

	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
Entrée		Lentilles lardons persil			
Plat	Haché de veau sauce brune	Hoki sauce citron ciboulette		 Pâtes sauce tomate	Parmentier d'halloween
Garniture	Pommes risolées	Julienne de légumes		 Salade verte	 (Purée de potiron bœuf)
Fromage	Fromage à la coupe			Fromage à la coupe	Mimolette
Dessert	Compote	Novly vanille		Fruit de saison	Tarte citrouille cannelle
Goûter	Pain Confiture Lait	Gâteau maison Petit suisse Fruit		Fromage blanc Biscuit Fruit	Biscuit Laitage Jus de fruit

	Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Le légume de saison	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Entrée	 Salade de croutons dés emmental 		J'ai un seul pied. J'ai un chapeau mais pas de tête.		Carotte râpée au citron 
Plat	Poisson pané		Je suis blanc ou rouge ou jaune ou marron ou ... Il peut être parfois dangereux de me manger.	Paupiette de veau	Jambon grill et son jus 
Garniture	Pommes rissolées	Féié	Je ne suis ni un animal ni un végétal, je suis...	Haricots beurre 	 Coquillettes
Fromage				Petit suisse	
Dessert	Compote		LE CHAMPIGNON bien sûr !	Moelleux aux fruits 	Fruits au sirop
Goûter	Biscuit Fruit lait+chocolat			Laitage Biscuit Fruit	Pain Fromage Fruit

	Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre		Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Entrée	Salade chou rouge		Chaque jour de la semaine, tout le repas d'une couleur de l'arc en ciel !	Betteraves vinaigrette	Potage de légumes
Plat	Gratin de pomme de terre et brocolis mimolette	Sauté de dinde à la tomate		Calamars à la romaine	Lasagne de bœuf
Garniture	Végétarien	AB Blé		Purée de Panais au curcuma	
Fromage	Fromage (bleu)	Fromage à la coupe			AB Fromage à la coupe
Dessert	AB Salade de fruits	Liégeois		Pomme rôtie au miel	Fruit
Goûter	Biscuit Yaourt Fruit	Pain Beurre Jus de fruit		Gâteau lait Fruit	Pain Fromage Compote

	Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	LES BLAGUES DE TOTO	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Entrée	Macédoine mayonnaise	Salade verte aux noix et croûtons	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 ! 	Bouillon de légumes vermicelle	Choux fleurs vinaigrette
Plat	Colin sauce hollandaise	Cassoulet (saucisse saucisson à l'ail haricot blanc tomate)		Croque épinard chèvre	 Bœuf Bourguignon
Garniture	 Riz			Salade verte	Carottes rôties
Fromage		Fromage à la coupe		Végétarien	
Dessert	 Yaourt bio	Fruit		Crème dessert	Brownie
Goûter	Pain Confiture Lait	Gâteau aux fruits Petit suisse		Pain Fromage Fruit	Biscuit lait +chocolat Fruit



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 perle surimi vinaigrette	Velouté de légumes vache qui rit		Salade de lentilles vertes échalotes	Soupe de tomates
Plat	Aiguillette poulet moutardé	Brandade de poisson		Quiche patates douce oignons caramélisé	 Pâtes Carbonara
Garniture	Haricots verts	 Salade verte		 Salade	
Fromage		 Fromage à la coupe		 Végétarien	Fromage à la coupe
Dessert	Ile flottante	Fruit		 Yaourt bio	Fruit
Goûter	pain confiture lait	fromage blanc Biscuit Fruit		Lait Fruit Biscuit	



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

Rillette

Velouté
de butternut

Céleri
crème citronné

Salade
de mâche maïs

Plat

Blanquette
de poisson

Gratin de chou-fleur
pomme de terre
fromage

 Coquiflette

Steak haché

Garniture

 Riz

Végétarien

Pommes
rissolées

Fromage

Petit suisse

Dessert

Compote

Fromage blanc
confiture

Compote

Beignet
de pommes

Goûter

biscuit
compote
lait

Pain
Fromage
Fruit

Gâteau maison
Lait
Fruit

Biscuit
compote
Lait



Semaine du 15 au 19 décembre 2025

	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre		Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Entrée	velouté au potiron à la crème	Salade de chou chinois	 Joyeux Noël !		
Plat	Couscous végétarien (carottes, navets, pois chiche, courgettes pois chiche, semoule)	Saucisse			MENU DU CHEF
Garniture	Végétarien	Purée de pois cassés			
Fromage	Fromage à la coupe				
Dessert	Yaourt bio	Pomme au four			
Goûter	biscuit compote Lait	pain fromage Fruit		Goûter de Noël	Goûter surprise

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.