briquette de lait équitable

Mardi
Pavé de merlu huile parfumée citron
Chou vert & carottes braisées
Riz créole
Pont l'évêque
Tomme blanche
Fruit de saison
Goûter
Fourrandise à la fraise
Yaourt à boire aux fruits

Mercredi
Salade verte
Pomelos et sucre
Boulettes d'agneau sauce orientale
Semoule
Légumes couscous
Crème dessert au chocolat
Crème dessert à la vanille
Vinaigrette
Goûter
Madeleine
Fruit de saison

Jeudi
LE JOUR DU VEGE
Œufs durs mayonnaise
Salade de betteraves
Pizza au fromage
Salade verte
Purée de pommes aux épices & Sablé de Retz
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote
Goûter
Baguette
Fromage fondu Président

Vendredi
Potage aux pommes de terre et chou vert & Emmental râpé
Rôti de boeuf au jus
Poêlée de légumes
Blé
Cake cacao noisette
Goûter
Cake à la vanille
Fruit de saison

Semaine du 01/12/2025 au 05/12/2025

Lundi
Pavé de colin aux herbes de provence
Lentilles BIO
Carottes braisées BIO
Yaourt entier BIO brassé banane
Yaourt nature BIO & sucre
Fruit de saison
Goûter
Cake aux pépites de chocolat
Fruit

Mardi
Salade de blé BIO à l'orientale
Taboulé
Nuggets de volaille
Epinards BIO à la béchamel
Riz pilaf
Flan à la vanille
Flan nappé caramel
Vinaigrette traditionnelle au basilic
Goûter
Baguette
Tablette de chocolat au lait

Mercredi
LE JOUR DU VEGE
Salade verte BIO
& Cubes de mimolette
Carottes râpées BIO
& Cubes de mimolette
Pommes de terre et lentilles
à la provençale
Moelleux coco mandarine
Vinaigrette
Goûter
Sablé de Retz
Fruit de saison

Jeudi
Potage pomme de terre poireau
& emmental râpé
Rôti de porc BBC
sauce à l'estragon
Petits pois BIO
sauce miel orange
Boulgour BIO
Fruit de saison
Goûter
Fourrandise au chocolat
Berlingot de compotes de pommes

Vendredi
Rôti de veau sauce lyonnaise
Macaroni BIO & emmental râpé
Haricots verts BIO au colombo
Petit moulé nature
Fromage fondu Président
Purée de pommes BIO mangue
& Petit beurre
Goûter
Baguette
Coupelle de confiture de fraises

Semaine du 08/12/2025 au 12/12/2025

Lundi
Potage Longchamps
Hachis parmentier
Salade verte BIO
Yaourt à la fraise BIO
de la ferme de Sigy
Goûter
Baguette
Fromage fondu Président

Mardi
Mélange de crudités BIO
& dés d'emmental
Mâche et betteraves & dés d'emmental
Chicken wings
Blé BIO
Ratatouille
Purée de pommes BIO canelle
& Sablé de Retz
Vinaigrette traditionnelle au basilic
Goûter
Pain de campagne
Coupelle de confiture de fraises

Mercredi
Filet de limande meunière
Coquillettes 1/2 complètes BIO
& Emmental râpé
Brocolis braisés BIO
Fromage blanc
& banane
& topping chocolat
ou nature & sucre
Goûter
Cake au miel
Fruit de saison

Jeudi
LE JOUR DU VEGE
Riz aux haricots rouges et petits pois
Bûchette mi-chèvre
Tomme blanche
Fruit de saison
Goûter
Baguette viennoise
Yaourt à boire aux fruits

Vendredi
Coleslaw BIO
& Cubes d'emmental
Céleri rémoulade
& Cubes d'emmental
Rôti de boeuf sauce bobotie
Emincé de poireaux BIO béchamel
Purée de pommes de terre
Quatre quart à l'ananas
Vinaigrette traditionnelle ciboulette
Goûter
Baguette
Tablette de chocolat au lait

