VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

LE CHRIST-ROI
ÉCOLE - COLLÈGE

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée	Velouté de légumes		Brocolis vinaigrette	Menu Halloween Velouté de butternut
Plat	Omelette nature	Poison à l'aneth	Gratin de pâtes & carottes	Boulette de bœuf sauce tomate
Garniture	Boulgour Haricots verts	Purée Salade verte	Salade verte	Potimarron rôti Riz
Fromage		Fromage		
Dessert	Petit Suisse aromatisé	Gateau vanille	Fromage blanc sucré	Fruit



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

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

LE CHRIST-ROI
ÉCOLE - COLLÈGE

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée		Velouté de carottes		Potage de légumes
Plat	Tortellinis ricotta épinards	Médaillon de merlu sauce citron	Tajine de poulet	Rôti de porc sauce moutarde
Garniture	Haricots verts persillés	Brocolis Riz	Légumes de tajine Semoule	Pommes de terre rissolées Petit pois
Fromage	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	
Dessert	Compote de pommes	Yaourt aromatisé	Fruit	Petit Suisse

Végétarien

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

LE CHRIST-ROI
ÉCOLE - COLLÈGE

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Velouté de légumes	Carottes vinaigrette		
Plat	Pâtes à la bolognaise	Galette de blé noir pommes de terre fromage	Sauté de veau aux olives	Poisson du jour sauce citron
Garniture	Poêlés de légumes	Salade verte	Blé Butternut rôti	Frites Panais rôti
Fromage		Végétarien		Fromage
Dessert	Yaourt fermier Fromagerie Maurice	Fruit	Mousse au chocolat	Pêches au sirop

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

LE CHRIST-ROI
ÉCOLE - COLLÈGE

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée			Carottes au yaourt	Potage de légumes
Plat	Omelette au fromage	Poisson du jour sauce estragon	Sauté de bœuf	Emincé de porc au caramel
Garniture	Brocolis Pâtes	Carottes Vichy Riz	Panais au curcuma Purée de pommes de terre	Semoule Poêlée de légumes
Fromage	Fromage	Fromage à la coupe		
Dessert	Ile flottante	Gâteau aux fruits	Fruit	Yaourt fermier Maurice

Végétarien

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



LE CHRIST-ROI
ÉCOLE - COLLÈGE

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée	Potage de petits pois	Chou-rouge		
Plat	Quiche aux fromages	Rougail de saucisses	Sauté de porc à l'ail	Poisson du jour sauce aneth
Garniture	Blé Chou-fleur gratiné	Riz Légumes à rougail	Epinards Tortis	Purée Salade verte
Fromage	Végétarien		Fromage à la coupe	Fromage
Dessert	Novly	Salade de fruits frais	Gâteau à l'orange	Fruit

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 ?

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 ?

Moutarde - Banane

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



LE CHRIST-ROI
ÉCOLE - COLLÈGE

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée		Velouté de tomates	Potage de légumes	Duo de panais & carottes
Plat	Pilons de poulet moutardés	Brandade de poisson	Quiche patate douce & oignons caramélisés	Chili con carne
Garniture	Potimarron rôti Coquillettes	Haricots beurre	Salade verte	Riz Poivrons
Fromage	Fromage			
Dessert	Poire au chocolat	Petit Suisse	Clafoutis aux fruits	Fruit

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 !

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

LE CHRIST-ROI
ÉCOLE - COLLÈGE

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée	Velouté de potiron	Rillettes du Mans	Salade de chou chinois	
Plat	Couscous merguez	Lasagnes de bœuf	Omelette aux fromages	
Garniture	Semoule Légumes couscous	Salade verte	Carottes Riz	Repas de Noël
Fromage			Végétarien	
Dessert	Crème vanille	Smoothie banane	Yaourt	



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