

LE SAVIEZ-VOUS ?



Le 21 novembre c'est la **Journée mondiale des pêcheurs artisans et des travailleurs de la mer**. Cette journée est un événement annuel **créé en 1997**. C'est une journée de **solidarité et de plaidoyer pour l'avenir de la pêche artisanale, visant à garantir des conditions de travail décentes, des écosystèmes marins sains et une gestion équitable et durable des ressources marines**.

Les objectifs de cette journée sont : la **défense des droits** c'est-à-dire : promouvoir et défendre les intérêts et les droits des hommes et des femmes qui dépendent de la pêche artisanale. La **sensibilisation** : mettre en lumière les défis cruciaux auxquels est confronté le secteur (surpêche, destruction des habitats, pêche illégale, pollution, changements climatiques). La **pêche durable** : insister sur l'importance de pratiques de pêche responsables et durables pour garantir la pérennité des ressources marines et des écosystèmes. Et la **sécurité alimentaire**, reconnaître le rôle vital de la pêche artisanale pour la sécurité alimentaire et les moyens de subsistance de millions de personnes dans le monde. Contrairement à la pêche industrielle, les pêcheurs artisanaux utilisent des petits bateaux et des **méthodes moins énergivores et sélectives réduisant le gaspillage**.

La pêche artisanale soutient l'économie locale. C'est un **travail courageux** : il faut se lever très tôt, faire face au vent, aux vagues et parfois au froid. Mais c'est aussi un travail plein de passion, de patience et d'amour pour la nature.

LUNDI
17/11/2025

MARDI
18/11/2025

MERCREDI
19/11/2025

JEUDI
20/11/2025
Voyage aux Antilles

VENDREDI
21/11/2025

M
E
N
U

Paella royale
(poulet , colin ,
fruits de mer et riz )
Petit suisse aux fruits 
*Pomme  

Céleri rémoulade 
Emincé de bœuf  sauce
poivre
Haricots verts 
*Camembert 
Eclair au chocolat

Sardines
Rôti de dinde  sauce
crème champignons
Pomme de terre crispers
Yaourt aromatisé 
Clémentine

Salade fraîcheur
(Concombre, carotte , maïs
 et surimi 
Colombo de poisson 
Riz 
*Babybel 
Fruit arlequin au sirop 

Salade de pomme de terre
Boulette sarrasin lentilles
Epinards à la crème 
*Rondelé nature 
*Poire  

GOUTER

Brioquette pépites chocolat
 Briquette jus d'orange

Baguette  beurre Fruit 

Pain au lait  Yaourt
aromatisé 

Baguette 
Confiture
Briquette de lait

Pain au chocolat
Compote de pomme 



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 21 novembre c'est la **Journée mondiale des pêcheurs artisans et des travailleurs de la mer**. Cette journée est un événement annuel crée en 1997.

C'est une journée de **solidarité et de plaidoyer pour l'avenir de la pêche artisanale, visant à garantir des conditions de travail décentes, des écosystèmes marins sains et une gestion équitable et durable des ressources marines**.

Les objectifs de cette journée sont : la **défense des droits** c'est-à-dire : promouvoir et défendre les intérêts et les droits des hommes et des femmes qui dépendent de la pêche artisanale. La **sensibilisation** : mettre en lumière les défis cruciaux auxquels est confronté le secteur (surpêche, destruction des habitats, pêche illégale, pollution, changements climatiques). La **pêche durable** : insister sur l'importance de pratiques de pêche responsables et durables pour garantir la pérennité des ressources marines et des écosystèmes.

Et la **sécurité alimentaire**, reconnaître le rôle vital de la pêche artisanale pour la sécurité alimentaire et les moyens de subsistance de millions de personnes dans le monde. Contrairement à la pêche industrielle, les pêcheurs artisanaux utilisent des petits bateaux et des **méthodes moins énergivores et sélectives réduisant le gaspillage**.

