

AU MENU

fait
maison
cette semaine



Semaine du 03 au 07 novembre 2025

	Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre
Entrée		Duo de lentilles au persil
Plat	Sauté de dinde à la provençale	Gratin de pâtes aux légumes
Garniture	Semoule	Végétarien
Fromage	Fromage	
Dessert	Compote de pommes	Fromage blanc à la confiture

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
	Potage de butternet au curcuma
Sauté de porc au caramel	Parmentier de poisson d' Halloween
Carottes glacées	
Fromage	
Banane	Gâteau chocorange

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait
maison
cette semaine



Semaine du 10 au 14 novembre 2025

	Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	<i>Le légume de saison</i>	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Entrée	Pâté de campagne		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...	Potage de légumes 	
Plat	Gratin de poisson au potimarron et petits pois	Férié		Sauté de bœuf stroganoff 	Beignets de poisson
Garniture				Coquillettes	Riz
Fromage	Fromage				Fromage
Dessert	Salade de fruits à la vanille			Moelleux aux pommes 	Salade de fruits d'hiver



LE CHAMPIGNON
bien sûr !

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

fait
maison
cette semaine

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 17 au 21 novembre 2025

	Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre		Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Entrée	Salade de chou rouge		 Chaque jour de la semaine, tout le repas d'une couleur de l'arc en ciel ! 	Raïta (yaourt au concombres et carottes au cumin)	
Plat	Gratin de macaronis à l'italienne	Sauté de dinde au curcuma		Byriani	Brandade de merlu aux brocolis et aneth
Garniture		Purée de carottes		Riz sauté à l'indienne (légumes et épices jaunes)	Salade verte
Fromage		Mimolette		Végétarien	Fromage
Dessert	Fromage blanc au coulis de fraises	Orange ou mandarine		Pomme rôtie à la cardamome	Gâteau vanille, glaçage vert

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

ce % fait maison
cette semaine



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
Entrée		Macédoine mayonnaise		Carottes râpées	
Plat	Mac and cheese aux dés de volaille	Croque Monsieur de dinde		Gratin de chou-fleur et haricots	Cassolette bretonne
Garniture		Salade verte		Végétarien	Polenta
Fromage	Fromage				Fromage
Dessert	Yaourt aux fruits « les p'tits loups »	Fruit		Crème dessert au caramel	Compote à l'ancienne, Éclats de broyé du Poitou

BON APPÉTIT !

AUMENU

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien



fait
maison
cette semaine

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR/LOIRE

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	Velouté de potimarron	Aumonière au chèvre et miel		Pizza végétarienne	Céleri au yaourt et citron
Plat	Spaghetti carbonara	Aiguillette de volaille laquée		Salade verte	Curry de poisson
Garniture		Butternut rôtis, miel, ail et romarin		Végétarien	Riz Pilaf
Fromage		<u>Autour de Miel de Fondettes</u>		Fromage	
Dessert	Ile flottante	Poire rôtie au miel et pain d'épices		Banane caramel au beurre salé	Clémentines

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

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien



% fait
maison
cette semaine

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR/LOIRE

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

Entrée

Terrine
de poissons

Plat

Dahl de lentilles

Parmentier de bœuf
aux épinards

Garniture

Végétarien

Fromage

Fromage

Dessert

Crème praliné

Œufs au lait

Radis beurre

Coquillettes
au poulet

Hamburger
au poisson

Frites

Fromage

Crumble
poires chocolat

Glace

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

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien



fait
maison
cette semaine

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 15 au 19 décembre 2025

	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre		Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Entrée		Velouté de chou-fleur		Mousse de canard, Pain grillé	
Plat	Couscous au poulet	Gratin de pommes de terre et carottes		Pavé de saumon, beurre blanc à la ciboulette	
Garniture	Semoule	<i>Végétarien</i>		Ecrasé de pommes de terre	
Fromage	Fromage			Babybel de Noël	
Dessert	Yaourt au miel	Pomme au four		Bûchette au chocolat	

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