Semaine du 15/12/2025 au 19/12/2025

Lundi
LE JOUR DU VEGE
Potage cultivateur
& emmental râpé
Couscous végétarien
Fruit de saison BIO
Goûter
Baguette
Fromage fondu Président

Mardi
Salade verte BIO
Salade d'endives
Hoki pané
Potiron BIO béchamel
Riz créole
Fromage frais aux fruits BIO
Fromage frais sucré
Vinaigrette traditionnelle au basilic
Goûter
Baguette
Coupelle de pâte à tartiner

Mercredi
Rôti de veau
sauce charcutière
Carottes BIO et navets BIO
Haricots blancs au jus
Emmental
Tomme noire
Fruit de saison
Goûter
Cookie au cacao
Fruit de saison

Jeudi

Repas de Noël

Goûter
Baguette
Tablette de chocolat au lait

Vendredi
Carottes râpées BIO
Mélange de crudités BIO
Jambon de Paris
Gnocchetti sardi BIO
& emmental râpé
Choux fleur mornay BIO
Yaourt entier aromatisé vanille BIO
Yaourt nature BIO et sucre
Vinaigrette traditionnelle ciboulette
Goûter
Cake au chocolat
Briquette de jus d'orange

Semaine du 22/12/2025 au 26/12/2025

Vacances
Lundi
Pavé de merlu
huile parfumée au gingembre
Haricots verts BIO et champignons BIO
Blé BIO
Cantal
Saint Nectaire AOC
Fruit de saison
Goûter
Croissant du boulanger
Briquette de jus de pommes

Mardi
LE JOUR DU VEGE
Omelette nature BIO
Petits pois BIO
aux saveurs du jardin
Coquillettes 1/2 complètes BIO
& emmental râpé
Camembert
Brie BIO
Cake pralin
Goûter
Pain de campagne
Tablette de chocolat au lait

Mercredi
Carottes râpées BIO
& dés de mimolette
Salade verte BIO
& dés de mimolette
Sauté de boeuf
sauce dijonnaise
Lentilles BIO
Poêlée de légumes BIO
Purée de pommes raisins
& Petit beurre
Vinaigrette
Goûter
Fourrandise au chocolat
Fruit de saison

Jeudi
FÉRIÉ

Vendredi
Potage cultivateur
& emmental râpé
Cordon bleu
Purée de pommes de terre
Fruit de saison
Goûter
Quatre quart nature
Yaourt à boire aux fruits

Semaine du 29/12/2025 au 02/01/2025

Vacances
Lundi
LE JOUR DU VEGE
Riz jambalaya
(Haricots rouges, carottes, poivrons,
tomates, oignons,cumin, paprika)
Gouda
Edam
Crème dessert chocolat
Crème dessert caramel
Goûter
Baguette
Coupelle de confiture de fraises

Mardi
Filet limande meunière
Pommes campagnardes
Ratatouille
Fromage fondu Président
Petit moulé nature
Fruit de saison
Goûter
Baguette
Camembert

Mercredi
Potage au céléri
& emmental râpé
Escalope de porc
sauce hongroise
Petits pois BIO à la paysanne
Spirales BIO
& Emmental râpé
Fruit de saison
Goûter
Mini roulé à la fraise
Fruit de saison

Jeudi
FÉRIÉ

Vendredi
Carottes râpées BIO
Salade verte BIO
Burger de veau au miel
Purée de brocolis et pommes de terre
Fromage frais aux fruits BIO
Fromage frais BIO et sucre
Vinaigrette traditionnelle ciboulette
Goûter
Baguette
Coupelle de pâte à tartiner

Elres - SAS au Capital de 1.324.944 € - RCS Paris B 662 025 196 - crédits photo : fotolia - **Prest'Agency** 2010

Menus
du 03 novembre 2025
au 02 janvier 2025
Primaire/Maternelle

Les menus de votre enfant

Le Plessis Robinson
l'esprit village