La pêche artisanale soutient l'économie locale. C'est un **travail courageux** : il faut se lever très tôt, faire face au vent, aux vagues et parfois au froid. Mais c'est aussi un travail plein de passion, de patience et d'amour pour la nature.

LUNDI
17/11/2025

MARDI
18/11/2025

MERCREDI
19/11/2025

JEUDI
20/11/2025
Voyage aux Antilles

VENDREDI
21/11/2025

M
E
N
U

Paella royale
(poulet , colin ,
fruits de mer et riz )

Petit suisse aux fruits


*Pomme  

Céleri rémoulade 
Emincé de bœuf  sauce
poivre

Haricots verts 

*Camembert 

Eclair au chocolat

Sardines
Rôti de dinde  sauce
crème champignons

Pomme de terre crispers

Yaourt aromatisé 

Clémentine

Salade fraîcheur
(Concombre, carotte , maïs
 et surimi 


Colombo de poisson

Riz 

*Babybel 

Fruit arlequin au sirop 

Salade de pomme de terre

Boulette sarrasin lentilles

Epinards à la crème 

*Rondelé nature 

*Poire  

GOUTER

Pain au lait  Yaourt
aromatisé 

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 21 novembre c'est la **Journée mondiale des pêcheurs artisans et des travailleurs de la mer**. Cette journée est un événement annuel **créé en 1997**. C'est une journée de **solidarité et de plaidoyer pour l'avenir de la pêche artisanale, visant à garantir des conditions de travail décentes, des écosystèmes marins sains et une gestion équitable et durable des ressources marines**.

Les objectifs de cette journée sont : la **défense des droits** c'est à dire : promouvoir et défendre les intérêts et les droits des hommes et des femmes qui dépendent de la pêche artisanale. La **sensibilisation** : mettre en lumière les défis cruciaux auxquels est confronté le secteur (surpêche, destruction des habitats, pêche illégale, pollution, changements climatiques). La **pêche durable** : insister sur l'importance de pratiques de pêche responsables et durables pour garantir la pérennité des ressources marines et des écosystèmes.

Et la **sécurité alimentaire**, reconnaître le rôle vital de la pêche artisanale pour la sécurité alimentaire et les moyens de subsistance de millions de personnes dans le monde. Contrairement à la pêche industrielle, les pêcheurs artisanaux utilisent des petits bateaux et des **méthodes moins énergivores et sélectives réduisant le gaspillage**.

La pêche artisanale soutient l'économie locale. C'est un **travail courageux** : il faut se lever très tôt, faire face au vent, aux vagues et parfois au froid. Mais c'est aussi un travail plein de passion, de patience et d'amour pour la nature.



LUNDI
17/11/2025

MARDI
18/11/2025

MERCREDI
19/11/2025

JEUDI
20/11/2025
Voyage aux Antilles

VENDREDI
21/11/2025

M
E
N
U

Paella royale
(poulet , colin , fruits de mer et riz )

Petit suisse aux fruits 
ou Petit suisse sucré

*Pomme  ou kiwi 

Céleri rémoulade 
ou

Carottes râpées 

Emincé de bœuf  sauce poivre

Haricots verts 

*Camembert 

ou *Emmental 

Eclair au chocolat

Sardines
Rôti de dinde  sauce crème champignons

Pomme de terre crispers

ou

Frites (R. Rolland et V. Hugo)

Yaourt aromatisé 

ou

Fromage blanc aux fruits 

Banane  ou Clémentine

Salade fraîcheur (Concombre, carotte , maïs  et surimi)

ou

Salade verte et maïs 

Colombo de poisson 

Riz 

*Babybel 

ou Petit Louis coque

Fruit arlequin au sirop 
ou Liégeois pomme abricot

Salade de pomme de terre
ou

Salade perle à la grecque

Boulette sarrasin lentilles

Epinards à la crème 

*Rondelé nature 

ou

*Saint Paulin 

*Pomme  ou Fruit 

GOUTER

Pain au lait
Yaourt aromatisé