VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

MENU collège

% fait maison cette semaine

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 Coleslaw	Salade de riz aux olives Salade de pâtes au maïs	Brocolis vinaigrette Haricots verts échalotes	Repas Halloween Velouté de butternut Carottes râpées
Plat	Omelette nature Poisson pané au citron	Hachis parmentier de bœuf Filet de limande sauce à l'aneth	Jambon grill Gratin de pâtes & carottes	Boulette de bœuf sauce tomate Poisson frais du jour sauce agrumes
Garniture	Boulgour Haricots verts	Purée Salade verte	Pâtes Salade verte	Potimarron rôti Riz
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Mimolette
Dessert	Compote Ile flottante Corbeille de fruits	Gâteau au yaourt Liégeois chocolat Corbeille de fruits	Compote Flan pâtissier Corbeille de fruits	Mousse chocolat brisure de biscuit Salade d'orange Corbeille de fruits

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.

Produit fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

MENU collège

fait maison cette semaine

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	Pâté de campagne / rosette Terrine de saumon	Haricot rouge, thon et maïs Velouté de carottes	Salade de chou rouge Salade de chou-fleur	Potage de légumes Salade de mogettes, échalotes persillées
Plat	Steak haché sauce brune Tortellini ricotta épinards	Médaillon de merlu sauce citron Chipolatas	Tajine de poulet Gratin de gnocchis sauce tomate	Poisson du jour sauce tomate Rôti de porc sauce moutarde
Garniture	Haricots verts persillés Boulgour	Brocolis Riz	Légumes à tajine Semoule	Pommes de terre rissolées Petits pois
Produit laitier	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage ou laitage
Dessert	Compote de fruits Compote de pommes Corbeille de fruits	Liégeois vanille Gâteau aux pommes Corbeille de fruits	Compote maison Gâteau chocolat Corbeille de fruits	Crumble pomme cannelle Salade de fruits Corbeille de fruits

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.

Produit fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

MENU collège

% fait maison cette semaine

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	Salade d'endives aux fromages Velouté de légumes	Carottes vinaigrette Salade de croûtons dés d'emmental	Potage Dubarry Céleri rémoulade	Céleri rémoulade Feuilleté au fromage
Plat	Colin sauce curry Pâtes Bolognaise	Sauté de porc à la moutarde Galette de blé noir pomme de terre fromage	Sauté de veau aux olives Tajine de légumes végétarien	Poulet rôti Poisson du jour sauce citron
Garniture	Epinards Pâtes	Pomme au four Salade verte	Blé Butternut rôti	Frites Panais rôti
Produit laitier	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Yaourt fermier aromatisé Maurice Banane chocolat Corbeille de fruits	Gâteau aux poires Riz au lait Corbeille de fruits	Salade de fruits Mousse au chocolat Corbeille de fruits	Gâteau marbré Pêches au sirop Corbeille de fruits

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.

Produit fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

MENU collège

% fait maison cette semaine

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	Betterave vinaigrette Velouté de tomate	Rosette cornichon Rillettes cornichon	Carottes au yaourt Champignons à la crème	Coleslaw Potage de légumes
Plat	Merguez Végétarien Gratin macaronis brocolis mimolette	Blanquette de dinde Poisson du jour sauce estragon	Sauté de bœuf Calamar à la romaine	Emincé de porc au caramel Poisson du jour sauce curry
Garniture	Brocolis Pâtes	Riz pilaf Choux de Bruxelles	Panais au curcuma Purée de pommes de terre	Semoule Poêlée de légumes
Produit laitier	Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Île flottante Crème au chocolat Corbeille de fruits	Gâteau aux fruits Compote Corbeille de fruits	Pomme rôtie Poire au sirop Corbeille de fruits	Crème vanille Yaourt Maurice Corbeille de fruits

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.

Produit fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

MENU collège

fait maison cette semaine

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 Salade fond d'artichaut cœur de palmier	Salade verte aux noix et croûtons Chou rouge	Velouté de butternut Œuf dur mayonnaise	Chou-fleur mimosa Velouté de brocolis
Plat	Sauté de poulet à la tomate Quiche au fromage	Rougail saucisses Filet de limande	Sauté de porc à l'ail Croque-végétarien	Parmentier de bœuf Poisson du jour sauce aneth
Garniture	Blé Chou-fleur gratiné	Riz Légumes à rougail	Tortis Epinards	Purée Salade verte
Produit laitier	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage
Dessert	Compote Novly Corbeille de fruits	Poire au chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Crème dessert vanille Gâteau à l'orange Corbeille de fruits	Semoule au lait Compote Corbeille de fruits

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.

Produit fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

MENU collège

fait maison cette semaine

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	Macédoine mayonnaise Salade de perles surimi sauce corail	Velouté de tomates Betterave vinaigrette	Potage de légumes Salade de lentilles vertes échalotes	Carottes râpées au yaourt Duo de carottes et panais
Plat	Pilon de poulet moutardé Gratin de pâtes aux fromages	Saucisse de Toulouse Brandade de poisson	Emincé de porc sauce tomate Quiche patate douce & oignons caramélisés	Chili con carne Poisson pané
Garniture	Chou fleur rôti Coquillettes	Purée de pommes de terre Haricots beurre	Gratin de Patate douce Salade verte	Riz Poivrons
Produit laitier	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage	Fromage à la coupe
Dessert	Fromage blanc sucré Poire chocolat Corbeille de fruits	Clémentine Banane Gâteau vermicelles	Clafoutis aux fruits Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Gâteau marbré Yaourt Corbeille de fruits

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.

Produit fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

MENU collège

fait maison cette semaine

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 Macédoine de légumes	Rillettes du Mans Saucisson à l'ail	Salade de chou chinois Surimi mayonnaise	
Plat	Couscous merguez Couscous végétarien	Lasagnes poisson épinards Lasagnes de bœuf	Bœuf carottes Omelette au fromage	
Garniture	Semoule Légumes de couscous	Salade verte	Riz Carottes	Repas de Noël
Produit laitier	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	
Dessert	Crème vanille Salade de fruits Corbeille de fruits	Compote Smoothie banane Corbeille de fruits	Farandole de dessert Corbeille de fruits	

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.

Produit fait maison