

VINCENNES

(MATERNELLES / ÉLÉMENTAIRES)

Édito

C'est la rentrée !

Une nouvelle année pleine de découvertes et de gourmandise commence. Les équipes sont ravies de retrouver vos enfants et souhaitent la bienvenue aux nouveaux élèves.

Tout au long de la période, la pause déjeuner sera rythmée par des moments de partage et des animations pour éveiller les papilles, encourager la curiosité et faire découvrir de nouvelles saveurs.

Bonne lecture et excellente rentrée à tous !

Les animations dans la cantine

PARTAGER

LE REPAS DE LA RENTRÉE

La rentrée est lancée avec une première animation placée **sous le signe du partage**.

Ce moment marque le début d'un programme annuel rythmé par cinq temps forts, où les enfants participent à des **interactions ludiques** dans un **décor immersif**, favorisant **échanges et découverte**.



DÉCOUVRIR

LE TACOS MOUSSE FROMAGÈRE & OIGNON CONFIT

Une **animation ludique** pour explorer de nouvelles saveurs à travers une **recette originale**. Sous forme de tacos, les enfants découvrent des associations inattendues et développent leur curiosité gustative.

Cette animation s'inscrit dans une série de cinq recettes à découvrir tout au long de l'année.



AMUSE-BOUCHE

CRÈME AUX FRUITS DE LA PASSION

Cinq recettes originales seront proposées sous forme d'amuse-bouche tout au long de l'année, pour faire **découvrir de nouvelles saveurs en petites portions**. En septembre, la première expérience sensorielle met à l'honneur **une recette douce et acidulée** : les élèves goûtent, explorent et donnent leur avis.



PARTAGER

LA SEMAINE DU PAIN

En octobre, à l'occasion de la Semaine du Goût, le pain est mis à l'honneur **sous toutes ses formes !**

Une belle opportunité pour (re)découvrir cet aliment du quotidien, comprendre son rôle et varier **les textures** et **les plaisirs**.



Rendez-vous sur www.Enroutepourlegout.fr pour prolonger les animations en ligne avec votre enfant.

Prolongez les animations du restaurant scolaire sur www.enroutepourlegout.fr



**Enroute
pourlegout.fr**



Connectez-vous avec vos enfants et retrouvez des **JEUX** et des **RECETTES**.



SoHappy, l'application de la restauration scolaire pour les familles !



Consultez les menus scolaires sur 30 jours : détails des recettes, labels qualité, allergènes, informations liées au menu



Restez informés sur la restauration de votre enfant (animation, nutrition,...)



Profitez d'idées recettes rapides et équilibrées pour le soir ou le week-end.

Téléchargez l'app



ou sur www.so-happy.fr



Cuisiner en famille

Banana Bread

Préparation :
20 minutes

Cuisson :
25-30 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 bananes bien mûres
- 100 g de farine
- 50 g de Maïzena
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 yaourt nature
- 1 pincée de sel

Facultatif : 1 cuillère à café de vanille liquide ou des pépites de chocolat



C'est parti

- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
- Écrasez les bananes à la fourchette dans un grand bol.
- Ajoutez les œufs, le yaourt et mélangez bien.
- Incorporez la farine, la maïzena, la levure chimique et la pincée de sel. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Vous pouvez ajouter de la vanille liquide ou quelques pépites de chocolat.
- Versez la pâte dans un moule à cake beurré ou recouvert de papier sulfurisé.
- Enfourez pour 25 à 30 minutes. Vérifiez la cuisson en plantant un couteau, il doit en ressortir propre.
- Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler.

Le saviez-vous ? 

C'est prêt

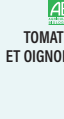
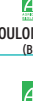
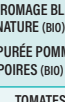
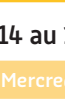
Le banana bread est un gâteau parfait pour utiliser des bananes trop mûres, qui sont souvent oubliées. Au lieu de les jeter, vous pouvez les transformer en un délicieux dessert ou goûter.

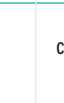
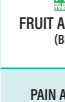
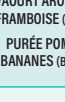
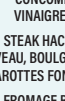
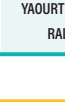
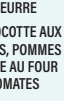
Consulter toutes nos recettes sur

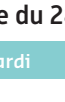
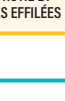
www.SoHappy.fr

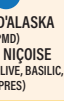
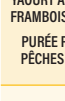
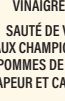
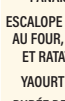
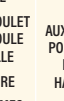
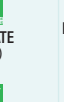
Découvrez toutes les animations 2026/2027 en vidéo !

