

ECOLE ST GENIES DE COMOLAS
Du 10/11/2025 au 14/11/2025

Menu



Lundi

Chou rouge râpé - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
 Hachis parmentier de boeuf
 /Parmentier de poisson
Le rond HVE de la ferme des Aygüees (régional)
 Poire

Mardi

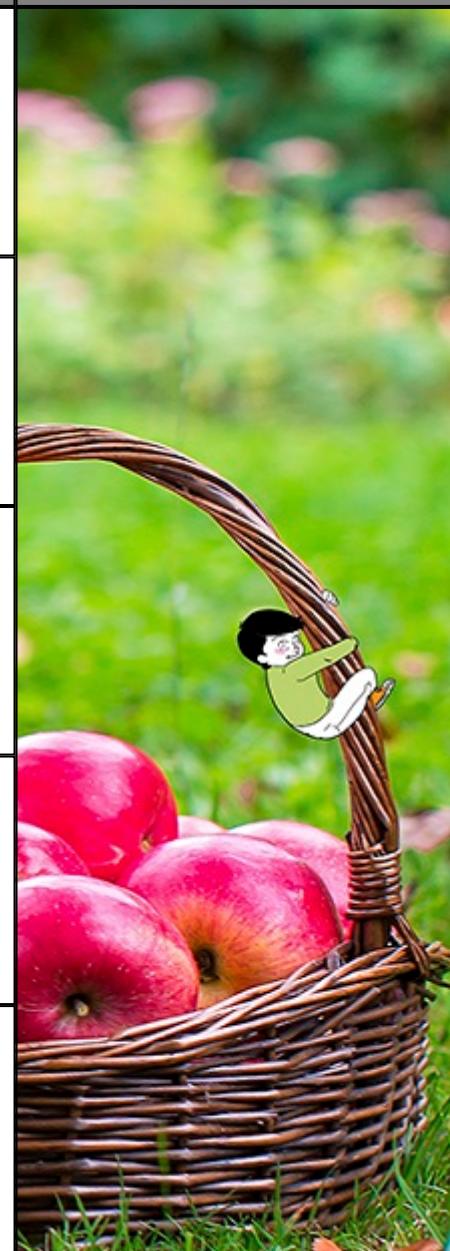
Mercredi

Jeudi

Potage de légumes verts (concentré)
 Pastachiches HVE sauce crème et emmental
Mimolette Bio
Pomme Bio

Vendredi

Mélange de carottes et panais râpés - Vinaigrette
 Poisson blanc meunière MSC
 Gratin de potiron Béchamel
 Suisse sucré
 Gâteau du chef aux noisettes et au miel







ECOLE ST GENIES DE COMOLAS




Du 17/11/2025 au 21/11/2025

Menu

Lundi



Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette persillée
 Sauté de dinde FR  - Sauce dijonnaise
 /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce dijonnaise
Haricots verts Bio à l'ail 
Bournette du Vercors (régional) 
 Flan nappé caramel

Mardi






Pâté de campagne issu de porc Label Rouge 
 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au cumin
Semoule Bio 
 Suisse fruité
 Clémentine

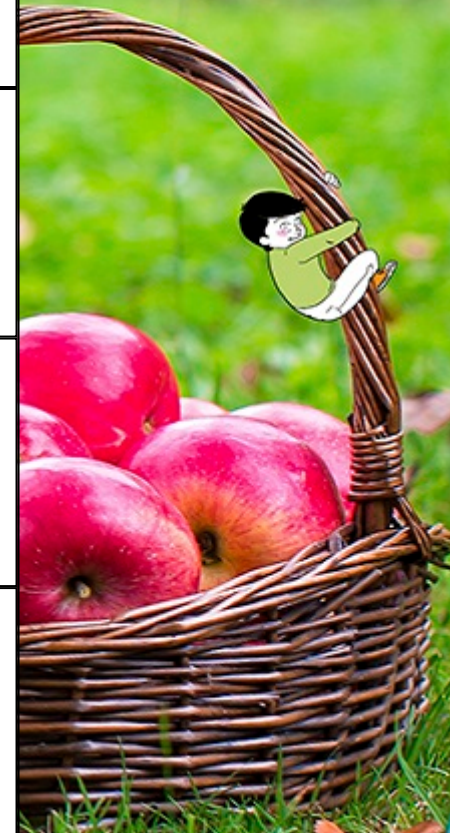
Mercredi

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette balsamique
 Omelette du chef (MEA) 
 Épinards à la Béchamel
 Saint Nectaire AOP 
 Beignet chocolat noisette

Vendredi

Betteraves Bio  - Vinaigrette aux fines herbes
 Boulettes au boeuf - Sauce napolitaine
 /Boulettes végétariennes - Sauce napolitaine
Fusilli Bio 
Emmental Bio râpé 
 Compote fraîche **pomme Bio** mangue  



