



la tribu des
Petits Chefs

MENUS AUBERGENVILLE

Ekilibre
RESTAURATION TRAITEUR

REPAS VEGETARIEN

HALLOWEEN

	 <i>Lundi</i> 12/10/2026	 <i>Mardi</i> 13/10/2026	 <i>Mercredi</i> 14/10/2026	 <i>Jeudi</i> 15/10/2026	<i>Vendredi</i> 16/10/2026
ENTREE	Melon Jaune			Marmite de la sorcière (potage aux 3 légumes)	
PLAT	Sauté de porc* (VPF) au curry	Knack de Volaille (VF)	Parmentier de légumes 	Steak haché (VBF) à la diable	Cubes de Colin d'Alaska aux 3 Céréales
Alternative sans porc	Sauté de poulet (VF) Sauce Curry				
GARNITURE	Riz Basmati	Haricots Verts CE2 Persillés		Purée de Butternut	Pâtes et fromage râpé
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé (IDF) Bio	Tomme Noire	Carré Fondu		Camembert BIO
DESSERT		Petit Suisse aux Fruits BIO (dessert)	Fruit de saison BIO	Surprise d'Halloween (Beignet framboise)	Flan 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

REPAS VEGETARIEN

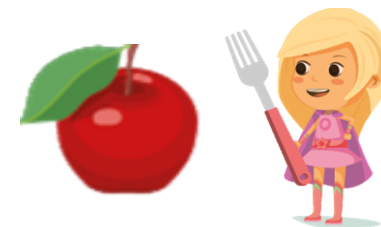
MENUS AUBERGENVILLE

Ekilibre
RESTAURATION TRAITEUR

	 Lundi 19/10/2026	 Mardi 20/10/2026	 Mercredi 21/10/2026	 Jeudi 22/10/2026	 Vendredi 23/10/2026
ENTREE	Betteraves BIO vinaigrette				Salade de riz au thon
PLAT <i>Alternative sans porc</i>	Tarte aux Légumes	Chausson de volaille Bolognaise	Gratiné de chou-fleur au jambon & à l'emmental <i>Gratiné de chou-fleur à la dinde (VF) et à l'emmental</i>	Aiguillettes de saumon meunière	Fricassée de poulet (VF) scc crème
GARNITURE	Salade verte	Penne et fromage râpé		Pommes sautées	Poêlée champêtre (haricots, tomate, champignon)
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé (IDF) Bio	Mini-Roitelet	Cabrette	Fromage blanc nature	
DESSERT		Eclair vanille	Salade de Fruits Acapulco	Compote Pommes Mirabelles HVE	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

REPAS VEGETARIEN

	Lundi 26/10/2026	Mardi 27/10/2026	Mercredi 28/10/2026	Jeudi 29/10/2026	Vendredi 30/10/2026
ENTREE		Carottes râpées BIO	Salade piémontaise		Concombre à la vinaigrette
PLAT Alternative sans porc	Filet de Colin MSC Mariné Huile d'Olive & Citron Vert	Cheese Burger (VBF)	Jambon blanc supérieur VPF	Daube de Boeuf (VBF)	Crousti fromage
			Jambon de dinde (VF)		
GARNITURE	Purée de Butternut	Frites Four et Friteuse** CE2	Petits pois à la crème	Semoule	Nouilles Chinoises
PRODUIT LAITIER	Saint-Paulin		Yaourt aromatisé (IDF) Bio	Samos	
DESSERT	Fruit de saison	Crème Dessert Vanille BIO		Fruit de saison	Tarte aux pommes



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

