

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait
maison

LE CHRIST-ROI
ÉCOLE - COLLÈGE

Semaine du 03 au 07 novembre 2025

Lundi 03 novembre

Mardi 04 novembre

Jeudi 06 novembre

Vendredi 07 novembre

Entrée

Potage de carottes

Plat

Macaronis aux fromages

Saucisse

Garniture

Haricots beurres

Lentilles carotte

Produit
laitier

Petite suisse

Fromage à a coupe

Dessert

Végétarien

Novly caramel

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 !

Gnocchis
sauce tomates

Petits pois à la
française

Yaourt

Salade de fruits

Parmentier d' halloween
Au poisson

(Purée carotte pomme
de terre et colin)

Mimolette

Gâteau à l'orange

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

	Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Le légume de saison	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Entrée	Potage de légumes		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...		Velouté de céleri pomme de terre
Plat	Quiche aux fromages	Férié		Sauté de bœuf À la provençale	Poisson du jour Sauce au curry
Garniture	Brocolis			Haricots verts Coquillettes	Riz Épinard à la crème
Produit laitier	Fromage blanc au miel			Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert				Fruit	



LE CHAMPIGNON
bien sûr !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

LE CHRIST-ROI
ÉCOLE - COLLÈGE

Semaine du 17 au 21 novembre 2025

Lundi 17 novembre

Mardi 18 novembre

Entrée

Salade de chou rouge

Terrine de légumes

Plat

Gratin de chou fleur
à la mimolette

Sauté de dinde
à la tomate

Garniture

Blé
brocolis

Produit
laitier

Bleu

Fromage à la coupe

Dessert

Compote pomme cassis



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



Jeudi 20 novembre

Vendredi 21 novembre

Calamars à la romaine

Merguez

Purée de pomme de
terre
Piperade

Carottes vichy
Riz

Fromage à la coupe

Fromage blanc

Clafoutis aux pommes

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

cette semaine
fait maison

Semaine du 24 au 28 novembre 2025

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 !



	Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre
Entrée	Macédoine mayonnaise	
Plat	Tartiflette	Nuggets de poulet
Garniture	Salade verte	Bulgour Choux de Bruxelles
Produit laitier	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert		Crème vanille maison

Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Velouté de patate douce	
Lasagne mozzarella épinard	Poisson du jour Sauce à l'aneth
	Chou fleur pâtes
Petit suisse	Fromage à la coupe
	Fruit

BON APPÉTIT !



Semaine du 01 au 05 décembre 2025

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 !



	Lundi 01 décembre	Mardi 02 décembre
Entrée		Velouté de courgettes vache qui rit
Plat	Aiguillettes de poulets À la moutarde	Brandade de poisson
Garniture	Salsifis Semoule	Salade verte
Produit laitier	Fromage à la coupe	Fromage blanc
Dessert	Île flottante	

Jeudi 04 décembre	Vendredi 05 décembre
Quiche patate douce et oignons caramélisé	Pâtes carbonara
Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Fruit	Mousse chocolat

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



cette semaine
fait
maison



Semaine du 08 au 12 décembre 2025

Lundi 08 décembre

Mardi 09 décembre

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.



Jeudi 11 décembre

Vendredi 12 décembre

Végétarien

Omelette aux fromages

Haricots verts à l'ail
Coquillettes

Fromage à la coupe

Fruit

Salade batavia
emmental

Burger bœuf

Pommes rissolées

Fromage à la coupe

Entrée	Pâté de campagne	Velouté de Butternut
Plat	Chili con carné	Poisson du jour Sauce Tomate basilic
Garniture	Riz	Purée Petits poids
Produit laitier	Fromage à la coupe	
Dessert		Yaourt

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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



cette semaine
fait
maison



Semaine du 15 au 19 décembre 2025

Lundi 15 décembre

Mardi 16 décembre

Entrée

Velouté Potiron

Plat

Couscous végétarien

Bœuf Stoganoff

Garniture

Semoule
Légumes couscous

Carottes
Pennes

Produit
laitier

Fromage à la coupe

Fromage à la coupe

Dessert

Moelleux aux pommes



Jeudi 18 décembre

Vendredi 19 décembre

Repas de Noël
Cocktail de fruit
Mousse de canard
sur Toast

Pavé de saumon frais
Beurre blanc ciboulette

Sauté de dinde
À la crème

Ecrasé de pomme de
terre

Petits pois
riz

Babybel de Noël

Fromage à la coupe

Buchette de Noël

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