ST LUBIN-DES-JONCHERETS - ECOLE DU BOURG ELEM
Du 02/11/2026 au 06/11/2026

Nous acceuillons les Vikings à notre table ce vendredi



	1 - primaires
Lundi	**Lentilles (régional)** - Vinaigrette à l'échalote Steak haché au veau FR - Sauce napolitaine /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce napolitaine **Haricots verts Bio** persillés Liégeois chocolat
Mardi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette - , dés d'emmental Émincé de cuisse de poulet VFR - Sauce à la moutarde à l'ancienne /**Quenelle Bio** nature - Sauce à la moutarde à l'ancienne **Petits pois Bio** au jus **Pomme Bio**
Mercredi	
Jeudi	Tortillas de pommes de terre **Yaourt nature Pur Perche (61) (vrac)** - , sucre **Banane Bio**
Vendredi	Boulettes au bœuf Bio - Sauce aux petits légumes /Boulettes végétariennes - Sauce aux petits légumes Purée de pommes de terre et panais **Fromage blanc Bio (vrac)** - Confiture de fraise (pot collectif) Gâteau du chef à la pomme cannelle



Régional **Bio** Origine France Produit labellisé Plat signature

Veuillez vous référer au corps du bon de livraison pour l'origine des viandes.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison pour l'origine des viandes.

ST LUBIN-DES-JONCHERETS - ECOLE DU BOURG ELEM
Du 09/11/2026 au 13/11/2026



	1 - primaires
Lundi	Gratin de gnocchis au potiron et fromage à raclette Yaourt Bio vanille Clémentine
Mardi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Saucisse de porc CE2 - Sauce rougail /Curry doux de carottes et pois chiche **Riz de camargue IGP** créole Flan à la vanille
Mercredi	
Jeudi	Filet de Poisson pané MSC - , citron Purée de pommes de terre **Edam Bio** **Crème dessert au chocolat au lait de la ferme de Sigy (77)**
Vendredi	Filet de saumon MSC - Sauce Italienne **Penne Bio** Cantal AOP **Banane Bio**



Bio Produit labellisé **Régional**

Veuillez vous référer au corps du bon de livraison pour l'origine des viandes.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison pour l'origine des viandes.

ST LUBIN-DES-JONCHERETS - ECOLE DU BOURG ELEM
Du 16/11/2026 au 20/11/2026

Faisons honneur à nos légumes d'hiver ce mercredi



	1 - primaires
Lundi	Pavé de merlu MSC - Façon tajine **Semoule Bio** Pont l'Evêque AOP Poire
Mardi	Steak haché au veau FR - Sauce paprika /Galette végétale - Sauce paprika Haricots beurre CE2 Suisse fruité Donuts
Mercredi	
Jeudi	**Omelette Bio** du chef au **fromage Bio** (oeuf et fromage Bio) Petits pois CE2 au bouillon **Yaourt Bio** nature - , sucre **Banane Bio**
Vendredi	Ragoût de pommes de terre, oignon et saucisse (porc) /Ragoût de pommes de terre, oignon et poisson **Gouda Bio** Compote **pomme Bio**



Produit labellisé **Bio** Origine France

Veuillez vous référer au corps du bon de livraison pour l'origine des viandes.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison pour l'origine des viandes.

ST LUBIN-DES-JONCHERETS - ECOLE DU BOURG ELEM
Du 23/11/2026 au 27/11/2026

Ce vendredi, un bar à soupe vous attend pour se rechauffer !



	1 - primaires
Lundi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'ail Filet de limande MSC - Sauce Nantua Mélange de pommes de terre, potiron et béchamel Flan au chocolat
Mardi	Chili sin carne (sans viande) Riz de Camargue IGP Suisse fruité **Kiwi Bio**
Mercredi	
Jeudi	Pizza au fromage Salade verte - Vinaigrette (concentrée) **Yaourt Bio** nature - , sucre **Orange Bio**
Vendredi	Velouté de butternut (concentré) - , croûtons nature - , crème fraîche Jambon blanc Label rouge /**Omelette Bio** du chef (oeuf Bio) **Conchiglie bio CQFD** , emmental râpé Poire



Bio Produit labellisé **Régional**

Veuillez vous référer au corps du bon de livraison pour l'origine des viandes.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison pour l'origine des viandes.

ST LUBIN-DES-JONCHERETS - ECOLE DU BOURG ELEM
Du 30/11/2026 au 04/12/2026

L'hiver s'installe dans nos assiettes ce jeudi



	1 - primaires
Lundi	Bolognaise de boeuf /Bolognaise au thon **Coquillettes Bio** **Yaourt au lait entier Bio** au citron - Quart de lait (95) Clémentine
Mardi	Parmentier de butternut à **l'égrainé de pois Bio** Buchette lait mélange Éclair au chocolat
Mercredi	
Jeudi	Gratin de pommes de terre façon tartiflette Yaourt Bio vanille **Kiwi Bio**
Vendredi	Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare Blettes béchamel Suisse fruité Cake du chef poire et chocolat



Origine France Plat signature **Bio**

Veuillez vous référer au corps du bon de livraison pour l'origine des viandes.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison pour l'origine des viandes.

ST LUBIN-DES-JONCHERETS - ECOLE DU BOURG ELEM
Du 07/12/2026 au 11/12/2026

Invitation à la gourmandise avec un mélange de sucré/salé ce vendredi



	1 - primaires
Lundi	Marmite de colin MSC **Riz de camargue IGP** créole Tomme blanche **Kiwi Bio**
Mardi	Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette - , dés d'emmental Paupiette de veau FR (70 gr) - Sauce à l'indienne /**Quenelle Bio** nature - Sauce napolitaine Brocolis Ananas
Mercredi	
Jeudi	CC Lasagnes aux épinards et **féta AOP** Suisse fruité Clémentine
Vendredi	Sauté de boeuf - Sauce au miel /Boulettes végétariennes - Sauce tomate Purée de pommes de terre **Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78)** (vrac) - , sucre Fondant au chocolat et haricots rouges



Produit labellisé **Bio** Origine France **Régional**

Veuillez vous référer au corps du bon de livraison pour l'origine des viandes.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison pour l'origine des viandes.

ST LUBIN-DES-JONCHERETS - ECOLE DU BOURG ELEM
Du 14/12/2026 au 18/12/2026

Ce jeudi, retrouvons nous sous le sapin



	1 - primaires
Lundi	LABEL ROUGE Rôti de porc issu de porc - Sauce moutarde /Chili de patates douces, haricots rouges et poivrons **Riz Bio** créole Tomme noire IGP Compote **pomme Bio**
Mardi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette aux fines herbes Boulettes au boeuf - Sauce chasseur /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce à l'orange **Macaroni Bio** Liégeois chocolat
Mercredi	
Jeudi	Pain burger - Steak haché au veau FR - Fromage fondu en tranche - Ketchup (flacon) Pommes de terre noisette Clémentine Bûche de Noël - Friandise de Noël
Vendredi	Salade de blé arlequin - Vinaigrette Saucisse de Strasbourg (porc) /Galette végétale - Sauce tomate Chou fleur CE2 persillé **Yaourt Bio** nature - , sucre



Produit labellisé Origine France **Bio**

Veuillez vous référer au corps du bon de livraison pour l'origine des viandes.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison pour l'origine des viandes.