

Semaine du 03 au 07 novembre 2025

	Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	<i>La recette du gâteau au yaourt</i> 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	Bouillon de volaille vermicelle				Salade de chou blanc
Plat	Haché de veau sauce brune	Poisson sauce citron ciboulette		Gnocchis sauce tomate	Parmentier d'halloween
Garniture	Pommes rissolées	Julienne de légumes		Salade verte	Salade
Fromage		Fromage		Fromage	
Dessert	Compote	Novly vanille ou caramel		Fruit de saison	Mousse au chocolat
Goûter	Pain confiture lait	gâteau maison petit suisse fruit		fromage blanc biscuit Fruit	Biscuit Yaourt jus de fruit

	Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Le légume de saison	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Entrée	Feuilleté fromage		J'ai un seul pied. J'ai un chapeau mais pas de tête.		potage de légumes 🌿
Plat	Sauté de porc à l'orange 🌿		Je suis blanc ou rouge ou jaune ou marron ou ... Il peut être parfois dangereux de me manger.	Poisson pané	Jambon grill Ketchup 🌿
Garniture	Carottes à la crème 🌿	Féié	Je ne suis ni un animal ni un végétal, je suis...	Épinard crème 🌿	Frites
Fromage				Petit suisse	
Dessert	Glace			Fruit	Yaourt aromatisé
Goûter	biscuit lait fruit			laitage biscuit Fruit	pain fromage fruit

	Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre		Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre	
Entrée	Crème de betteraves 🌿	Terrine de saumon 🌿	 Chaque jour de la semaine, tout le repas d'une couleur de l'arc en ciel ! 	potage choux fleur 🌿		
Plat	Gratin macaronis et brocolis mimolette 🌿	Sauté de dinde à la tomate 🌿		Calamars à la romaine	Raclette 🌿 (jambon blanc -salami)	
Garniture	salade 🌿	Haricots beurre 🌿		Purée panais 🌿	pomme de terre fromage raclette salade	
Fromage	Végétarien					
Dessert				fruit 🌿	Liégeois	Poire rôti au miel 🌿
Goûter	Biscuit yaourt fruit	flan pâtissier sirop fruit 🌿		Gâteau lait Fruit 🌿	Pain Fromage Fruit	

	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 !	Potage	Betterave vinaigrette
Plat	Colin sauce hollandaise	Cassoulet		Pizza aux fromages	Bœuf Bourguignon
Garniture	haricots verts			Salade verte	Pâtes
Fromage		Fromage à la coupe		Végétarien	
Dessert	Yaourt bio	Fruit		Crème dessert au caramel/ Crème dessert vanille	Brownie
Goûter	pain confiture Lait	gâteau au citron lait fruit		pain fromage fruit	Biscuit lait +chocolat Fruit



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		Jeudi 04 décembre	Vendredi 05 décembre
Entrée		Velouté de courgette vache qui rit 🌿		 Végétarien	Rosette
Plat	Aiguillette poulet moutardé 🌿	Brandade de poisson 🌿		 Quichè patates douce oignons caramélisé 🌿	Spaghettis carbonara 🌿
Garniture	Petit pois 🌿	Salade verte		salade	
Fromage	 Fromage à la coupe			 fromage	 Fromage à la coupe
Dessert	Île flottante 🌿	Fruit		 yaourt bio	Fruit
Goûter	pain confiture lait	fromage blanc madeleine fruit		lait Banane Biscuit	pain barre de chocolat sirop

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.



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

Velouté de butternut

Plat

Blanquette
de poisson

Gratin de chou-fleur
pomme de terre
fromage

Garniture

Riz

salade

Fromage

Végétarien

Dessert

Compote

Flan maison

Goûter

biscuit
compote
lait

Pain
Fromage
Fruit

Carotte râpée

Coquiflette

Petit suisse

Clémentine

Gâteau au yaourt
lait
fruit

Hamburger

Frites

 fromage

glace

madeleine
compote
Lait



Semaine du 15 au 19 décembre 2025

	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre		Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Entrée	Velouté de légumes	salade de chou chinois			
Plat	Quiche aux fromages	Bœuf Stroganoff			raviolis
Garniture	salade	Purée		REPAS DE NOEL	salade
Fromage					fromage
Dessert	Yaourt bio	fromage blanc			fruit
Goûter	biscuit compote Lait	pain fromage fruit			pain d'épices compote jus d'orange

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.