ECOLE ST GENIES DE COMOLAS
Du 24/11/2025 au 28/11/2025

Menu



Lundi

Potage Dubarry (concentré)
Gratin de gnocchis au potiron et cheddar
Yaourt arôme fruits exotiques **lait de la ferme des Ayguees** 🍌
Clémentine

Mardi

Crêpe au fromage
Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce Marengo
/Filet de hoki MSC 🐟 - Sauce Marengo
Brocolis à l'ail
Yaourt nature **Bio** du GAEC de la Grange 🌱 🍌
Poire

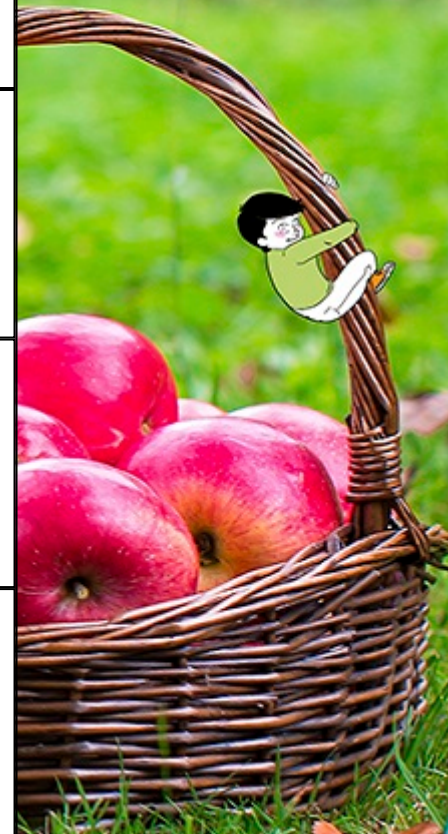
Mercredi

Jeudi

Salade Krautsalat - Vinaigrette
Saucisse de porc CE2 🐷 - Sauce currywurst
/Roulé végétal goût merguez
Pommes de terre cubes rissolées
Gouda Bio 🌱
Moelleux chocolat façon forêt Noire du chef 🍪

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette balsamique
Filet de lieu noir MSC 🐟 - Sauce aurore
Riz de camargue IGP créole 🌾
Camembert Bio 🌱
Banane Bio 🌱



ECOLE ST GENIES DE COMOLAS
Du 01/12/2025 au 05/12/2025

Menu



Lundi

Perles de pâtes - Vinaigrette au ketchup
 Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce champignons
 /Omelette aux fines herbes
 Carottes Ce2 persillées 🍷
Vercorais (régional) 🍷
Orange Bio 🍷

Mardi

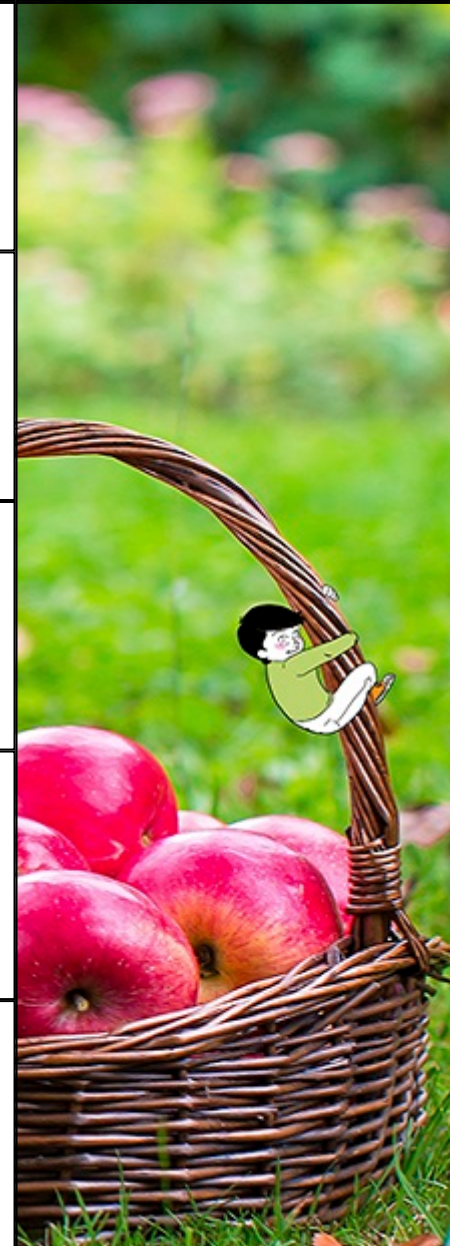
Endives - Vinaigrette miel et balsamique
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 🍷
 /Pané fromager
 Blé CE2 pilaf 🍷
 Pont l'Evêque AOP 🍷
 Flan au chocolat

Mercredi

Jeudi

Chou rouge râpé - Vinaigrette aux pommes
 Filet de Poisson pané MSC 🍷
 Épinards à la Béchamel
 Yaourt nature **Bio** de la laiterie **CARRIER** 🍷
 Quatre quart du chef nature

Vendredi



*Tous nos menus sont susceptibles de modifications suivant nos approvisionnements.
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.*