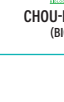
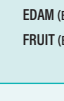
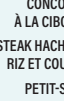
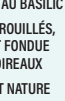
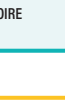


	Semaine du 1 au 4 septembre				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			MENU VÉGÉTARIEN *100% BIO*	 *MENU DE RENTRÉE*  TOMATE (BIO) ET OIGNONS FRITS	
Plat principal		 FILET DE LIMANDE (PMO) SAUCE AUX ÉPICES DOUCES	 KORMA DE RIZ (BIO), BRUNOISE PROVENÇALE ET PETITS POIS	 MEUNIÈRE COLIN (PMO) D'ALASKA FRAIS ET QUARTIER DE CITRON	 SAUTÉ DE BŒUF (LR) SAUCE ROMARIN
Garniture		 FUSILLI (BIO)  BROCOLIS (BIO)	*****	 FRITES (BIO) ET SAUCE COCKTAIL	 POMMES DE TERRE CUBES FRAÎCHES PERSILLÉES (LCL)  COURGETTES (BIO)
Produit laitier		 FROMAGE CARRÉ (BIO)  COULOMMIERS (BIO)	 EMMENTAL (AOP)  CAMEMBERT (BIO)		 CANTAL (AOP)  MUNSTER (AOP)
Dessert		 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 PÂSTÈQUE (BIO)	 YAOURT NATURE (BIO) ET SUCRE ROUX	 FRUIT AU CHOIX (BIO)
Goûter		BAGUETTE ET BEURRE YAOURT AROMATISÉ CITRON (BIO)  PURÉE POMMES PÊCHES (BIO) 	BAGUETTE ET PÂTE À TARTINER (BIO)  FROMAGE BLANC NATURE (BIO)  PURÉE POMMES POIRES (BIO) 	ROCHER COCO PETIT-SUISSE NATURE (BIO)  FRUIT (BIO)  FRUIT (BIO) 	GÂTEAU FOURRÉ À L'ABRICOT YAOURT AROMATISÉ VANILLE (BIO)  PURÉE POMMES ABRICOTS (BIO) 
Suggestions de dîner		CONCOMBRE À LA CIBOULETTE ESCALOPE DE POULET GRILLÉE, SEMOULE ET COURGETTES POÊLÉES YAOURT NATURE PRUNE	TOMATES VINAIGRETTE OMELETTE AUX FINES HERBES, POMMES DE TERRE VAPEUR ET HARICOTS VERTS PETIT-SUISSE PURÉE POMMES PÊCHES	CAROTTES RÂPÉES GRATIN DE COURGETTES, POMMES DE TERRE ET MOZZARELLA TOMME DE BREBIS RAISIN	MELON CABILLAUD AU FOUR CITRONNÉ, RIZ ET ÉPINARDS YAOURT NATURE POIRE

	Semaine du 7 au 11 septembre				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 SALADE VERTE FRAÎCHE (BIO)  TOMATE (BIO)		MENU VÉGÉTARIEN *100% BIO*	 *100% BIO* CAROTTES RÂPÉES (BIO) VINAIGRETTE À LA MOUTARDE  COURGETTES (BIO) RÂPÉES, CIBOULETTE, VINAIGRETTE MOUTARDE
Plat principal	 SAUTÉ DE PORC (LR) SAUCE PRINTANIÈRE	 MERLU (PMO) SAUCE ESTRAGON	 SAUTÉ DE BŒUF (LR) SAUCE AU PAPRIKA ET PERSIL	 COUSCOUS VÉGÉTAL AUX CINQ LÉGUMES ET RAISINS SECS,	 OMELETTE FRAÎCHE (BIO)
Garniture	 RIZ (BIO)  RATATOUILLE (BIO)	 PURÉE HARICOTS VERTS, POMMES DE TERRE FRAÎCHES (BIO)	 CAROTTE (BIO) AU PERSIL	 SEMOULE (BIO)	 COQUILLETES (BIO) PETITS POIS MUOTÉS (BIO)
Produit laitier	 CAMEMBERT (BIO)  POINTE DE BRIE (BIO)		 PONT-L'ÉVÊQUE (AOP)  SAINT-NECTAIRE (AOP)	 FROMAGE FRAIS ST MORET (AOP)  CAMEMBERT (AOP)	
Dessert	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 YAOURT (BIO) À LA MYRTILLE	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 YAOURT NATURE (BIO)
Goûter	BAGUETTE ET BEURRE YAOURT AROMATISÉ FRAMBOISE (BIO)  PURÉE POMMES BANANES (BIO) 	BARRE MARBRÉE CHOCOLAT FROMAGE BLANC NATURE (BIO)  FRUIT (BIO) 	BAGUETTE ET CONFITURE D'ABRICOTS (BIO)  YAOURT NATURE (BIO)  PURÉE DE POMMES (BIO) 	PAIN AU LAIT LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ (BIO) PURÉE POMMES PÊCHES (BIO) 	BAGUETTE FROMAGE FRAIS SAINT-MORET (BIO)  FRUIT (BIO) 
Suggestions de dîner	CONCOMBRE VINAIGRETTE STEAK HACHÉ DE VEAU, BOULGOUR ET CAROTTES FONDANTES FROMAGE BLANC PÊCHE	TOMATES AU BASILIC SAUMON AU FOUR, SEMOULE ET COURGETTES FAISSELLE ET MIEL PRUNE	BETTERAVES VINAIGRETTE FILET DE POULET, RIZ ET PETITS POIS PETIT-SUISSE CLAFOUTIS AUX MIRABELLES	SALADE VERTE ET MAÏS PÂTES AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN, COURGETTES RÔTIES YAOURT NATURE RAISIN	RADIS ET POINTE DE BEURRE ŒUFS COCOTTE AUX ÉPINARDS, POMMES DE TERRE AU FOUR ET TOMATES MIMOLETTE PURÉE DE POMMES

