

MENU DE LA SEMAINE

DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

Sous réserve d'approvisionnement / * Aide UE à destination des écoles

LE SAVIEZ-VOUS ?

MATERNELLES

Le 27 novembre c'est la journée du chou-fleur. Le chou-fleur est une légume-fleur originaire du Sud-Est de l'Europe.

Il existe différentes variétés de chou-fleur de couleur verte, violette, rose et orangée. Le chou-fleur est **riche en vitamine C**, en effet **une portion de chou-fleur crue contient presque autant de vitamine C que la moitié d'une orange.** Il peut être consommé cru, cuit, en soupe, en gratin, en salade etc... Voici une idée de recette de chou-fleur : le **chou-fleur piémontaise**.

Il vous faudra : du chou-fleur, des olives noires, de la mayonnaise, des œufs durs, des tomates, des cornichons, de l'échalote et du persil. Faire cuire le chou-fleur, laissez-le refroidir et pendant ce temps, couper tous les ingrédients, puis ajouté le chou-fleur froid, assaisonnez et mélangez le tout.

(1) **JEUDI** LUNDI **MARDI MERCREDI VENDREDI** 27/11/2025 24/11/2025 25/11/2025 26/11/2025 28/11/2025 Voyage en Inde Betterave cuite *Carottes râpées Potage Salade de torsades vinaigrette^{AB} Salade de chou à l'indienne Carré de seitan Sauté de veau Cordon bleu M Filet de colin Dahl de lentilles corail et Sauce forestière Fondue poireaux et épinards Purée de pommes de terre E Trio de légumes A Riz# Rösti de légumes et chou-fleur carottes (brocolis, chou-fleur, carottes) *Fromage blanc Yaourt vanille *Saint Paulin *Pomme^{Ağ} U Sucre Tome blanche Banane Crème dessert chocolat Clémentines Cookies Baquette AB Muffin vanille pépite de Baquette Ab Beurre Ab **GOUTER** Quatre quart nature A Yaourt Gâteau AB Compote AB Compote Pâte à tartiner chocolat Barre chocolat vanille AĔ Fruits AĔ Briquette jus de pommes



MENU DE LA SEMAINE PRIMAIRES

DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

Sous réserve d'approvisionnement / * Aide UE à destination des écoles

LE SAVIEZ-VOUS ?



Le 27 novembre c'est la journée du chou-fleur. Le chou-fleur est une légume-fleur originaire du Sud-Est de l'Europe.

Il existe différentes variétés de chou-fleur de couleur verte, violette, rose et orangée. Le chou-fleur est riche en vitamine C, en effet une portion de chou-fleur crue contient presque autant de vitamine C que la moitié d'une orange. Il peut être consommé cru, cuit, en soupe, en gratin, en salade etc... Voici une idée de recette de chou-fleur : le chou-fleur piémontaise.

Il vous faudra : du chou-fleur, des olives noires, de la mayonnaise, des œufs durs, des tomates, des cornichons, de l'échalote et du persil. Faire cuire le chou-fleur, laissez-le refroidir et pendant ce temps, couper tous les ingrédients, puis ajouté le chou-fleur froid, assaisonnez et mélangez le tout.

LUNDI 24/11/2025

MARDI 25/11/2025

MERCREDI 26/11/2025

JEUDI 27/11/2025 Voyage en Inde

VENDREDI 28/11/2025

Carottes râpées de la company de la company

Filet de colin

Trio de légumes (brocolis, chou-fleur, carottes)

Tome blanche

Cookies

Betterave cuite vinaigrette

Cordon bleu

Purée de pommes de terre et chou-fleur

*Fromage blanc Sucre

Clémentines

Salade de torsades

Carré de seitan

Fondue poireaux et de carottes

Yaourt vanille

Banane

Salade de chou à l'indienne

Dahl de lentilles corail et épinards

Saint Paulin

Crème dessert chocolat

Potage

Sauté de veau sauce forestière

Rösti de légumes

Pomme

GOUTER

M

Ε

Ν

U

Quatre quart nature Wanille



MENU DE LA SEMAINE

DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

PRIMAIRES SELF

Sous réserve d'approvisionnement / * Aide UE à destination des écoles

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 27 novembre c'est la journée du chou-fleur. Le chou-fleur est une légume-fleur originaire du Sud-Est de l'Europe.

Il existe différentes variétés de chou-fleur de couleur verte, violette, rose et orangée. Le chou-fleur est riche en vitamine C, en effet une portion de chou-fleur crue contient presque autant de vitamine C que la moitié d'une orange. Il peut être consommé cru, cuit, en soupe, en gratin, en salade etc... Voici une idée de recette de chou-fleur : le chou-fleur piémontaise.

Il vous faudra : du chou-fleur, des olives noires, de la mayonnaise, des œufs durs, des tomates, des cornichons, de l'échalote et du persil. Faire cuire le chou-fleur, laissez-le refroidir et pendant ce temps, couper tous les ingrédients, puis ajouté le chou-fleur froid, assaisonnez et mélangez, le tout.

LUNDI 24/11/2025

MARDI 25/11/2025

MERCREDI

JEUDI 27/11/2025 Voyage en Inde

VENDREDI 28/11/2025

Carottes râpées vinaigrette ou tomate vinaigrette M

Filet colin sauce provencale

Trio de légumes A (brocolis, chou-fleur, carottes)

Tome blanche ou *Babybel

Cookies

Betterave vinaigrette ou Haricots verts

Cordon bleu

Purée de pommes de terre et chou-fleur

*Fromage blanc ## +Sucre Petit suisse aux fruits

Clémentines ou poire

26/11/2025

Salade de torsades Carré de seitan

Fondue poireaux et carottes

Yaourt vanille

Fromage blanc aux fruits

Fruit de saison ou

Banane A

Salade de chou à l'indienne Salade verte et emmental

> Dahl de lentilles corail et épinards A

> > Riz

*Saint Paulin ou *Ortolan

Crème dessert chocolat a ou Flan vanille nappé caramel

Potage Ali Maria

Sauté de veau sauce forestière

Rösti de légumes

*Pomme[®] ou poire

GOUTER

E

U

Quatre quart nature Manyaourt vanille