

Menus du 2 nov. au 18 décembre 2026

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 2 nov.	mardi 3 nov.	jeudi 5 nov.	vendredi 6 nov.
Salade de pâtes Boulettes de bœuf Gratin de chou fleur Fruit de saison 🍎🍌	Carottes râpées 🍷🍌 Poisson selon arrivage riz pilaf Fromage blanc Fruit de saison 🍎🍌	Velouté de légumes Émincé de volaille au jus Petits pois Tomme 🍷🍌 Compote de fruits	Salade de chou rouge et comté 🍷🍌 Lasagnes ricotta épinards Crème au chocolat
lundi 9 nov.	mardi 10 nov.	jeudi 12 nov.	vendredi 13 nov.
Velouté de légumes Sauté de porc à la moutarde Gratin de pomme de terre Fruit de saison 🍎🍌	Salade mexicaine Tarte feuilletée aux légumes Yaourt Poire pochée à la vanille	Repas Franc Comtois Salade verte et croûtons 🍷🍌 Gratin Franc Comtois Gâteau jurassien	Méli-mélo de crudités 🍷🍌 Poisson selon arrivage Purée de chou de Bruxelles Comté 🍷🍌 Fruit de saison 🍎🍌
lundi 16 nov.	mardi 17 nov.	jeudi 19 nov.	vendredi 20 nov.
Betteraves rouges en salade 🍷🍌 Quenelles de brochet Riz basmati Camembert Compote de fruits 🍷🍌	Velouté de légumes Cuisse de poulet rôti Haricots verts Saint-Nectaire 🍷🍌 Gâteau à la pistache	Salade d'Ebly Omelette au fromage Pomme de terre sautée Yaourt 🍷🍌 Fruit de saison 🍆🍌	Céleri rémoulade 🍷🍌 Merguez d'agneau Jardinière de légumes Crémeux de bourgogne Fruit de saison 🍆🍌

lundi 23 nov.	mardi 24 nov.	jeudi 26 nov.	vendredi 27 nov.
Salade de lentilles et œufs Poisson selon arrivage Purée de carottes Emmental Fruit de saison 🍎🥬	Coleslaw 🍎🥬 Hachis parmentier Saint-Paulin Compote de fruits 🍎🥬	Rillettes de thon au Saint Morêt Rôti de porc au jus Flageolets Fruit de saison 🍎🥬	Velouté de pois cassés Croque au fromage Salade verte 🍎🥬 Éclair au chocolat

lundi 30 nov.	mardi 1 ^{er} déc.	jeudi 3 déc.	vendredi 4 déc.
Salade de chou et lardons 🍎🥬 Tajine de poulet aux épices Yaourt 🍎🥬 Fruit de saison 🍎🥬	Macédoine de légumes Brandade de poisson Cantal 🍎🥬 Fruit de saison 🍎🥬	Crème de chou fleur au mascarpone Gratin de butternut , pignons de pin et parmesan Chouquette	Salade verte 🍎🥬 Bœuf aux olives Semoule Tartine de Saint-Morêt Compote de fruits 🍎🥬

lundi 7 déc.	mardi 8 déc.	jeudi 9 déc.	vendredi 10 déc.
Velouté de légumes Poisson selon arrivage duo brocoli et chou fleur Gouda Fruit de saison 🍎🥬	Radis et son beurre 🍎🥬 Blanquette de veau Mélange de céréales Yaourt 🍎🥬 Gâteau au chocolat	Carottes rapées 🍎🥬 Burger maison Potatoes Fruit de saison 🍎🥬	Tartine de petits pois et emmental Pâtes au pesto Comté 🍎🥬 Crème à la vanille

lundi 14 déc.	mardi 15 déc.	jeudi 17 déc.	vendredi 18 déc.
Velouté de légumes Lasagnes saumon poireaux Fromage à la coupe 🍎🥬 Pomme au four	Taboulé Pot au feu et ses légumes Yaourt 🍎🥬 Fruit de saison 🍎🥬	Menu anti gaspi	Menu de Noël Duo d'entrée Dinde aux marrons Pomme dauphine Bûche de Noël

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, Laiterie Bernard, ferme Saint-Laurent, coopérative d'Etrez, terroirs de Saône-et-Loire, la ferme du Mont Rouge, Atypique, Biocoop pour l'épicerie...

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