

# ECOLE PRIMAIRE - SAINT ELME

Semaine 45 : du 2 au 6 Novembre 2020

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées &amp; co</b>	Mortadelle  Chou rouge aux pommes	Betteraves persillées  Salade d'agrumes		Céleri rémoulade aux abricots secs  Salade de pommes de terre, maïs, ciboulette	Carottes râpées au citron  Endives et fromage
<b>Plats</b>	Escalope de dinde	Colin meunière		Chef's burger Cheese burger	Cervelas campagnard
<b>Légumes &amp; co</b>	Petits pois cuisinés	Purée de p. de terre ***		Salade verte ***	Riz à la tomate ***
<b>Dessert &amp; co</b>	Camembert bio	Yaourt ou fromage frais bio		Mimolette	Yaourt ou fromage frais bio
	Flan nappé caramel  Compote tous fruits	Poire		Tarte au chocolat  Verrine liégeoise	Banane

Composition des plats :

Salade antillaise : riz, ananas, poivron

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



# ECOLE PRIMAIRE - SAINT ELME

Semaine 46 : du 9 au 13 Novembre 2020

Armistice

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Macédoine de légumes Friand au fromage	Salade fantaisie Salade de pâtes tricolore		Pomelos Terrine de lapin	Salade coleslaw Salade mêlée
Plats	Escalope de porc	Cordon bleu		Pizza	Croq épinard <sup>A</sup>
Légumes & co	Riz créole	Ratatouille		Salade verte	Pâtes papillons
Dessert & co	Vache qui rit	Yaourt ou fromage frais bio		Cantal	Fruit de saison
	Mousse au chocolat	Ananas au sirop		Gâteau banane bio	Compote pomme banane

## Composition des plats :

Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisins secs / Salade coleslaw: carottes, chou blanc mayonnaise / Salade mêlée: salade; maïs, croutons

## Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# ECOLE PRIMAIRE - SAINT ELME

Semaine 47 : du 16 au 20 Novembre 2020



Escapade en Allemagne

Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Salade arlequin  Taboulé	Carottes râpées  Betteraves ciboulette		Kartoffelsalat  Crèmeux de blaukraut	Haricots verts aux oignons rouges  Salade verte aux agrumes
Plats	Brochette de dinde	Penne à la carbonara		Beschwipster Huhn	Nuggets de poisson sauce cocktail
Légumes & co	Haricots verts persillés	***		Kohl	Potatoes
Dessert & co	Edam bio	Yaourt bio		Gouda bio Yaourt ou fromage frais	Yaourt ou fromage frais
	Barre bretonne	Pomme bio		Chausson aux pommes	Poire

## Composition des plats :

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivron / salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron / Kartoffelsalat: p. de terre / schweinbraten: Rôti de porc sauce aux prunes / Kirschmichel mit scokolade: clafoutis chocolat cerise noire

## Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# ECOLE PRIMAIRE - SAINT ELME

Semaine 48 : du 23 au 27 Novembre 2019

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail		Surimi sauce cocktail	Blé aux petits légumes
	Salade mêlée	Endives aux pommes		Salade coleslaw	Coquillettes au basilic bio
Plats	Brandade de poisson	Chausson de bœuf		Saucisse de Toulouse	Haché de veau savoyard
Légumes & co	Salade verte	Gratin brocolis		Lentilles bio	Chou bruxelles
Dessert & co	Vache qui rit Yaourt ou fromage frais bio	Fromage blanc au miel		Cotentin	Yaourt ou fromage frais
	Liégeois	Crème dessert		Fruit de saison Gâteau aux pommes	Kiwi

Composition des plats :

Salade exotique: riz, ananas, poivrons / Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

# ECOLE PRIMAIRE - SAINT ELME

Semaine 49 : du 30 Novembre au 4 Décembre 2020

Déjeuner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Riz mimolette ciboulette	Feuilleté viande		Iceberg croutons maïs Céleri rémoulade	Salami Haricots verts vinaigrette
Plats	Pdt farcie	Sauté de porc sauce charcutière		Jambon	Poisson pané
Légumes & co	Epinards béchamel	Petits pois		Ecrasé de pomme de terre	Gratin chou fleur
Dessert & co	Edam bio			Carré fromager	Yaourt ou fromage frais bio
	Fruit de saison Mousse au chocolat	Poire bio Flan nappé caramel		Beignet Bircher muëсли	Clémentines

Composition des plats :

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs /

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !




# ECOLE PRIMAIRE - SAINT ELME

Semaine 50 : du 7 au 11 Décembre 2020

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Pâté de campagne Betteraves ciboulette	Chou-fleur à la grecque Salade d'endives		Carottes râpées au cumin Salade verte	Salade mimosa Concombres
Plats	Pavé de colin	Bolognaise		Escalope de porc aigre douce	Nuggets de blé  Escalope viennoise
Légumes & co	Haricots verts	Coquillettes bio		Pdt rôti	Ratatouille
Dessert & co	Camembert bio	Fromage blanc au miel		Carré fromager	Yaourt ou fromage frais
	Fruit de saison Cocktail de fruits au sirop	Pomme bio		Banane Mousse à la mangue	Compote tous fruits

## Composition des plats :

Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisin/ Salade strasbourgeoise: p. de terre, oignons, cornichons, saucisse de Strasbourg /Salade antillaise: riz, ananas, poivrons

## Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

 **Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES


# ECOLE PRIMAIRE - SAINT ELME

Semaine 51 : du 14 au 18 Décembre 2020

REPAS DE NOEL

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Chou rouge vinaigrette Macédoine de légumes	Carottes râpées		Mousse de canard et toast Salade de mâche aux agrumes et féta	Betteraves et menthe
Plats	Merguez	Colin meunière		Sauté de dinde au pain d'épices	Chili con carne
Légumes & co	Légumes couscous Semoule dorée	Lentilles cuisinées		Pommes noisettes	Riz créole
Dessert & co	Tomme grise	Yaourt ou fromage frais		Bûchette mi-chèvre	
	Kiwi Gâteau marbré	Poire bio	Clémentines Bûche de Noël	Flan nappé caramel	

Composition des plats :

Salade Western: haricots rouges, maïs, poivrons / Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivron / Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !