ÉCOLE PIERRE MOINOT

MENUS

Du 2 novembre au 18 décembre 2026

MAIRIE DE FRESSINES

Lundi 02 / 11 / 2026	Mardi 03 / 11 / 2026	Jeudi 05 / 11 / 2026	Vendredi 06 / 11 / 2026
- Betterave vinaigrette maïs	- Beurre de sardine sur toast	- Choux blanc à la vendéenne sauce fromage blanc	- Carottes râpées
- Tortellini épinard ricotta	- Blanquette de veau sauce safranée	- Pilon de poulet	- poisson
- salade verte	- Patate douce	- Haricots verts	- Blé à l'indienne
- fromage	- Yaourt brassé aux fruits		- fromage
- fruit de saison	- fruit de saison	- Madeleine Pâtisserie Baubeau	- Compote de pomme portion

Lundi 09 / 11 / 2026	Mardi 10 / 11 / 2026	Jeudi 12 / 11 / 2026	Vendredi 13 / 11 / 2026
- Taboulé d'automne	- Avocat vinaigrette	- Soupe tomate vermicelle	- Friand au fromage
- Saucisses chipolatas aux herbes	- poisson	- Tortillas	- Boeuf bourguignon
- Cotes de blettes	- riz pilaf	- salade verte	- choux fleur bio persillé
	- fromage	- fromage	- Yaourt brassé aux fruits
- fruit de saison	- Mousse chocolat	- Poires au sirop	- fruits de saison

Lundi 16 / 11 / 2026	Mardi 17 / 11 / 2026	Jeudi 19 / 11 / 2026	Vendredi 20 / 11 / 2026
- Carottes râpées aux amandes	- Pamplemousse	- Salade à l'emmental	- Quiche au thon
- Émincé de porc au paprika	- Hachis parmentier végétal	- Julienne sauce poireau	- Boulettes de boeuf sauce napolitaine
- Semoule couscous	- salade verte	- Printanière de légumes	- Carottes persillées
- fromage	- Fromage blanc à la vanille		- Petit suisse aux fruits
- Mangues au sirop	- fruit de saison	- Donut chocolat	- fruits de saison

Lundi 23 / 11 / 2026	Mardi 24 / 11 / 2026	Jeudi 26 / 11 / 2026	Vendredi 27 / 11 / 2026
- Pâté de campagne	- Duo de choux	- Salade d'endives mimolette et noix	- Céleri rémoulade
- Emincé de poulet sauce champignons	- Emincé de boeuf au chorizo	- Jambon braisé	- Frittatas
- Brocolis	- Frites	- Haricots beurre	- poelée ratatouille
- Yaourt fermier vanille	- fromage		- fromage
- fruit de saison	- Compote de pommes bio	- Riz au lait	- fruit de saison

Lundi 30 / 11 / 2026	Mardi 01 / 12 / 2026	Jeudi 03 / 12 / 2026	Vendredi 04 / 12 / 2026
- Salade coleslaw	- Croisillon à l'emmental	- Betterave cuite, maïs et féta à la vinaigrette	- Avocat crevettes cocktail
- Boulettes de viande à la marocaine	- Paella de la mer	- Tortellini épinard ricotta	- Blanquette de veau à l'ancienne
- Flageolets	- salade verte	- Champignons sautés	- Purée de choux fleurs pomme de terre
- fromage	- Entremet vanille	- fruit de saison	- Yaourt bio aromatisé vanille
- Glace cône vanille	- fruit bio		- Génoise

Lundi 07 / 12 / 2026	Mardi 08 / 12 / 2026	Jeudi 10 / 12 / 2026	Vendredi 11 / 12 / 2026
- Oeufs mayonnaise	- Beurre de sardine sur toast	- Choux rouge	- Carottes râpées
- Curry de pommes de terre , brocolis, haricots rouges	- Sauté d'agneau au colombo	- Cuisses de poulet rôties	- Brandade de poisson
- salade verte	- purée de patate douce	- Haricots verts persillés	- salade verte
- vache qui rit	- Yaourt au sucre de canne la baziniere		- fromage
- fruit de saison	- fruit de saison	- Mille feuilles maison	- Compote de pommes

Lundi 14 / 12 / 2026	Mardi 15 / 12 / 2026	Jeudi 17 / 12 / 2026	Vendredi 18 / 12 / 2026
- Bouillon aux vermicelles	- Salade verte au chèvre	- REPAS DE NOEL	- Friand au fromage
- Merguez	- poisson		- Boeuf asiatique
- Cotes de blettes	- Coquillettes blanches bio		- Petits pois à l'ancienne
	- fromage		- Fromage blanc à la vanille
- fruit bio	- Fruits		- fruit bio

Toutes les viandes de bœuf sont d'origine Française.

Légende

	Agriculture Biologique
	Fait Maison
	« Ici je mange local »

Mairie de Fressines : 29 route de Mougon 79370 FRESSINES Tel : 05.49.73.98.73 mairie@fressines.fr