EPINAY-SUR-SEINE

MENU DE LA SEMAINE

MATERNELLES

DU 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2026

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

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le **navarin** est une spécialité de la **cuisine française datant du XIXe siècle**. Son nom viendrait du navet, un légume incontournable de la recette traditionnelle. À l'origine, l**e navarin est un ragoût d'agneau mijoté avec des légumes.** Sa sauce, à base de tomates, d'oignons, de bouillon et d'herbes aromatiques (thym, laurier…), est appréciée pour sa saveur douce et parfumée.

La **sauce navarin accompagne parfaitement les viandes comme le poulet, le veau ou l'agneau,** mais peut aussi servir à mijoter des légumes de saison, agrémenter du riz, des pâtes ou des pommes de terre. Pour une version végétarienne, **elle se marie très bien avec des pois chiches ou des lentilles.** C'est une sauce polyvalente qui permet de varier les recettes et de faire découvrir de nouvelles saveurs aux petits comme aux grands !

	LUNDI 30/11/2026	MARDI 01/12/2026	MERCREDI 02/12/2026	JEUDI 03/12/2026	VENDREDI 04/12/2026
MENU	Œuf dur mayonnaise Tarte Butternut et comté Salade verte Fromage blanc et sucre Poire	Céleri rémoulade Escalope de poulet sauce basquaise Poêlée de légumes Mimolette Donuts sucrés	Salade coleslaw Sauté d'agneau Sauce navarin Spaghettis Emmental râpé Poire au sirop	Velouté butternut et potimarron Pavé au fromage Purée de cèleri Yaourt aromatisé Pomme	Salade perles marines Filet de Hocky Sauce oseille Haricots verts Rondelé nature Clémentine
GOUTER	Pain au lait Barre chocolat Petit suisse aux fruits	Madeleine nature Yaourt nature sucré	Pain viennois pépite chocolat Briquette de lait nature	BN pocket chocolat Pomme	Gaufre liegeoise Compote

EPINAY-SUR-SEINE

MENU DE LA SEMAINE

PRIMAIRES

DU 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2026

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

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le **navarin** est une spécialité de la **cuisine française datant du XIXe siècle**. Son nom viendrait du navet, un légume incontournable de la recette traditionnelle. À l'origine, l**e navarin est un ragoût d'agneau mijoté avec des légumes.** Sa sauce, à base de tomates, d'oignons, de bouillon et d'herbes aromatiques (thym, laurier…), est appréciée pour sa saveur douce et parfumée.

La **sauce navarin accompagne parfaitement les viandes comme le poulet, le veau ou l'agneau,** mais peut aussi servir à mijoter des légumes de saison, agrémenter du riz, des pâtes ou des pommes de terre. Pour une version végétarienne, **elle se marie très bien avec des pois chiches ou des lentilles.** C'est une sauce polyvalente qui permet de varier les recettes et de faire découvrir de nouvelles saveurs aux petits comme aux grands !

	LUNDI 30/11/2026	MARDI 01/12/2026	MERCREDI 02/12/2026	JEUDI 03/12/2026	VENDREDI 04/12/2026
MENU	Œuf dur mayonnaise Tarte Butternut et comté Salade verte Fromage blanc et sucre Poire	Céleri rémoulade Escalope de poulet sauce basquaise Poêlée de légumes Mimolette Donuts sucrés	Salade coleslaw Sauté d'agneau Sauce navarin Spaghettis Emmental râpé Poire au sirop	Velouté butternut et potimarron Pavé au fromage Purée de cèleri Yaourt aromatisé Pomme	Salade perles marines Filet de Hocky Sauce oseille Haricots verts Rondelé nature Clémentine
GOUTER			Pain viennois pépite chocolat Briquette de lait nature		

EPINAY-SUR-SEINE

MENU DE LA SEMAINE

PRIMAIRES SELF

DU 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2026

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

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le **navarin** est une spécialité de la **cuisine française datant du XIXe siècle**. Son nom viendrait du navet, un légume incontournable de la recette traditionnelle. À l'origine, l**e navarin est un ragoût d'agneau mijoté avec des légumes.** Sa sauce, à base de tomates, d'oignons, de bouillon et d'herbes aromatiques (thym, laurier…), est appréciée pour sa saveur douce et parfumée.

La **sauce navarin accompagne parfaitement les viandes comme le poulet, le veau ou l'agneau,** mais peut aussi servir à mijoter des légumes de saison, agrémenter du riz, des pâtes ou des pommes de terre. Pour une version végétarienne, **elle se marie très bien avec des pois chiches ou des lentilles.** C'est une sauce polyvalente qui permet de varier les recettes et de faire découvrir de nouvelles saveurs aux petits comme aux grands !

	LUNDI 30/11/2026	MARDI 01/12/2026	MERCREDI 02/12/2026	JEUDI 03/12/2026	VENDREDI 04/12/2026
MENU	Œuf dur mayonnaise **ou** Terrine de légumes Tarte butternut et comté Salade verte Fromage blanc, sucre **ou** Yaourt nature, sucre Poire **ou** Orange	Céleri rémoulade **ou** Betteraves lanières Escalope de poulet sauce basquaise Poêlée de légumes Mimolette **ou** Saint Morêt Donuts sucrés	Salade coleslaw Sauté d'agneau sauce navarin **ou** Merguez (R. Rolland) Spaghettis **ou** Frites (R. Rolland) Emmental râpé **ou** Babybel (R. Rolland) Poire au sirop **ou** Abricots au sirop	Velouté butternut et potimarron Pavé au fromage Purée de céleri Yaourt aromatisé **ou** Petit suisse aux fruits Pomme **ou** Kiwi	Salade perles marines **ou** Salade quinoa et lentilles Filets de hocky sauce oseille Haricots verts Rondelé nature **ou** Gouda Clémentine **ou** Poire
GOUTER			Pain viennois pépite chocolat Briquette de lait nature		