Menus périscolaires 4C SELF
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* *Fourme d'Amebrt 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 Petit-suisse nature *Compote de fruits BIO* *Assortiement de compotes BIO*	*Chou rouge aux pommes local* *Carottes râpées locales* Filet de maquereau, sauce hollandaise *Blé BIO et épinards* Fromage blanc en vrac à la confiture Assortiement de dessert lactés	**REPAS VEGETARIEN** Feuilleté aux lentilles *Quinoa BIO et brocolis à la béchamel* Coulommiers *Camembert BIO* *Fruit de saison BIO*	Taboulé *Salade de pommes de terre BIO* *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 petis légumes
MARDI	**REPAS VEGETARIEN** *Tortellinis ricotta épinards BIO sauce aux herbes* Yaourt à boire abricots Yaourt à boire vanille *Fruit de saison BIO*	*Salade de chou blanc au curry local* Endives aux dés de fromage Filet de hoki , sauce citron *Riz aux épinards crémeux BIO* *Compote de fruits BIO* *Assortiement de compotes BIO* Galette végétale, sauce citron	*Salade verte BIO vinaigrette au miel* Salade de chou blanc rémoulade 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* *Duo de carottes et céleri BIO* *Tajine de bœuf BIO VBF aux épices* *Semoule BIO et légumes tajine aux fruits secs* *Crème dessert chocolat BIO* Assortiement de desserts lactés 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* *Fromage blanc au coulis de fruit local* *Fruit de saison BIO*	Salade au maïs *Céleris rémoulade BIO* *Bolognaise de bœuf VBF* *Pâtes BIO* *Emmental râpé BIO* Cheddar râpé *Flan vanille BIO* Assortiement de desserts lactés Bolognaise de lentilles
MERCREDI	*Salade de betteraves BIO* *Salade de chou blanc local* *Filet de colin MSC , sauce aigre douce* *Riz BIO et choux de Bruxelles* *Crème dessert chocolat BIO* Assortiement de desserts lactés		*Filet mignon de porc VPF au jus* *Riz BIO Petits pois carottes à la crème BIO* *Munster AOP* *Camembert BIO* *Fromage blanc aux fruits local* Assortiement de desserts lactés Galette végétale au jus	Poulet rôti aux herbes *Pommes de terre et courge rôties BIO* Gouda Edam Pomme cuite à la cannelle *Haricots rouges BIO à la tomate*	Cordon bleu de volaille Potatoes, ketchup *Saint-Paulin AOP* *Emmental BIO* *Compote de fruits BIO* *Assortiement de compotes BIO* Pavé fromager	*Emincé de porc VPF au caramel* *Riz BIO cantonais* Coulommiers à la coupe Bûche de chèvre à la coupe Litchi au sirop Boulettes végétales au caramel	**REPAS VEGETARIEN** *Salade verte BIO* *Salade de chou rouge local* Tortilla (oignons et pommes de terre) Brunoise de légumes à la provençale Tarte aux pommes
JEUDI	*Salade de carottes au citron BIO* Salade de céleris rémoulade *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* *Brie BIO* *Salade de fruit de saison BIO*	Salade de panais *Salade de céleri BIO* *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 *Salade de lentilles aux épices BIO* Mijotée de veau sauce chasseur *Boulgour BIO et panais* *Yaourt aromatisé BIO* Assortiement de desserts lactés Emincé végétal sauce chasseur	**MENU DE NOEL**
VENDREDI	Dinde façon blanquette *Pâtes semi-complètes BIO et Haricots verts persillés* *Pont l'Eveque AOP* Bûche de chèvre *Compote de fruits BIO* *Assortiement de compotes BIO* Quenelles vegetariennes façon balnquette	**REPAS ALSACIEN** *Mâche aux dés de fromage BIO* *Salade de céleris 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* *Cantal AOP* *Fruit de saison BIO* Boulettes végétariennes à la sauce tomate	**MENU RESPONSABLE DES ENFANTS**	**SAINT NICOLAS** *Salade de chou rouge local aux marrons* *Salade de carottes aux agrumes BIO* 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* *Emmental BIO* *Fruit de saison BIO*	Tortellini au bœuf , sauce tomate *Emmental BIO* Coulommiers *Yaourt aux fruits BIO* *Yaourt nature BIO* Tortellini aux légumes, sauce tomate