



Menus périscolaires - 4C
NOVEMBRE DECEMBRE 2026



Semaine Européenne Réduction des Déchets							
JOUR SEMAINE	Semaine 45 Du 02 au 06 novembre	Semaine 46 Du 09 au 13 novembre	Semaine 47 Du 16 au 20 novembre	Semaine 48 Du 23 au 27 novembre	Semaine 49 Du 30 novembre au 04 décembre	Semaine 50 Du 07 au 11 décembre	Semaine 51 Du 14 au 18 décembre
LUNDI	REPAS D'HALLOWEEN Velouté de champignons vénéneux Sauté de poulet à la diable Purée sanguinolante (Pommes de terre BIO, courge, betterave) Pumkin pie (Tarte à la citrouille maison) Emincé végétal à la diable	 Fondant de bœuf BIO VBF au paprika Spaetzles et petits pois BIO Bleu d'Auvergne AOP Fruit de saison BIO Boulettes végétal au paprika	REPAS VEGETARIEN Omelette BIO à la sauce tomate aux petits légumes Pommes de terre sautées Petit-suisse aux fruits Compote de fruits BIO	 Chou rouge aux pommes local Filet de maquereau, sauce hollandaise Blé BIO et épinards Fromage blanc en vrac à la confiture	REPAS VEGETARIEN Feuilleté aux lentilles Quinoa BIO et brocolis à la béchamel Coulommiers Fruit de saison BIO	 Taboulé Steak haché BIO aux petits oignons Purée de pommes de terre BIO et Carottes vichy à la crème BIO Brownie Boulettes de lentilles jaunes aux petits oignons	 Potage de légumes BIO Rôti de porc VBF, jus aux petits légumes Pommes noisettes Fruit de saison BIO Galette végétale, jus aux petits légumes
	REPAS VEGETARIEN Tortellinis ricotta épinards BIO sauce aux herbes Yaourt à boire abricot Fruit de saison BIO	Salade de chou blanc au curry local Filet de hoki , sauce citron Riz aux épinards crémeux BIO Compote de fruits BIO Galette végétale, sauce citron	Salade verte BIO vinaigrette au miel Veau marengo Boulgour BIO et céleri braisé Fruit de saison BIO Emincé végétal marengo	Velouté de lentilles et légumes BIO Rôti de porc VPF, sauce moutarde Pâtes BIO et trio de choux (Chou fleur, brocolis et Romanesco) Compote BIO en vrac et brisures de biscuits speculoos Omelette BIO	Salade d'endives au bleu d'auvergne AOP Tajine de bœuf BIO VBF aux épices Semoule BIO et légumes tajine aux fruits secs Crème dessert chocolat BIO Tajine de pois chiches aux épices	REPAS VEGETARIEN Gratin de macaronis et petits légumes au fromage à raclette Fromage blanc au coulis de fruit local Fruit de saison BIO	Salade au maïs Bolognaise de bœuf VBF Pâtes BIO Emmental râpé BIO Cheddar râpé Flan vanille BIO Assortiment de desserts lactés Bolognaise de lentilles
	Salade de betteraves BIO Filet de colin MSC , sauce aigre douce Riz BIO et choux de Bruxelles Crème dessert chocolat BIO		Filet mignon de porc VPF au jus Riz BIO Petits pois carottes à la crème BIO Munster AOP Fromage blanc aux fruits local Galette végétale au jus	Poulet rôti aux herbes Pommes de terre et courge rôties BIO Gouda Pomme cuite à la cannelle Haricots rouges BIO à la tomate	Cordon bleu de volaille Potatoes, ketchup Saint-Paulin AOP Compote de fruits BIO Pavé fromager	 Emincé de porc VPF au caramel Riz BIO cantonais Coulommiers à la coupe Litchi au sirop Boulettes végétales au caramel	REPAS VEGETARIEN Salade verte BIO Tortilla (oignons et pommes de terre) Brunoise de légumes à la provençale Tarte aux pommes
	Salade de carottes au citron BIO Daube de boeuf BIO VBF à la tomate et aux olives Cœur de blé BIO et Poireaux Poire cuite au caramel Haricots blancs BIO à la tomate et olives	REPAS VEGETARIEN Lasagnes aux légumes Salade verte BIO Camembert BIO à la coupe Salade de fruit de saison BIO	Salade de panais Filet de cabillaud MSC sauce moutarde Semoule BIO et haricots verts Beignet	REPAS VEGETARIEN Salade d'œufs BIO Parmentier végétarien au potiron et lentilles vertes BIO Salade verte BIO Fruit de saison BIO	Potage de légumes BIO Filet de lieu MSC au curry Riz et chou fleur persillé BIO Fruit de saison BIO	Salade mexicaine aux haricots rouges Mijotée de veau sauce chasseur Boulgour BIO et panais Yaourt aromatisé BIO Emincé végétal sauce chasseur	MENU DE NOEL 
	 Dinde façon blanquette Pâtes semi-complètes BIO et Haricots veris persillés Pont l'Eveque AOP Compote de fruits BIO Quenelles vegetariennes façon balquette	REPAS ALSACIEN Mâche aux dés de fromage BIO Saucisse de Strasbourg Pommes de terre BIO et choucroute Tarte au fromage blanc local Saucisse végétale	 Boulettes de bœuf à la sauce tomate et petits légumes Pâtes semi-complètes BIO Emmental BIO Fruit de saison BIO Boulettes végétariennes à la sauce tomate	MENU RESPONSABLE DES ENFANTS 	SAINT NICOLAS Salade de chou rouge local aux marrons Emincé de poulet à la crème et champignons Speatzle et poêlée de courge Mannele artisanal et Clémentine Quenelles à la crème et champignons	 Limande meunière MSC, sauce rémoulade Pommes de terre rôties et fondue de poireaux BIO Saint Paulin BIO Fruit de saison BIO	 Tortellini au bœuf , sauce tomate Emmental BIO Yaourt aux fruits BIO Tortellini aux légumes, sauce tomate

