Menu Etampes

LE JOUR DU Végé

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
	Salade de crudités &Cubes d'emmental Betteraves & Cubes d'emmental	Vélouté gourmand & Emmental râpé (Butternut, potiron, salsifis, oignon, curry, crème liquide)		Carotte râpées et dés d'emmental Céleri râpé mayonnaise et dés d'emmental
Filet de colin meunière et citron	Riz pilaf boeuf crémeux champignons	Croq veggie tomate	Cordon bleu	Semoule façon couscous
Purée de pommes de terre et carottes		Brocolis braisés Blé	Haricots verts à la ciboulette Curvi Rigati	
Tomme blanche Mimolette		Fromage frais aux fruits	Brie Camembert	Petit suisse aux fruits
Orange Poire	Purée de pommes rhubarbe		Banane Pomme	Gâteau rond caramel beurre salé
Pain tranché 400 gr	Vinaigrette traditionnelle au basilic			Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
		Yaourt nature sucré Sablé Retz Jus de pommes		

ELIOR

LE JOUR DU Végé



Menu Etampes



lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
	Potage Dubarry & Emmental râpé (chou-fleur, pommes de terre, oignons, crème fraiche)		Chou blanc râpé & Cube de mimolette déco Salade verte & Cube de mimolette déco	
Riz haricot rouge petit pois.	Chicken wings	FERIE	Sauté de bœuf à l'estragon	Filet de limande meunière
	Lentilles Carottes braisées		Mélange légumes haricots plats Boulgour	Poireau béchamel Pate coquillettes 1/2 complete
Yaourt aux fruits des Bas Vignons Corbeil				Edam Gouda
Cake aux poires	Pomme Orange		Purée de pommes citron sauge	Banane Poire
Pain tranché 400 gr			Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
GOUTER				

Menu Etampes

LE JOUR DU Végé

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
	Potage au potiron et emmental			Carotte râpées & Cubes d'emmental Chou rouge râpé vinaigrette & Cubes d'emmental
Nuggets de volaille & Dosette de ketchup	Blé à la mexicaine (poivrons, haricots rouges, tomates, paprika, cumin, ail, oignon)	Semoule égrené végétal sauce africaine (Muscade, paprika, cumin, haricots rouges, tomates, oignons, épinards)	Filet de hoki pané et citron	Rôti de veau sauce blanquette
Frites			Carottes relevées au colombo Riz créole	Potimarron béchamel Penne
Petit moulé nature Fromage fondu Président		Yaourt entier aromatisé vanille	Saint Nectaire Cantal	
Ananas Pomme	Crème dessert chocolat	Banane RUP + coulis chocolat	Moelleux nutolade chocolat noisette	Purée de pomme cannelle
			Pain tranché 400 gr	Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
		Fromage frais aux fruits 50Grs Fourrandise au chocolat Coupelle de compote pomme-ananas		

Menu Etampes

MENU CINEMA

lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
		Céleri rémoulade	LE JOUR DU Végé	Potage parmentier & Emmental râpé
Sauté de porc BBC sauce dijonnaise *Sauté de dinde à la dijonnaise* (oignon, moutarde, crème)	Pavé de merlu à l'huile parfumée au gingembre	Bouchée végétarienne	Pizza fraiche au fromage	Rôti de boeuf froid et mayonnaise
Riz créole	Haricots beurre Curvi Rigati	Pommes rissolées	Salade verte	Epinards hachés béchamel Blé
Yaourt à la vanille	Camembert Brie		Milk shake pomme banane	
Pomme Orange	Purée de pommes caramel beurre salé	Gélifié vanille	Eclair au chocolat	Banane Kiwi
	Pain tranché 400 gr	Plateau carton	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
GOUTER				
		Lait demi-écrémé équitable Fruit de saison Cake pomme maison		

Menu Etampes

LE JOUR DU Végé

lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
	Potage aux poireaux et aux pommes de terre & Emmental râpé		Crêpe au fromage	Chou rouge râpé vinaigrette & Cubes d'emmental Carotte râpées & Cubes d'emmental
Steak de colin sauce normande	Macaronis aux légumes braisés et emmental	Pommes de terre lentilles à la provençale	Chicken wings	Sauté de bœuf sauce lyonnaise (oignons, ail)
Lentilles Carottes braisées			Petits pois saveur soleil (basilic, ail, oignon, échalottes)	Mélange légumes haricots plats Boulgour
Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré		Pont l'évêque		
Beignet au chocolat	Orange Poire	Moëlleux coco mandarine	Ananas Banane RUP	Purée de pommes mangue
			Pain tranché 400 gr	Vinaigrette traditionnelle ciboulette
GOUTER				
		Yaourt aromatisé Fruit de saison Sablé Retz		

