

# Saint Benoist de l'Europe Elémentaire

## Menu du Lundi 17 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

Végétarien		Grèce	
Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Chou blanc aux pommes , Vinaigrette</li> <li>● Butternut râpée au fromage blanc</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Paëlla à la saucisse végétale et pois chiche</li> <li>● Omelette aux fines herbes</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Petits pois au jus</li> <li>● Riz créole</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage</li> <li>● Laitage</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Fruits de saison</li> <li>● Coupe à la banane et au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wrap de thon aux carottes râpées Rosette lyonnaise et cornichons</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rôti de porc , Jus lié thym et citron</li> <li>Filet de colin MSC au citron</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Rata de légumes Hivernale du chef</li> <li>● Coeur de blé</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage</li> <li>● Laitage</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Crème dessert au chocolat</li> <li>● Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes Locales râpées , Vinaigrette</li> <li>● Salade de haricots rouges au maïs</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Boulettes à l'agneau</li> <li>Filet de hoki à la provençale</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Poêlée de légumes</li> <li>● Pommes de terre grenailles LOCALES à l ail</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage</li> <li>● Laitage</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Tarte fine aux pommes</li> <li>● Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Potage de légumes</li> <li>● Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de hoki MSC</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Frites</li> <li>● Carottes cuites au cumin et citron</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage</li> <li>● Laitage</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Fruits de saison</li> <li>● Yaourt aux fruits</li> </ul>

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - ● Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Saint Benoist de l'Europe Elémentaire

## Menu du Lundi 24 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

<b>Végétarien</b>			
Lundi 24 Novembre	Mardi 25 Novembre	Jeudi 27 Novembre	Vendredi 28 Novembre
<span>●</span> Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry <span>●</span> Crêpe au fromage	<span>●</span> Potage de légumes salade verte aux dés de mimolette , Vinaigrette	<span>●</span> Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette Rillettes de sardines sur toast	<span>●</span> Salade de riz et maïs , Vinaigrette <span>●</span> Carottes râpées au citron , Vinaigrette
Nuggets à la volaille Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce à la crème	<span>●</span> Egréné de pois BIO façon carbonara <span>●</span> Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'Emmental	<b>Jambon LOCAL Tranché</b> Filet de <b>hoki MSC</b> en croûte d'herbes	Filet de <b>cabillaud MSC</b> , Sauce citron
<span>●</span> Pommes de terre sautées <span>●</span> Potimarron rôti	<span>●</span> <b>Coquillettes HVE</b> à la farine de blé et pois chiche <span>●</span> Épinards à la crème	<span>●</span> Semoule <span>●</span> Navets braisés glacés	<span>●</span> Brocolis aux oignons <span>●</span> Frites
Fromage <span>●</span> Laitage	Fromage <span>●</span> Laitage	Fromage <span>●</span> Laitage	Fromage <span>●</span> Laitage
<span>●</span> Fruits de saison Liégeois à la vanille	<span>●</span> Yaourt aromatisé <span>●</span> Fruits de saison	Gâteau façon brownie <span>●</span> Fruits de saison	<span>●</span> Salade de fruits du chef <span>●</span> Fruits de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - ● Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Saint Benoist de l'Europe Elémentaire

## Menu du Lundi 1 Décembre au Vendredi 5 Décembre 2025

Lundi 1 Décembre	Mardi 2 Décembre	Végétarien Jeudi 4 Décembre	Vendredi 5 Décembre
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves , Vinaigrette</li> <li>● Choux fleurs à l'échalote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de légumes verts</li> <li>● Coleslaw purple</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Céleri rave sauce rémoulade</li> <li>● Bouillon de légumes aux vermicelles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes Locales râpées , Vinaigrette</li> <li>● Salade mexicaine , Vinaigrette</li> </ul>
<p><b>Tartiflette (Reblochon AOP)</b> Filet de Hoki MSC , Sauce aux agrumes</p>	<p>Bœuf façon bourguignon ● Omelette</p>	<p>● Bolognaise de pois BIO ● Pastasotto aux brocolis et gorgonzola AOP</p>	<p>Filet de merlu MSC</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pommes de terre vapeur</li> <li>● Haricots verts sautés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Riz pilaf</li> <li>● Petits pois au jus</li> </ul>	<p>● Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche ● Panais en persillade</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Purée de potiron</li> <li>● Frites</li> </ul>
<p>Fromage ● Laitage</p>	<p>Fromage ● Laitage</p>	<p>Fromage ● Laitage</p>	<p>Fromage ● Laitage</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fruits de saison</li> <li>● Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fruits de saison</li> <li>● Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cake aux poires</li> <li>● Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fruits de saison</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - ● Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Saint Benoist de l'Europe Elémentaire

## Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Végétarien Jeudi 11 Décembre	Vendredi 12 Décembre
Potage de légumes Friand au fromage	Céleri rave sauce rémoulade Pomelos rose	Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette Endives à la mimolette , Vinaigrette	Pâté de campagne , Cornichons Potage aux poireaux et pommes de terre
Saucisse de Toulouse Filet de lieu MSC , Sauce à l'échalote	Cuisse de poulet rôti aux herbes , Sauce tex mex Filet de colin MSC , Sauce nantua	Boulettes de blé façon thai Omelette fromagère	Saumon façon blanquette
Riz pilaf Rata de légumes Hivernale du chef	Penne HVE Choux-fleurs rôti	Brocolis à l'ail Semoule HVE	Frites Fondue d'épinards à l'ail
Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Fromage Laitage
Fruits de saison Compote de pommes	Donut Fruits de saison	Cake marbré au chocolat du chef Fruits de saison	Salade de fruits du chef Fruits de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Saint Benoist de l'Europe Elémentaire

## Menu du Lundi 15 Décembre au Vendredi 19 Décembre 2025

Végétarien		
Lundi 15 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crêpe aux champignons</li> <li>● Céleri rave râpé , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Potage de légumes</li> <li>Carottes <b>Locales</b> râpées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de riz, maïs et ciboulette</li> <li>● Potage de légumes</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Nuggets végétariens , Sauce barbecue</li> <li>Quiche au fromage feuilletée du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bœuf BBC à la provençale</li> <li>● Pastasotto de <b>courgettes BIO</b>, ail et fines herbes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Colin <b>MSC</b> meunière</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Brocolis gratinés</li> <li>● <b>Semoule HVE</b> au beurre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tortis <b>HVE</b></li> <li>● Potimarron rôti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Haricots verts à l'étuvé</li> <li>● Frites</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage</li> <li>● Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage</li> <li>● Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage</li> <li>● Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Riz au lait et au chocolat blanc du chef</li> <li>● Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fruit de saison</li> <li>● Flan au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fruits de saison</li> <li>● Compote de pommes</li> </ul>

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - ● Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.