

LA CELLE SUR MORIN

Du 02/11/2026 au 06/11/2026

Nous accueillons les Vikings à notre table ce vendredi

2 primaire

Lundi

Lentilles (HVE) de la Bretonnière à Mondreville (77) 🌱🌱 - Vinaigrette à l'échalote
 Steak haché au veau 🇫🇷 - Sauce napolitaine
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC 🌱 - Sauce napolitaine
 Haricots verts Bio persillés 🌱
 Liégeois chocolat

Mardi

sauté de dinde FR 🇫🇷 - sauce caramel
 /Quenelle Bio nature 🌱 - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 Riz Bio créole 🌱
 Vache qui rit Bio 🇫🇷
 Raisin blanc

Mercredi

Jeudi

Potage de potimaron 🌱
 Poisson blanc (colin) meunière MSC 🌱 - , citron
 Chou fleur CE2 Béchamel 🌱
 Suisse fruité 🇫🇷

Vendredi

Carottes Bio râpées 🌱 - Vinaigrette aux pommes
 Boulettes au bœuf Bio 🌱🇫🇷 - Sauce aux petits légumes
 /Boulettes végétariennes de lentilles et légumes - Sauce aux petits légumes
 Purée de pommes de terre et panais
 Fromage blanc Bio 🌱 - Confiture de fraise

LA CELLE SUR MORIN
Du 09/11/2026 au 13/11/2026

2 primaire

Lundi

Gratin de gnocchis au potiron et fromage à raclette - **Emmental Bio** (râpé) 
 Gnocchis de pommes de terre
Yaourt vanille Bio  
 Clémentine

Mardi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
 Saucisse de porc CE2  - Sauce rougail
 /Curry doux de carottes et pois chiche
Riz de camargue IGP créole 
 Flan à la vanille

Mercredi

Jeudi

Filet de poisson (colin) pané MSC  - , citron
 Pommes de terre cubes rissolées - Ketchup
Edam Bio 
Crème dessert au chocolat au lait de la ferme de Sigy (77) 

Vendredi

Salade de perles, tomates et maïs - , dés d'emmental - Sauce façon cocktail
 Paupiette de veau FR (70 gr) - Sauce aux oignons
 /Saumon  - Sauce Italienne
 Épinards à la Béchamel
Banane Bio 

LA CELLE SUR MORIN
Du 16/11/2026 au 20/11/2026

Faisons honneur à nos légumes d'hiver ce mercredi

	2 primaire
Lundi	Taboulé d'hiver (semoule Bio) 🌱 Émincé de cuisse de poulet VFR - Sauce tomate /Pavé de merlu MSC 🐟 - Façon tajine Chou fleur CE2 🥦 Yaourt aromatisé 🇫🇷
Mardi	Steak haché au veau 🇫🇷 - Sauce paprika /Galette végétale (sans soja) - Sauce paprika Haricots beurre CE2 Suisse fruité 🇫🇷 Donuts
Mercredi	
Jeudi	Pommes de terre - Vinaigrette au fromage blanc Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio) 🌱 Petits pois CE2 au bouillon Yaourt Bio nature 🌱 🇫🇷 - , sucre
Vendredi	Ragoût de pommes de terre, oignon et saucisse /Ragoût de pommes de terre, oignon et poisson Gouda Bio 🌱 Compote pomme Bio 🌱

LA CELLE SUR MORIN

Du 23/11/2026 au 27/11/2026

Ce vendredi, un bar à soupe vous attend pour se rechauffer !

2 primaire

Lundi

Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'ail
Filet de limande MSC - Sauce Nantua
Mélange de pommes de terre, potiron et béchamel
Flan au chocolat

Mardi

Lentilles Bio - Vinaigrette
Paupiette de veau FR (70 gr) - Sauce Marengo
/Nuggets végétarien de blé
Brocolis
Fromage blanc Bio - Confiture d'abricot

Mercredi

Jeudi

Pizza au fromage
Salade verte - Vinaigrette
Yaourt Bio nature - , sucre
Gâteau praliné

Vendredi

Velouté de Butternut - Oignons frits - , croûtons nature - , crème fraîche
Jambon blanc Label Rouge* (porc)
/Omelette Bio du chef (oeuf Bio)
Conchiglie bio CQFD
Emmental Bio râpé
Poire

LA CELLE SUR MORIN

Du 30/11/2026 au 04/12/2026

L'hiver s'installe dans nos assiettes ce jeudi

2 primaire

Lundi

Bolognaise de boeuf  
 /Bolognaise au thon
 Coquillettes Bio 
 Edam Bio 
 Clémentine

Mardi

Maïs - Vinaigrette aux épices mexicaines
 Émincé de cuisse de poulet VFR - Sauce tomate
 /Galette végétale (sans soja) - Sauce tomate
 Carottes Ce2 
 Suisse sucré 
 Kaki Bio

Mercredi

Jeudi

Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette
 Yaourt vanille Bio  
 Kiwi Bio 

Vendredi

Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare
 Blettes - En persillade 
 Suisse fruité 
 Cake du chef poire et chocolat 

LA CELLE SUR MORIN

Du 07/12/2026 au 11/12/2026

Invitation à la gourmandise avec un mélange de sucré/salé ce vendredi

2 primaire

Lundi

Carottes Bio râpées 🌱 - Vinaigrette
Dahl de lentilles corail Bio 🌱
Riz de Camargue IGP 🌾
Yaourt aromatisé 🇫🇷

Mardi

Émincé de cuisse de poulet VFR - Sauce napolitaine
/Quenelle Bio nature 🌱 - Sauce napolitaine
Haricots verts Bio persillés 🌱
Cantal AOP 🇫🇷
Riz au lait (recette du chef)

Mercredi

Jeudi

Gratin de gnocchis sarde, camembert et thym - Emmental Bio (râpé) 🌱
Suisse fruité 🇫🇷
Banane Bio 🌱

Vendredi

Sauté de boeuf 🇫🇷 - Sauce au miel
/Boulettes végétariennes de lentilles et légumes - Sauce tomate
Purée de pommes de terre
Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) 🌱 - , sucre
Fondant au chocolat et haricots rouges

LA CELLE SUR MORIN
Du 14/12/2026 au 18/12/2026

Ce jeudi, retrouvons nous sous le sapin

2 primaire

Lundi

Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce moutarde
 /Chili de patates douces, haricots rouges et poivrons
 Riz Bio créole 
 Tomme noire IGP 
 Compote pomme Bio 

Mardi

Pavé de merlu MSC  - Sauce à l'orange
 Carottes Ce2 
 Buchette lait mélange
 Beignet framboise

Mercredi

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette
 Pain burger - Steak haché au veau  - Fromage fondu en tranche - Ketchup
 /Pain burger - Filet de poisson (colin) pané MSC  - Fromage fondu en tranche - Ketchup
 Pommes de terre noisette
 Bûche de Noël - Chocolat de Noël

Vendredi

Salade de blé arlequin - Vinaigrette
 Saucisse de Strasbourg* (porc)
 /Galette végétale (sans soja) - Sauce tomate
 Chou fleur CE2 persillé
 Yaourt Bio nature   - , sucre