EPINAY-SUR-SEINE

MENU DE LA SEMAINE

MATERNELLES

DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

Sous réserve d'approvisionnement / * Aide UE à destination des écoles

LE SAVIEZ-VOUS ?

La **sauce basquaise** est une **spécialité culinaire originaire du Pays basque, une région située entre la France et l'Espagne.**
Elle incarne les saveurs méditerranéennes grâce à l'utilisation d'**ingrédients locaux comme les poivrons, les tomates et l'huile d'olive.**
Sa popularité s'étend au-delà de sa région d'origine pour devenir un classique de la cuisine française.
Voici la recette de la sauce basquaise de la cuisine centrale :
Double concentré tomate, Pulpe de tomates, ail, poivron rouge et vert, oignon, huile de tournesol, sel et poivre.
La sauce basquaise est un véritable concentré de soleil dans l'assiette, idéale pour rehausser vos plats du quotidien ou apporter une touche festive à vos recettes.

	LUNDI 01/12/2025	MARDI 02/12/2025 Voyage au Pays basque	MERCREDI 03/12/2025	JEUDI 04/12/2025	VENDREDI 05/12/2025
MENU	Œuf dur mayonnaise Pizza des cimes (pommes de terre, fromage raclette) Salade verte *Fromage blanc Sucre *Orange	Céleri rémoulade Escalope de poulet sauce basquaise Poêlée de légumes *Mimolette Donuts	Salade coleslaw Sauté d'agneau Sauce navarin Spaghettis Emmental râpé Abricot au sirop	Potage Pavé au fromage Purée de brocolis *Banane	Salade perles marines Filet de Hocky Sauce oseille Haricots verts *Vache qui rit Clémentines
GOUTER	Muffin double chocolat Fruit	Tranche de brioche Confiture Yaourt nature sucré	Baguette, beurre Briquette de lait chocolaté	Pain au lait Compote	Gâteau Fromage blanc Sucre

EPINAY-SUR-SEINE

MENU DE LA SEMAINE

PRIMAIRES

DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

Sous réserve d'approvisionnement / * Aide UE à destination des écoles

LE SAVIEZ-VOUS ?

La **sauce basquaise** est une **spécialité culinaire originaire du Pays basque, une région située entre la France et l'Espagne.**
Elle incarne les saveurs méditerranéennes grâce à l'utilisation d'**ingrédients locaux comme les poivrons, les tomates et l'huile d'olive.**
Sa popularité s'étend au-delà de sa région d'origine pour devenir un classique de la cuisine française.
Voici la recette de la sauce basquaise de la cuisine centrale :
Double concentré tomate, Pulpe de tomates, ail, poivron rouge et vert, oignon, huile de tournesol, sel et poivre.
La sauce basquaise est un véritable concentré de soleil dans l'assiette, idéale pour rehausser vos plats du quotidien ou apporter une touche festive à vos recettes.

	LUNDI 01/12/2025	MARDI 02/12/2025 Voyage au Pays basque	MERCREDI 03/12/2025	JEUDI 04/12/2025	VENDREDI 05/1 05/12/2025
MENU	Œuf dur mayonnaise Pizza des cimes (pommes de terre, fromage raclette) Salade verte *Fromage blanc Sucre *Orange	Céleri rémoulade Escalope de poulet sauce basquaise Poêlée de légumes *Mimolette Donuts	Salade coleslaw Sauté d'agneau Sauce navarin Spaghettis Emmental râpé Abricot au sirop	Potage Pavé au fromage Purée de brocolis *Banane	Salade perles marines Filet de Hocky Sauce oseille Haricots verts *Vache qui rit Clémentine
GOUTER			Baguette Beurre Briquette de lait chocolaté		

EPINAY-SUR-SEINE

MENU DE LA SEMAINE

PRIMAIRES SELF

DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

Sous réserve d'approvisionnement / * Aide UE à destination des écoles

LE SAVIEZ-VOUS ?

La **sauce basquaise** est une **spécialité culinaire originaire du Pays basque, une région située entre la France et l'Espagne.**
Elle incarne les saveurs méditerranéennes grâce à l'utilisation d'**ingrédients locaux comme les poivrons, les tomates et l'huile d'olive.**
Sa popularité s'étend au-delà de sa région d'origine pour devenir un classique de la cuisine française.
Voici la recette de la sauce basquaise de la cuisine centrale :
Double concentré tomate, Pulpe de tomates, ail, poivron rouge et vert, oignon, huile de tournesol, sel et poivre.
La sauce basquaise est un véritable concentré de soleil dans l'assiette, idéale pour rehausser vos plats du quotidien ou apporter une touche festive à vos recettes.

	LUNDI 01/12/2025	MARDI 02/12/2025 Voyage au pays basque	MERCREDI 03/12/2025	JEUDI 04/12/2025	VENDREDI 05/12/2025
MENU	Œuf dur mayonnaise **ou** Chou-fleur vinaigrette Pizza des cimes (pommes de terre, fromage raclette) *Fromage blanc Sucre **ou** Petit suisse aux fruits *Orange ou fruit de saison	Céleri rémoulade Escalope de poulet sauce basquaise Poêlée de légumes *Mimolette **ou** Petit Louis Donuts	Salade coleslaw Sauté d'agneau sauce navarin Spaghettis **ou** Frites sur R. Rolland, V. Hugo et Pasteur Emmental râpé Pêche au sirop **ou** Abricots au sirop	Potage Pavé au fromage Purée de brocolis Kiwi **ou** *Banane	Salade perles marines **ou** Salade quinoa et lentilles Filet de Hocky sauce oseille Haricots verts *Vache qui rit **ou** *Gouda Clémentines **ou** Poire
GOUTER			Baguette Beurre Briquette de lait chocolaté		