

AU MENU



Semaine du 03 au 07 novembre 2025

Lundi 03 novembre

Mardi 04 novembre

*La recette
du gâteau au
yaourt*
pour 6 personnes

Préchauffer le four à 180 °C.

Utiliser le pot de yaourt
comme mesure.

Mélanger :

1 yaourt nature

½ pot d'huile

2 pots de sucre

3 pots de farine

½ sachet de levure

2 oeufs

Il est possible d'ajouter selon
votre goût : des pépites de
chocolat, des morceaux de
fruits, ou du zeste de citron.

Mettre dans un moule et faire
cuire pendant 30 min environ.

Régale-toi !

Jeudi 06 novembre

Vendredi 07 novembre

Chèvre
chaud toasté

Potage Carottes
au cumin

Gnocchis
sauce tomate

Parmentier
d'halloween
(Purée de potiron bœuf)

Salade verte

Végétarien

Fruit de saison

Mousse au chocolat
et à l'orange

Entrée

Bouillon de volaille
vermicelle

Haricots
rouges, thon, mais

Plat

Haché de veau
sauce brune

Hoki
sauce citron ciboulette

Garniture

Haricots verts
persillés

Julienne
de légumes

Fromage

Dessert

Compote
pomme fraise

Novly caramel

BON APPÉTIT !

	Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	<i>Le légume de saison</i> J'ai un seul pied. J'ai un chapeau mais pas de tête. Je suis blanc ou rouge ou jaune ou marron ou ... Il peut être parfois dangereux de me manger. Je ne suis ni un animal ni un végétal, je suis...  LE CHAMPIGNON bien sûr !	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Entrée				Potage Dubarry 	Céleri  rémoulade
Plat	Dos de merlu sauce citron 	Féié		Sauté de bœuf stroganoff 	Poulet rôti 
Garniture	Haricots  beurre persillés			 Pâtes bio	Frites
Fromage	Yaourt ferme de l'airvaudais				
Dessert	Banane			Moelleux  aux pommes	Fruit

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

ce % fait
cette maison
semaine

sainte
Agnès
école & collège

Semaine du 17 au 21 novembre 2025

Lundi 17 novembre

Mardi 18 novembre

Jeudi 20 novembre

Vendredi 21 novembre

Entrée

Salade carotte chou
blanc raisin sec

Pâté
de campagne

Plat

Gratin macaronis
et brocolis mimolette

Sauté de bœuf
à la tomate

Garniture

Végétarien

Légumes croquants
(carotte, haricots verts,
poivron)

Fromage

Dessert

Yaourt
de la ferme
de l'airvaudais

Liégeois au chocolat



Chaque jour
de la semaine,
tout le repas
d'une couleur
de l'arc en
ciel !



Betteraves
vinaigrette

Carottes râpées

Calamars
à la romaine

Parmentier
de bœuf

Brocolis

Pomme rôtie
au miel

Fruit

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

AU MENU



Semaine du 24 au 28 novembre 2025

Lundi 24 novembre

Mardi 25 novembre

LES BLAGUES DE TOTO

Toto va à la boulangerie. Le boulanger dit à Toto :
- Aujourd'hui, le deuxième pain au chocolat est offert!
- Alors, donnez-moi juste le deuxième.

La maîtresse demande à Toto :

- D'où viennent les pommes ?
Des pommiers, madame.
- Et les dattes ?
- Ben... Des calendriers !



Jeudi 27 novembre

Vendredi 28 novembre

Velouté
de butternut

Lasagne épinard
mozzarella

Végétarien



Crème
dessert vanille

Salade verte
au maïs et croûtons

Cassoulet

Chili con carné

Riz

Fromage

Marbré

Velouté
de petits pois

Sauté de dinde

Haricots beurre

Yaourt Aromatisé

Panna
cotta vanille

BON APPÉTIT !

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.



Semaine du 01 au 05 décembre 2025

Lundi 01 décembre

Mardi 02 décembre

JEU DU DONUT

Sur un morceau de carton, dessine un donut en découpant le cercle au milieu. Remplis ce cercle de crayons. Chaque joueur prend un crayon sans faire tomber le donut. Celui qui fait tomber le donut a perdu !



Jeudi 04 décembre

Vendredi 05 décembre

Entrée

Salade de coquille
crème ciboulette

Potage
de légumes

Plat

Aiguillette poulet
moutardé

Brandade
de poisson

Garniture

Carotte vichy

Salade verte

Fromage

Fromage à la coupe

Dessert

Clémentine

Salade de lentille
corail ciboulette

Céleri au yaourt

Quiche patates douce
oignons caramélisé

Spaghettis
à la bolognaise

Végétarien

Cake citron

Fruit

BON APPÉTIT !



Semaine du 08 au 12 décembre 2025

Que fait-on à la
cantine pour
limiter le
gaspillage
alimentaire ?

On commande
au plus près des
besoins de
consommation.

On organise des
pesées des
déchets pour
suivre le
gaspillage.



Lundi 08 décembre

Mardi 09 décembre

Jeudi 11 décembre

Vendredi 12 décembre

Entrée

Pâté de foie

Salade de batavia
dés d'emmental

Plat

Blanquette
de poisson

Gratin de chou-fleur
et pomme de terre

Coquiflette

Burger Fish

Garniture



Riz

Frites

Fromage

Fromage à la coupe

Petit suisse

Dessert

Compote

Gâteau
aux pommes

Fruit

Glace

BON APPÉTIT !



Semaine du 15 au 19 décembre 2025

	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre
Entrée	Velouté au potiron	Salade de chou chinois
Plat	couscous végétarien (carottes, navets, courgettes pois chiche semoule)	Sauté de dinde crème de ciboulette
Garniture	Végétarien	
Fromage		
Dessert	Fromage blanc bio	Salade de fruits



Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Rosette cornichon	
Cabillaud sauce tartare	REPAS DE NOEL
Petits pois	
Cake chocolat	

BON APPÉTIT !