EPINAY-SUR-SEINE

MENU DE LA SEMAINE

PRIMAIRES SELF

DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

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

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le **1er novembre c'était la journée mondiale du végan.** Cette journée a été **créée en 1994 par Louise Wallis**, présidente de la Vegan Society au Royaume-Uni, pour marquer le 50e anniversaire de la fondation de l'organisation et promouvoir le mode de vie **végétalien**. Le **véganisme ou végétalisme** est un **mode de vie** qui **exclut tous les produits d'origine animale, que ce soit dans l'alimentation, les vêtements, ou d'autres domaines.** Les **personnes végétaliennes évitent de consommer de la viande, des produits laitiers, des œufs, du miel, ainsi que d'utiliser des produits dérivés des animaux comme le cuir ou la laine.**
A la différence, un **végétarien** est une personne qui **exclut de son alimentation la viande, le poisson et les fruits de mer, mais qui peut consommer des produits d'origine animale comme les œufs, les produits laitiers et le miel.** Leurs choix est souvent motivé par des **raisons éthiques** (respect des animaux) et **environnementales** (réduction de l'empreinte écologique).

	LUNDI 02/11/2026	MARDI 03/11/2026	MERCREDI 04/11/2026	JEUDI 05/11/2026 Changement de menu	VENDREDI 06/11/2026
MENU	Œuf dur mayonnaise Pizza 3 fromages Salade verte * Babybel Compote pomme	Piémontaise (végétarienne) **ou** Maquereau à la tomate Jambon de porc **ou** Jambon de dinde Haricots verts Yaourt aromatisé **ou** Fromage blanc, sucre *Orange **ou** *banane	Velouté légumes variés Filet de colin Sauce provençale Trio de légumes Petit suisse nature sucré **ou** Petit suisse fruit Tarte mirabelles	Céleri rémoulade **ou** Chou blanc mimolette Spaghettis bolo végétal Emmental râpé Ananas **ou** Fruits Arlequin au sirop	Carottes râpées vinaigrette **ou** concombre vinaigrette Sauté de bœuf sauce poivre Pommes noisette **ou** Frites (V. Hugo, R. Rolland et Pasteur) * Chanteneige **ou** *Vache qui rit *Pomme **ou** *Poire
GOUTER			Pain viennois pépite choco, briquette lait chocolaté		

EPINAY-SUR-SEINE

MENU DE LA SEMAINE

MATERNELLES

DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

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

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le **1er novembre c'était la journée mondiale du végan.** Cette journée a été **créée en 1994 par Louise Wallis**, présidente de la Végan Society au Royaume-Uni, pour marquer le 50e anniversaire de la fondation de l'organisation et promouvoir le mode de vie **végétalien**. Le **véganisme ou végétalisme** est un **mode de vie** qui **exclut tous les produits d'origine animale, que ce soit dans l'alimentation, les vêtements, ou d'autres domaines.** Les **personnes végétaliennes évitent de consommer de la viande, des produits laitiers, des œufs, du miel, ainsi que d'utiliser des produits dérivés des animaux comme le cuir ou la laine.**
A la différence, un **végétarien** est une personne qui **exclut de son alimentation la viande, le poisson et les fruits de mer, mais qui peut consommer des produits d'origine animale comme les œufs, les produits laitiers et le miel.** Leurs choix est souvent motivé par des **raisons éthiques** (respect des animaux) et **environnementales** (réduction de l'empreinte écologique).

	LUNDI 02/11/2026	MARDI 03/11/2026	MERCREDI 04/11/2026	JEUDI 05/11/2026 Changement de menu	VENDREDI 06/11/2026
MENU	Œuf dur mayonnaise Pizza 3 fromages Salade verte * Babybel Compote pomme	Piémontaise (végétarienne) Jambon de porc ou Jambon de dinde Haricots verts Yaourt aromatisé *Orange	Velouté légumes variés Filet de colin sauce provençale Trio de légumes Petit suisse nature sucré Tarte mirabelles	Céleri rémoulade Spaghettis bolo végétal Emmental râpé Ananas	Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf sauce poivre Pommes noisette *Chanteneige *Poire
GOUTER	Pain au lait, barre chocolat, petit suisse aux fruits	Madeleine nature, yaourt nature, sucré	Pain viennois pépite choco, briquette lait chocolaté	BN Pocket, pomme	Gaufre liégoise, compote

EPINAY-SUR-SEINE

MENU DE LA SEMAINE

PRIMAIRES

DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

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

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le **1er novembre c'était la journée mondiale du végan.** Cette journée a été **créée en 1994 par Louise Wallis**, présidente de la Végan Society au Royaume-Uni, pour marquer le 50e anniversaire de la fondation de l'organisation et promouvoir le mode de vie **végétalien**. Le **véganisme ou végétalisme** est un **mode de vie** qui **exclut tous les produits d'origine animale, que ce soit dans l'alimentation, les vêtements, ou d'autres domaines.** Les **personnes végétaliennes évitent de consommer de la viande, des produits laitiers, des œufs, du miel, ainsi que d'utiliser des produits dérivés des animaux comme le cuir ou la laine.**
A la différence, un **végétarien** est une personne qui **exclut de son alimentation la viande, le poisson et les fruits de mer, mais qui peut consommer des produits d'origine animale comme les œufs, les produits laitiers et le miel.** Leurs choix est souvent motivé par des **raisons éthiques** (respect des animaux) et **environnementales** (réduction de l'empreinte écologique).

	LUNDI 02/11/2026	MARDI 03/11/2026	MERCREDI 04/11/2026	JEUDI 05/11/2026 Changement de menu	VENDREDI 06/11/2026
MENU	Œuf dur mayonnaise Pizza 3 fromages Salade verte * Babybel Compote pomme	Piémontaise (végétarienne) Jambon de porc ou Jambon de dinde Haricots verts Yaourt aromatisé *Orange	Velouté légumes variés Filet de colin sauce provençale Trio de légumes Petit suisse nature sucré Tarte mirabelles	Céleri rémoulade Spaghettis bolo végétal Emmental râpé Ananas	Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf sauce poivre Pommes noisette *Chanteneige *Poire
GOUTER			Pain viennois pépite choco, briquette lait chocolaté		

NOTE D'INFORMATION

Repas du jeudi 05 novembre 2026 –

Suite à un mouvement de grève ce jeudi 05 novembre 2026 le repas prévu a été modifié comme suit :

- Rillette de thon
- Lasagnes aux légumes et thon
- Vache qui rit bio
- Fruit de saison

Merci de votre compréhension

La Cuisine Centrale.