	Semaine du 14 au 18 septembre				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 TOMATE (BIO)  HARICOTS VERTS (BIO) VINAIGRETTE BALSAMIQUE		 COURGETTES (BIO) RÂPÉES ET CIBOULETTE  POMELOS (BIO)	 CONCOMBRE ET MAÏS (BIO)  SALADE VERTE FRAÎCHE (BIO)	MENU VÉGÉTARIEN  BOULETTES POIS CHICHES (BIO) SAUCE TOMATE
Plat principal	 COLIN D'ALASKA (PMO) SAUCE À L'OSEILLE	 SAUTÉ DE BŒUF (LR) JUS AUX OIGNONS	 ÉMINCÉ DE DINDE (LR) SAUCE PROVENÇALE	 MEUNIÈRE COLIN D'ALASKA FRAIS	 PENNE RIGATE
Garniture	 RIZ (BIO)  ÉPINARDS BRANCHES (BIO) À LA BÉCHAMEL	 BROCOLIS   POMMES DE TERRE CUBES FRAÎCHES PERSILLÉES (LCL)	 HARICOTS VERTS (BIO) BLÉ	 PURÉE DE CAROTTES (BIO) ET POMMES DE TERRE (BIO)	 BOUQUET DE LÉGUMES (BIO) (BIO, CHOU-FLEUR, BROCOLI ET CAROTTE)
Produit laitier		 EMMENTAL (BIO)  GOUDA (BIO)			 CANTAL (AOP)  BLEU D'AUVERGNE (AOP)
Dessert	 YAOURT BIO BRASSÉ AU CITRON (BIO)	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 CRÈME DESSERT (BIO) CHOCOLAT	 YAOURT NATURE (BIO)	 FRUIT AU CHOIX (BIO)
Goûter	MOELLEUX CITRON FROMAGE BLANC NATURE (BIO)  FRUIT (BIO) 	BAGUETTE ET BARRE DE CHOCOLAT YAOURT AROMATISÉ VANILLE (BIO)  PURÉE POMMES POIRES (BIO) 	BAGUETTE GOUDA (BIO)  FRUIT (BIO) 	GAUFRE NAPPÉE CHOCOLAT YAOURT NATURE (BIO)  FRUIT (BIO) 	BAGUETTE ET BEURRE PETIT-SUISSE AUX FRUITS (BIO)  PURÉE POMMES ABRICOTS (BIO) 
Suggestions de dîner	CAROTTES RÂPÉES SAUTÉ DE DINDE À LA TOMATE, SEMOULE ET COURGETTES YAOURT NATURE PRUNE	TOMATES AU BASILIC FILET DE PORC AUX HERBES, RIZ ET HARICOTS VERTS PETIT-SUISSE FIGUES	SALADE DE TOMATES FILET DE TRUITE AU FOUR, SEMOULE ET BROCOLIS FROMAGE BLANC PÊCHE RÔTIE ET AMANDES EFFILÉES	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE, COQUILLETES ET COURGETTES COULOMMIERS PURÉE POMMES COING	BETTERAVES VINAIGRETTE GRATIN DE RIZ AUX COURGETTES, TOMATES ET EMMENTAL YAOURT NATURE RAISIN

