VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

sainte Agnès école & collège

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée		Macédoine vinaigrette	Concombre à la crème	Menu Halloween Carottes râpées
Plat	Poisson pané au citron	Lasagnes de bœuf	Parmentier aux lentilles	Saucisse de Francfort
Garniture	Brocolis		Végétarien	Ecrasé de potimarron
Fromage	Fromage			
Dessert	Compote	Crème vanille	Banane	Orange



BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

sainte Agnès école & collège

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée		Velouté de légumes	Salade chèvre & croûtons	Trio de crudités
Plat	Steak haché sauce échalote	Médaillon de merlu sauce citron	Gnocchis à l'italienne	Rôti de porc sauce moutarde
Garniture	Haricots verts persillés	Riz	Végétarien	Pommes de terre rissolées
Fromage	Fromage			
Dessert	Yaourt « Ferme de l'Airvaudais »	Gâteau au yaourt	Fruit de saison	Brioche perdue

Le légume de saison

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 !

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

sainte Agnès école & collège

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Cervelas & cornichon		Potage d'automne	
Plat	Colin sauce curry	Paëlla végétarienne	Blanquette de veau	Poulet rôti aux herbes
Garniture	Epinards	(Petits pois, carottes, choux-fleurs)	Pâtes	Frites
Fromage		Fromage		Fromage
Dessert	Yaourt aromatisé « Ferme de l'Airvaudais »	Gâteau aux pommes	Salade de fruits	Pêches au sirop

Végétarien

La recette du riz au lait

pour 4 personnes

Fais frémir 1 litre de lait avec 4 cuillères à soupe de sucre et 1 gousse de vanille (ouverte pour libérer ses grains).

Ajoute 100 g de riz rond et laisse cuire jusqu'à absorption complète du lait, en remuant régulièrement.

Enfin, mets dans des ramequins ou petits pots.

À déguster bien frais !

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

sainte Agnès école & collège

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Betterave vinaigrette	Pâté de campagne & cornichon		Coleslaw
Plat	Chili sin carne	Poisson pané	Calamars à la romaine	Emincé de bœuf Aux poivrons
Garniture	Végétarien	Carottes Vichy	Purée de céleri & pomme de terre	Semoule
Fromage			Fromage	
Dessert	Compote	Clafoutis	Yaourt « Ferme de l'Airvaudais »	Crème au chocolat

RÉBUS



1: mât-deux-laine / 2 : seau-scie-son / 3 : macaron-nid

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



sainte Agnès école & collège

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée	Velouté de butternut	Salade verte aux noix & croûtons	Macédoine vinaigrette	
Plat	Merlu sauce ciboulette	Saucisses aux lentilles	Omelette au fromage	Bœuf Bourguignon
Garniture	Poêlée de légumes		Salade verte	Pâtes
Fromage				Fromage
Dessert	Panna cotta	Compote	Riz au lait	Crème à la vanille

Charades

Mon premier est le contraire de dur.
Mon deuxième est le contraire de tôt.
Mon troisième est un chiffre.
Mon tout est piquant.
Qui suis-je ?

Moutarde - Banane

Mon premier est le contraire de haut.
Mon deuxième est la 19ème lettre de l'alphabet.
Mon troisième est un animal têtu.
Mon tout est un fruit.
Qui suis-je ?

Végétarien

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



sainte Agnès école & collège

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Feuilleté à la viande		Salade de lentilles & échalotes	
Plat	Aiguillettes de poulet moutardées	Brandade de poisson	Tarte potimarron & oignons caramélisés	Chili con carne
Garniture	Haricots beurre	Salade verte	Salade verte	Riz
Fromage		Fromage	Végétarien	Fromage
Dessert	Fromage blanc « Ferme de l'Airvaudais » & confiture	Clémentine	Banane	Gâteau marbré

La recette du cake au citron

pour 8 personnes

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
Beurrer et fariner le moule à cake (30 cm de long environ).
Faire fondre 100 g de beurre.
Laver le citron, râper finement la peau (mais pas la peau blanche qui est amère), puis le couper en deux pour le presser afin de recueillir son jus.
Mélanger 200 g de farine, 150 g de sucre et 1/2 sachet de levure.
Ajouter 4 oeufs un à un, puis le beurre fondu et enfin le zeste et le jus du citron.
Mélanger le tout et verser la préparation dans le moule.
Faire cuire environ 40 minutes.

Régale-toi !

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

sainte Agnès école & collège

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée	Velouté d'automne		Surimi mayonnaise	
Plat	Couscous végétarien (Légumes, pois chiches & semoule)	Poisson à l'aneth	Aiguillette de poulet & sauce curry	
Garniture	Végétarien	Pennes	Petits pois	Repas de Noël
Fromage		Fromage		
Dessert	Liégeois caramel	Compote	Cake	



BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison