



la tribu des
Petits Chefs

MENUS AUBERGENVILLE

Ekilibre
RESTAURATION TRAITEUR

REPAS VEGETARIEN

CUISINE DES ILES

	 Lundi 30/11/2026	 Mardi 01/12/2026	 Mercredi 02/12/2026	 Jeudi 03/12/2026	 Vendredi 04/12/2026
ENTREE		Carottes Râpées BIO		Salade Verte (SV)	
PLAT	Tartiflette*	Lasagne Chèvre Ricotta Epinards (plat complet)	Sauté de poulet (VF) sauce napolitaine	Carri de Boeuf VBF	Cubes de colin MSC sauce aurore
Alternative sans porc	Tartiflette à la volaille				
GARNITURE			Spirales	Riz blanc	Carottes Au Cumin
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature BIO		Chanteneige Bio		Gouda
DESSERT	Compote pomme cassis	Fruit de saison BIO	Yaourt aromatisé (IDF) Bio	Tarte Noix de Coco	Liégeois au Chocolat



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





tribu
Petits Chefs

MENUS AUBERGENVILLE

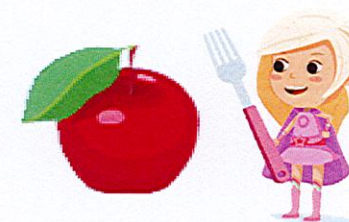
Ekilibre
RESTAURATION TRAITEUR

REPAS VEGETARIEN

	 Lundi 07/12/2026	 Mardi 08/12/2026	 Mercredi 09/12/2026	 Jeudi 10/12/2026	 Vendredi 11/12/2026
ENTREE			Carottes râpées BIO		Velouté de Potiron
PLAT	Croq Veggie Tomate	Paupiette au Saumon Sce Façon Beurre Blanc	Boeuf Bourguignon (VBF)	Rougail Saucisse (VPF)	Pilons de poulet aux herbes (FR)
Alternative sans porc				Saucisse de volaille (VF) façon rougail	
GARNITURE	Haricots Verts CE2 Persillés	Poêlée maraîchère CE2 (carotte, haricot vert, chou- fleur, petit pois, poivron)	Torti aux 3 couleurs	Pommes Sautées	Printanière de légumes CE2 (PDT, petit pois doux, haricot vert, jeune carotte)
PRODUIT LAITIER	Ortolan BIO	Fromage Fondu		Fromage Blanc BIO	Yaourt aromatisé (IDF) Bio
DESSERT	Petit Suisse aux Fruits BIO (dessert)	Cake au miel & épices (IDF)	Compote pomme & framboise	Fruit de saison BIO	



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

	 Lundi 14/12/2026	 Mardi 15/12/2026	 Mercredi 16/12/2026	REPAS DE NOËL Jeudi 17/12/2026	REPAS VEGETARIEN Vendredi 18/12/2026
ENTREE	Saucisson Sec (VPF) - Cornichon		Potage de légumes		
Entrée sans porc	Roulade Volaille Olives - Cornichon				
PLAT	Filet de Hoki MSC Sœc Hollandaise	Emincé de poulet Kebab - ketchup	Cordon Bleu de dinde (VF)	Aiguillettes de poulet sœc champignons	Tortilla aux PDT et Oignons
GARNITURE	Brocolis CE2	Frites Four et Friteuse** CE2	Purée de carottes CE2 et pommes de terre	Rosti étoile	Petits Pois et Carottes CE2
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé (IDF) Bio	Camembert en portion		Babybel	Saint-Môret
DESSERT		Compote pomme abricot BIO	Fruit de saison BIO	Bûche de Noël et clémentine	Fruit de saison BIO



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