	Semaine du 21 au 25 septembre				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 CAROTTES RÂPÉES (BIO) VINAIGRETTE MOUTARDE  TOMATE (BIO)	MENU VÉGÉTARIEN *100% BIO*		 *RECETTE COLLECTIONS* TACOS SAUCE FROMAGÈRE OIGNONS CONFITS CHIPS DE MAÏS, OIGNON CONFIT, CRÈME FROMAGÈRE FOURME D'AMBERT	 *CRÈME PASSION* SALADE VERTE FRAÎCHE (BIO)  CONCOMBRE ET MAÏS (BIO) VINAIGRETTE CIBOULETTE
Plat principal	 POULET (LR) RÔTI AU JUS	 CHILI VÉGÉTAL, HARICOTS ROUGES ET RIZ (BIO)	 SAUTÉ DE VEAU (LR) SAUCE FAÇON ORIENTALE	 ŒUF À LA COQUE (OPA) ET SES MOUILLETES	 COLIN D'ALASKA (PMO) SAUCE NIÇOISE (TOMATE, OLIVE, BASILIC, CAPRES)
Garniture	 PÂTES COQUILL'OTHES (BIO)  HARICOTS VERTS (BIO)	*****	 SEMOULE LÉGUMES COUSCOUS (BIO)	 FRITES (BIO)	 CAROTTE (BIO) BLÉ
Produit laitier		 EDAM (BIO)  GOUDA (BIO)	 SAINT-NECTAIRE (AOP)  MUNSTER (AOP)		
Dessert	 YAOURT NATURE (BIO)	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 GÂTEAU FAÇON MAXI-COOKIE
Goûter	BAGUETTE ET BEURRE YAOURT AROMATISÉ CITRON (BIO)  FRUIT (BIO) 	BAGUETTE ET CONFITURE DE FRAISES (BIO)  YAOURT NATURE (BIO)  PURÉE POMMES BANANES (BIO) 	PAIN AU CHOCOLAT LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ (BIO)  PURÉE DE POMMES (BIO) 	BARRE BRETONNE YAOURT AROMATISÉ FRAMBOISE (BIO)  PURÉE POMMES PÊCHES (BIO) 	BAGUETTE FROMAGE FRAIS CHANTENEGE (BIO)  FRUIT (BIO) 
Suggestions de dîner	CONCOMBRE VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE À LA TOMATE, SEMOULE AUX CHAMPIGNONS, POMMES DE TERRE VAPEUR ET CAROTTES BRIE TARTE AUX POMMES	TOMATES AU BASILIC QUICHE AUX POIREAUX ET FROMAGE SALADE VERTE YAOURT NATURE POIRE	CAROTTES RÂPÉES COLIN AU FOUR CITRONNÉ, RIZ ET COURGETTES FAISSELLE ET CRÈME DE MARRON RAISIN	ESCALOPE DE POULET AU FOUR, SEMOULE ET RATATOUILLE YAOURT NATURE PURÉE DE POMMES MIRABELLES	SALADE VERTE OMELETTE AUX CHAMPIGNONS, POMMES DE TERRE RISSOLÉES ET HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC PRUNE

