

Menus du 3 nov. au 19 déc. 2025
École Marie Curie et Danielle Gouze-Mitterrand

Tous les repas sont élaborés quotidiennement sur place
dans la cuisine de Marie Curie par la cheffe Aurore Chandelier
et son aide cuisinière Fatima Ribeiro.

Les plats indiqués en or sont « faits maison ».



lundi 3 nov.	mardi 4 nov.	jeudi 6 nov.	vendredi 7 nov.
Feuilleté au fromage Saucisses d'agneau Gratin de chou fleur et emmental rapé Fruit de saison 🍌🍎	Carottes râpées 🍌🍎 Quenelles à la sauce tomates Riz basmati Fromage blanc sucré Fruit de saison 🍌🍎	MENU VERT Velouté vert Sauté de porc Petits pois Comté 🍌🍎 Crème à la pistache	Salade verte et croûtons 🍌🍎 Brandade de morue Tomme 🍌🍎 Compote de fruits 🍌🍎

lundi 10 nov.	mardi 11 nov.	jeudi 13 nov.	vendredi 14 nov.
Velouté de légumes Cuisse de poulet rôti Pâtes Cantal 🍌🍎 Chouquettes	FÉRIÉ	Salade de chou blanc 🍌🍎 Rôti de veau au jus Semoule Crèmeux de bourgogne 🍌🍎 Fruit de saison 🍌🍎	Betteraves rouges en salade Lasagnes saumon et poireaux Yaourt Fruit de saison 🍌🍎

lundi 17 nov.	mardi 18 nov.	jeudi 20 nov.	vendredi 21 nov.
Méli mélo de crudités Poisson selon arrivage Purée de choux de bruxelles Fromage de chèvre Palmiers	Salade mexicaine Œufs à la florentine Yaourt Fruit de saison 🍌🍎	MENU BEAUJOLAIS Salade de pomme de terre et cervelas Saucisson lyonnais Chou braisé Cervelle de canut 🍌🍎 Poire pochée	Velouté de légumes Emincé de poulet à la crème Ébly Saint-Nectaire 🍌🍎 Fruit de saison 🍌🍎

lundi 24 nov.	mardi 25 nov.	jeudi 27 nov.	vendredi 28 nov.
Radis et son beurre 🥬🧈 Omelette au fromage Pommes de terre sautées Crème au chocolat	Céleri rémoulade 🥬🥗 Pot-au-feu et ses légumes Yaourt Fruit de saison 🍎🍇	Salade verte 🥬🥗 Tajine de veau au citron Petits pois carottes Emmental Compote de fruits 🍎🍇	Soupe de légumes Poisson selon arrivage Épinards à la crème Cantal Fruit de saison 🍎🍇

lundi 1 ^{er} déc.	mardi 2 déc.	jeudi 4 déc.	vendredi 5 déc.
Endives en salade et pommes Blanquette de volaille Riz pilaf Tomme 🥬🧈 Fruit de saison 🍎🍇	MENU DAUPHINÉ Velouté de lentilles Gratin de ravioles et Saint-Marcellin Tarte feuilletée aux pommes	Salade de pois chiches et fêta Poisson selon arrivage Poêlée brocoli et chou fleur Comté 🥬🧈 Compote de fruits 🍎🍇	Carottes rapées 🥬🧈 Hachi parmentier Yaourt Fruit de saison 🍎🍇

lundi 8 déc.	mardi 9 déc.	jeudi 11 déc.	vendredi 12 déc.
Salade de pâtes et maïs Clafoutis de légumes et salade verte 🥬🥗 Saint-Nectaire 🥬🧈 Compote de fruits 🍎🍇	Velouté de légumes au Saint-Môret Boulettes de boeuf Pommes de terre et panais sautés Terrine de pain perdu	Coleslaw 🥬🥗 Quenelle de brochet sauce crème de champignons Mélange de céréales Yaourt Fruit de saison 🍎🍇	Gougère au fromage Escalope de porc Purée de carottes Emmental Fruit de saison 🍎🍇

lundi 15 déc.	mardi 16 déc.	jeudi 18 déc.	vendredi 19 déc.
Macédoine de légumes Steack haché au jus Flageolets Yaourt Fruit de saison 🍎🍇	Velouté de pois cassés Lasagnes de légumes et ricotta Fromage à la coupe Crumble de fruits	REPAS DE NOËL	MENU ANTI GASPI

**Le restaurant scolaire s'engage à proposer 50% de produits de qualité et durables,
dont au moins 20% de produits bio.**

Les menus sont ainsi susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Quelques-uns de nos partenaires : boulangerie de l'Abbaye, boulangerie Polisson, le fournil de Buffières, laiterie Bernard, coopérative d'Etrez, terroirs de Saône-et-Loire, la ferme du Mont Rouge, Sapam, Atypique, Biocoop pour l'épicerie...

Les produits suivis de ce symbole 🥬🧈 font parti du programme France Agrimer « fruits et lait laitages à l'école » et bénéficient des labels AOP, IGP, STG, LABEL ROUGE, AOC et BIO