VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine fait maison

ÉCOLE SAINTE GENEVIÈVE
LA CHÂTRE

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée	Bouillon de volaille aux vermicelles	Macédoine mayonnaise Carottes râpées	Haricots beurre vinaigrette Haricots verts & échalote	Menu Halloween Velouté de potimarron
Plat	Poison pané au citron	Hachis parmentier de bœuf	Crumble de légumes aux lentilles	Boulette d'agneau sauce tomate
Garniture	Pommes noisette		Végétarien	Coquillettes au potimarron
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Mimolette
Dessert	Compote	Liégeois vanille	Semoule vanille	Crème chocolat & orange brisure de biscuits



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

fait maison cette semaine

ÉCOLE SAINTE GENEVIÈVE LA CHÂTRE

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Betterave vinaigrette Céleri rémoulade	Velouté de poireaux	Potage carotte & cumin	Feuilleté fromage Chèvre chaud toasté
Plat	Steak haché Au jus	Merlu sauce citron	Rôti de porc sauce moutarde	Gratin de gnocchis sauce tomate
Garniture	Haricots verts persillés	Brocolis	Pommes de terre rissolées	Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote de pommes	Fromage blanc confiture	Crumble pomme poire cannelle	Fruit de saison

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

fait maison cette semaine

ÉCOLE SAINTE GENEVIÈVE LA CHÂTRE

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Rosette & cornichon Cervelas & cornichon	Carottes vinaigrette Salade d'endives aux pommes	Potage Dubarry	Céleri rémoulade Salade de croûtons & dés emmental
Plat	Colin sauce curry	Gratin de pommes de terre aux fromages	Porc au caramel	Poulet rôti
Garniture	Epinards	Salade verte	Riz	Frites
Fromage	Fromage	Végétarien Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt	Banane chocolat	Chou à la vanille	Fruit

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

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

fait maison cette semaine

ÉCOLE SAINTE GENEVIÈVE LA CHÂTRE

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Velouté de tomates	Rillettes & cornichon Pâté de campagne	Potage de légumes	Chou rouge vinaigrette Chou chinois
Plat	Gratin de macaronis brocolis & mimolette	Blanquette de dinde	Calamars à la romaine	Emincé de bœuf Strogonoff
Garniture	Végétarien	Semoule	Carottes Vichy	Riz
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Ile flottante	Fruit de saison	Gâteau marbré	Fruit de saison

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



fait maison cette semaine

ÉCOLE SAINTE GENEVIÈVE
LA CHÂTRE

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée	Salade de perles ciboulette Salade de pois chiches	Salade verte aux noix & croûtons Chou rouge aux pommes	Velouté de butternut	Chou-fleur mimosa Haricots verts vinaigrette
Plat	Crumble de merlu aux légumes	Saucisses aux lentilles	Œufs durs à la Florentine	Effiloché de bœuf sauce tomate
Garniture			Végétarien	Spaghettis
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt aromatisé	Compote	Crème chocolat	Fruit de saison

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



fait maison cette semaine

ÉCOLE SAINTE GENEVIÈVE
LA CHÂTRE

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Salade de perles surimi sauce corail Salade de riz ciboulette	Velouté de légumes	Salade de lentilles vertes & échalotes Betteraves vinaigrette	Chou blanc aux dés d'emmental Chou rouge
Plat	Sauté de poulet moutardé	Brandade de poisson	Quiche patate douce & oignons caramélisés	Chili con carne
Garniture	Haricots beurre	Salade verte	Salade verte	Riz
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fromage blanc au miel	Fruit de saison	Gâteau 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

cette semaine fait maison

ÉCOLE SAINTE GENEVIÈVE
LA CHÂTRE

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée	Velouté de potiron	Saucisson à l 'ail Cervelas	Velouté de légumes	
Plat	Couscous végétarien (Légumes, pois chiches & semoule)	Poisson à l'aneth	Pâtes à la bolognaise	
Garniture	Végétarien	Pennes	Emmental râpé	Repas de Noël
Fromage	Fromage	Fromage		
Dessert	Crème vanille	Compote	Fruit	



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