	Semaine du 28 septembre au 2 octobre				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MENU FRANCLIN ÉMINCÉ DE CHOU BLANC (BIO) ET VINAIGRETTE MOUTARDE  SALADE VERTE FRAÎCHE (BIO) 		 CÉLERI RÉMOULADE (BIO)  CONCOMBRE ET MAÏS (BIO)	MENU VÉGÉTARIEN  CAROTTES RÂPÉES (BIO) VINAIGRETTE À LA MOUTARDE  TOMATE (BIO) ET VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE COLZA CITRON	
Plat principal	 SAUTÉ DE PORC* (CTF) SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE *SAUTÉ DE DINDE (LR) SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE 	 SAUTÉ DE BŒUF (LR) AUX OLIVES	 MERLU (PMO) SAUCE POMME CURRY CRÉMÉE	 DAHL DE LENTILLES BELUGA ET RIZ (BIO)	 PARMENTIER DE SAUMON (PMO) ET PURÉE DE POIS CASSÉS
Garniture	 SEMOULE  CHOU-FLEUR (BIO)	 PETITS POIS MUOTÉS (BIO)  POMMES DE TERRE CUBES FRAÎCHES PERSILLÉES (LCL)	 TORSADES  HARICOTS VERTS ET EMMENTAL RÂPÉ (BIO)	 PONT-L'ÉVÊQUE (AOP)  BLEU D'AUVERGNE (AOP)	 YAOURT (BIO) BRASSE AROMATISÉ FRAÏSE
Produit laitier		 POINTE DE BRIE (BIO)  FROMAGE CARRÉ (BIO)			
Dessert	 DESSERT LACTÉ FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL (BIO)	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 PURÉE DE POMME (BIO) FRAÎCHE AUX QUATRE ÉPICES	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	 MADELEINE
Goûter	BAGUETTE EDAM (BIO)  FRUIT (BIO) 	BAGUETTE ET BARRE DE CHOCOLAT FROMAGE BLANC NATURE (BIO)  PURÉE POMMES POIRES (BIO) 	BAGUETTE ET BEURRE YAOURT AROMATISÉ VANILLE (BIO)  JUS DE POMMES (BIO) 	PAIN AU LAIT LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ (BIO)  PURÉE POMMES ABRICOTS (BIO) 	GÂTEAU FOURRÉ À L'ABRICOT YAOURT NATURE (BIO)  FRUIT (BIO) 
Suggestions de dîner	CONCOMBRE À LA CIBOULETTE STEAK HACHÉ DE BŒUF, RIZ ET COURGETTES PETIT-SUISSE RAISIN	TOMATES AU BASILIC ŒUFS BROUILLÉS, BLÉ ET FONDUE DE POIREAUX YAOURT NATURE POIRE	CAROTTES RÂPÉES SAUMON EN PAPILLOTÉ, POMMES DE TERRE VAPEUR ET COURGETTES BLEU D'AUVERGNE POMME CUITE À LA CANNELLE	CONCOMBRE À LA CIBOULETTE OMELETTE AUX FINES HERBES, POMMES DE TERRE VAPEUR ET HARICOTS VERTS YAOURT NATURE POIRE	CAROTTES RÂPÉES FILET DE POULET RÔTI, SEMOULE ET COURGETTES GOUDA POMME CUITE À LA CANNELLE

Semaine du 5 au 9 octobre				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU FRANCLIN	 TOMATE (BIO)  SALADE VERTE FRAÎCHE (BIO)	 PAIN BRUSCHETTA MAYONNAISE PESTO ROSSO ŒUF ET SALADE VERTE ET DÉS DE CANTAL (AOP)	 HOUMOUS DE CAROTTE PAIN SUÉDOIS	MENU VÉGÉTARIEN  SALADE DE BETTERAVES (BIO)  ENDIVES (BIO, CROUTONS, VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE
SAUTÉ DE PORC* (CTF) SAUCE AUX OLIVES  *SAUTÉ DE DINDE (LR) SAUCE AUX OLIVES	 STEAK HACHÉ DE VEAU (LR) AU JUS BUN'S (HAMBURGER) ET KETCHUP	 EMINCÉ DE DINDE (LR) SAUCE AU CURRY	 MEUNIÈRE COLIN (PMO) D'ALASKA FRAIS ET QUARTIER DE CITRON	 COQUILLETTE (BIO) SEMI-COMPLÈTE SAUCE TARTIFLETTE EMMENTAL
SEMOULE 	 FRITES (BIO)	 RIZ (BIO) À L'INDIENNE CAROTTE (BIO) 	 ÉPINARDS BRANCHES (BIO) À LA BECHAMEL POMMES DE TERRE CUBES FRAÎCHES PERSILLÉES (LCL) 	SALADE VERTE
 CANTAL (AOP) 				
FOURME D'AMBERT (AOP)				
PAIN SPECIAL 	 DESSERT LACTÉ FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL (BIO)	 PURÉE DE POMME FRAÎCHE (BIO) ET FIGUE PAIN D'ÉPICES	 FRUIT AU CHOIX (BIO)	PUDDING CASSIS
BAGUETTE ET BEURRE YAOURT AROMATISÉ CITRON (BIO)  PURÉE POMMES BANANES (BIO) 	 PETIT-SUISSE NATURE (BIO)  FRUIT (BIO) 			
SALADE DE BETTERAVES CABILLAUD AU FOUR CITRONNÉ, RIZ ET ÉPINARDS YAOURT NATURE PURÉE POMMES COING	CONCOMBRE VINAIGRETTE GRATIN DE COURGE ET POMMES DE TERRE AU FROMAGE, SALADE VERTE PETIT-SUISSE POIRE	PANAIS RÂPÉ BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE, COQUILLETES ET COURGETTES CAMEMBERT POMME	CAROTTES RÂPÉES ŒUFS BROUILLÉS, SEMOULE ET FONDUE DE POIREAUX YAOURT NATURE RAISIN	VELOUTÉ DE POTIMARRON ESCALOPE DE POULET GRILLÉE, RIZ ET BROCOLIS FROMAGE BLANC PÊCHES AU SIROP