Menu Etampes

LE JOUR DU Végé

lundi 7 décembre 2026	mardi 8 décembre 2026	mercredi 9 décembre 2026	jeudi 10 décembre 2026	vendredi 11 décembre 2026
		Potage Longchamps et emmental râpé (petits pois, pommes de terre, oignons, crème fraiche)	Salade de crudités & raisins secs Salade verte & raisins secs	
Sauté de dinde sauce frigousse (céleri, champignons, marrons, muscade, cardamone, pommes, herbes de provence, oignons, ail)	Semoule bio aux haricots rouge et petits pois végétarien	Croq veggie fromage	Coquillettes 1/2 complètes et bolognaise et emmental râpé	Filet de hoki pané et citron
Purée de pommes de terre		Pommes lamelles vapeur Brocolis braisés		Haricots beurre à la tomate Riz pilaf
Yaourt à la fraise en seau	Gouda Edam			Petit moulé nature Fromage fondu Président
Pomme Kiwi	Purée de pomme	Crème dessert chocolat	Gâteau amande poire marron	Poire Orange
	Pain tranché 400 gr		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
GOUTER				
		Lait demi-écrémé équitable Cake au miel Banane		

Menu Etampes

LE JOUR DU Végé

lundi 14 décembre 2026	mardi 15 décembre 2026	mercredi 16 décembre 2026	jeudi 17 décembre 2026	vendredi 18 décembre 2026
	Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette	Carotte râpées & Cubes d'emmental	MENU DE NOEL Apéritif : Sirop de grenadine Mousse de canard (sans porc) et cornichons	Potage 4 légumes au paprika & Emmental râpé
Cordon bleu	Filet de limande meunière	Bouchée de blé tomate basilic	Bouchées de chapon sauce Noël (pain d'épices, oignons, crème de marrons, crème liquide)	Gnocchetti lentilles tomate et emmental râpé
Petits pois saveur du jardin	Potimarron béchamel Riz créole	Haricots blancs au jus	Pommes Duchesses	
Brie Camembert	Yaourt entier aromatisé vanille Yaourt nature et sucre			
Purée de pommes myrtilles		Ananas	Entremet croustillant de Noël au chocolat	Banane coulis chocolat (à préparer sur office)
Pain tranché 400 gr	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette	Chocolat de Noel	
GOUTER				
		Fromage frais aux fruits 50Grs Fruit de saison Cookie au cacao		

ELIOR

Menu Etampes

LE JOUR DU Végé

Vacances

lundi 21 décembre 2026	mardi 22 décembre 2026	mercredi 23 décembre 2026	jeudi 24 décembre 2026	vendredi 25 décembre 2026
	Salade de mâche et betterave & Cubes d'emmental		Potage cultivateur et emmental râpé	
Pavé de merlu mariné huile parfumée curry	Gnocchis mimolette flageolet patate douce	Stick végétarien	Escalope de poulet sauce blanquette (poireaux, navets, carottes, oignons, ail, champignons, crème liquide)	
Choux romanesco Blé		Lentille Carottes braisées	Haricots verts et champignons Pommes lamelles vapeur	FERIE
Petit suisse aux fruits		Mimolette		
Orange	Cake pralin	Banane	Liégeois à la vanille	
	Vinaigrette traditionnelle au basilic			
GOUTER				
Lait demi-écrémé équitable Fourrandise au chocolat Coupelle compote de pomme fraise	Fromage frais aux fruits 50Grs Fruit de saison Madeleine	Lait demi-écrémé équitable Fruit de saison Tablette de chocolat au lait Baguette	Fraidou Jus de pommes Coupelle de confiture de fraises Baguette	

ELIOR

LE JOUR DU Végé

Menu Etampes

Vacances

lundi 28 décembre 2026	mardi 29 décembre 2026	mercredi 30 décembre 2026	jeudi 31 décembre 2026	vendredi 1 janvier 2027
		Potage au céleri & Emmental râpé		
Riz et jambalaya (haricots rouges, oignons, ail, carottes, tomates, poivrons, paprika, cumin)	Hachis bolognaise (durable)	Omelette	Emincé de dinde sauce rougail (oignons, ail, tomates, curcuma)	
		Petits pois au jus	Brocolis braisés Spirales	FERIE
Cantal	Yaourt nature et sucre		Fromage fondu Président	
Poire	Purée de pommes framboises	Gâteau rond zeste orange	Pomme Golden	
GOUTER				
Fromage frais sucré Moëlleux au citron Fruit de saison	Petit moulé nature Coupelle compote pomme banane Baguette	Lait demi-écrémé équitable Mini roulé à la fraise Fruit de saison	Fromage frais aux fruits 50Grs Cake à la vanille Jus d'orange	

Légende pictogrammes

Produits BIO		*Recette cuisinée sur la cuisine centrale*
Label Rouge		*Bleu blanc cœur*
Viande d'origine Française		Produits locaux

	Appelation d'origine protégée	
	Poisson issu de la pêche durable	