



tribu des
Petits Chefs

MENUS AUBERGENVILLE

Ekilibre
RESTAURATION TRAITEUR

REPAS VEGETARIEN

	 Lundi 02/11/2026	 Mardi 03/11/2026	 Mercredi 04/11/2026	 Jeudi 05/11/2026	 Vendredi 06/11/2026
ENTREE				Potage de légumes	
PLAT	Galette de pois chiches BIO	Filet de Colin/Hoki MSC meunière.	Steak Haché (VBF) sce au Poivre	Poulet Rôti au jus (VF)	Carbonade Flamande (VBF)
Alternative sans porc					
GARNITURE	Poêlée de petits légumes (carotte, chou-fleur, petit pois, haricot)	Coquillettes BIO et fromage râpé	Haricots panachés CE2	Gratin de brocolis et pommes de terre	Pommes de Terre Vapeur
PRODUIT LAITIER	Croc Lait Bio	Edam	Carré fondu calcium	Yaourt aromatisé (IDF) Bio	Saint Nectaire AOP
DESSERT	Fromage blanc nature	Fruit de saison BIO	Poire au Sirop BIO		Riz au Lait Nappé Caramel



CONFORMÉMENT À LA **LOI ÉGALIM**,
POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE Saine ET DURABLE :
UN MENU VÉGÉTARIEN SERA PROPOSÉ UNE FOIS PAR SEMAINE





la tribu des
Petits Chefs

MENUS AUBERGENVILLE

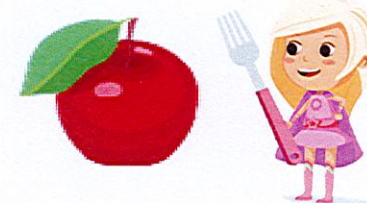
Ekilibre
RESTAURATION TRAITEUR

REPAS VEGETARIEN

	 Lundi 09/11/2026	 Mardi 10/11/2026	 Mercredi 11/11/2026	 Jeudi 12/11/2026	 Vendredi 13/11/2026
ENTREE				Potage BIO	Salade Verte (SV)
PLAT		Omelette Nature BIO sauce basquaise		Mijoté de boeuf (VBF) à la marocaine	Sauté de poulet
Alternative sans porc	Gratin de Pâtes à la Volaille et Petits Légumes				
GARNITURE		Pommes Smile		Riz blanc	Cordiale de Légumes (carotte, haricot, courgette, céleri)
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé (IDF) BIO	Emmental en portion			
DESSERT	Fruit de saison	Cake aux pépites de chocolat (IDF)		Segments d'oranges à la menthe	Yaourt Brassé aux Fruits



CONFORMÉMENT À LA LOI ÉGALIM,
POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE Saine ET DURABLE :
UN MENU VÉGÉTARIEN SERA PROPOSÉ UNE FOIS PAR SEMAINE





la tribu des
Petits Chefs

MENUS AUBERGENVILLE

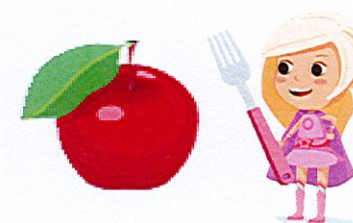
Ekilibre
RESTAURATION TRAITEUR

REPAS VEGETARIEN

	 Lundi 16/11/2026	 Mardi 17/11/2026	 Mercredi 18/11/2026	 Jeudi 19/11/2026	 Vendredi 20/11/2026
ENTREE			Potage de légumes		Radis Vinaigrette
PLAT	Nuggets de poulet (VF) - ketchup	Byriani de colin (plat indien aux épices) et son riz	Quiche Lorraine*	Boulettes Pois Tournesol BIO Sœ Tomate	Saucisse de Francfort (VPF) - ketchup
Alternative sans porc			Tarte aux Légumes		Knack de volaille (VF) - ketchup
GARNITURE	Farfalles et fromage râpé		Duo de Carottes CE2	Haricots Verts CE2 Persillés	Pommes Rissolées
PRODUIT LAITIER	Gouda	Mini-Roitelet		Tomme Blanche	
DESSERT	Purée pomme coing	Yaourt aromatisé (IDF) Bio	Fruit de saison BIO	Fromage Blanc à la Vanille	Eclair chocolat



CONFORMÉMENT À LA LOI ÉGALIM,
POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE Saine ET DURABLE :
UN MENU VÉGÉTARIEN SERA PROPOSÉ UNE FOIS PAR SEMAINE





tribu des
Petits Chefs

MENUS AUBERGENVILLE

Ekilibre
RESTAURATION TRAITEUR

REPAS VEGETARIEN

	Lundi 23/11/2026	Mardi 24/11/2026	Mercredi 25/11/2026	Jeudi 26/11/2026	Vendredi 27/11/2026
ENTREE		Saucisson* VPF à l'Ail Cornichon			Betteraves à la vinaigrette
Entrée sans porc		Roulade Volaille Olives - Cornichon			
PLAT		Sauté de porc* (VPF) marengo	Paupiette au Saumon sce safranée	Poulet Rôti au jus (VF)	Pizza au Fromage - Plat
Alternative sans porc	Lasagnes Bolognaise VBF (plat complet)	Sauté de poulet (VF) marengo			
GARNITURE	Salade verte (SV)	Petits Pois CE2	Riz Blanc	Frites Four et Friteuse** CE2	Haricots Panachés CE2
PRODUIT LAITIER	Babybel	Yaourt aromatisé (IDF) Bio	Camembert BIO	Emmental en portion	
DESSERT	Fruit de saison		Petit Suisse aux Fruits BIO	Grillé aux Pommes	Ananas au Sirop



CONFORMÉMENT À LA LOI ÉGALIM,
POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE Saine ET DURABLE :
UN MENU VÉGÉTARIEN SERA PROPOSÉ UNE FOIS PAR SEMAINE

