

LA CELLE SUR MORIN
Du 31/08/2026 au 04/09/2026

2 primaire

Lundi

Taboulé 
sauté de dinde FR  - Sauce aux herbes
/Filet de lieu MSC  - Sauce aux herbes
Ratatouille
Yaourt Bio nature   - , sucre

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette
Bolognaise de boeuf  
/Bolognaise au thon
Coquillettes Bio 
Crème dessert au chocolat au lait de la ferme de Sigy (77) 

Mercredi

Jeudi

Pizza au fromage 
Salade verte - Vinaigrette
Vache qui rit Bio 
Melon

Vendredi

Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce crème - , citron
Haricots verts Bio persillés 
Suisse fruité 
Gâteau du chef au miel 

LA CELLE SUR MORIN
Du 07/09/2026 au 11/09/2026

2 primaire

Lundi

Mélange de boulgour et maïs - , dés d'emmental - Vinaigrette
Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce curcuma
Petits pois CE2 au bouillon
Pastèque

Mardi

Rôti de dinde  - Sauce à l'indienne
/Galette végétale panée aux légumes
Brocolis
Yaourt nature Pur Perche (61)  - , sucre
Éclair au chocolat

Mercredi

Jeudi

Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce armoricaine
Carottes Ce2 à l'ail 
Saint Paulin
Far breton du chef aux pruneaux

Vendredi

Tarte du chef à la tomate et moutarde 
Cordon bleu de dinde FR 
/Filet de poisson (colin) pané MSC 
Courgettes
Yaourt aromatisé 

LA CELLE SUR MORIN
Du 14/09/2026 au 18/09/2026

2 primaire

Lundi

Filet de limande MSC - Sauce à l'oseille
Semoule Bio 
Petit moulé nature
Compote fraîche **pomme Bio**  

Mardi

Tzatziki
sauté de dinde FR  - Sauce à la moutarde à l'ancienne
/Saucisse végétale (goût merguez)
Purée de pommes de terre et carottes CE2
Suisse fruité 

Mercredi

Jeudi

Steak haché au veau  - Sauce napolitaine
/Nuggets végétarien de blé
Haricots verts Bio persillés 
Verre de **lait Bio** 
Cake du chef à la mûre

Vendredi

Salade de **riz Bio** et tomate et maïs  - Vinaigrette
Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare
Chou fleur CE2 
Fromage blanc Bio  - Confiture d'abricot

LA CELLE SUR MORIN
Du 21/09/2026 au 25/09/2026

2 primaire

Lundi

Salade de **fusilli Bio** méridionale  - Vinaigrette à l'aneth
Paupiette au veau FR  - Sauce tomate
/Galette végétale (sans soja) - Sauce tomate
Ratatouille
Yaourt aromatisé 

Mardi

Feijoada végétarienne
Riz Bio créole 
Brie
Raisin blanc

Mercredi

Jeudi

Jambon blanc issu de porc Label Rouge*  - Ketchup
/Filet de poisson (colin) pané MSC  - Ketchup
Macaronis Bio 
Emmental Bio râpé 
Compote **pomme Bio** 

Vendredi

Sauté de boeuf Bio  - Sauce façon bourguignon
/Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce aux herbes de Provence
Gratin dauphinois - **Emmental Bio** (râpé) 
Cantal AOP 
Gâteau du chef aux pommes 

LA CELLE SUR MORIN
Du 28/09/2026 au 02/10/2026

2 primaire

Lundi

Salade de pommes de terre et oeufs durs - Vinaigrette
Rôti de porc issu de porc Label Rouge  - Sauce dijonnaise
/Falafels
Haricots verts Bio persillés 
Suisse fruité 

Mardi

Émincé de cuisse de poulet VFR - Façon couscous
/Boulettes végétariennes de lentilles et légumes - Façon couscous
Semoule Bio 
Coulommiers 
Poire

Mercredi

Jeudi

Rôti de dinde  - Sauce champignons
/Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce champignons
Purée de pommes de terre et butternut
Saint Nectaire AOP 
Gâteau du chef aux poires 

Vendredi

Flan de carottes à l'emmental
Salade verte - Vinaigrette
Yaourt Bio nature   - , sucre
Banane Bio 