

# AU MENU

Semaine du 03 au 07 novembre 2025

Lundi 03 novembre

Mardi 04 novembre

Jeudi 06 novembre

Vendredi 07 novembre

Entrée

Bouillon de volaille  
vermicelle

Lentilles lardons persil

Plat

Haché de veau  
sauce brune

Hoki  
sauce citron ciboulette

Garniture

Pommes rissolées

Julienne de légumes

Fromage

Fromage

AB Fromage

Dessert

Compote de pomme

Novly caramel

*La recette  
du gâteau au  
yaourt*  
pour 6 personnes

Préchauffer le four à 180 °C.

Utiliser le pot de yaourt  
comme mesure.

Mélanger :

1 yaourt nature  
½ pot d'huile  
2 pots de sucre  
3 pots de farine  
½ sachet de levure  
2 oeufs

Il est possible d'ajouter selon  
votre goût : des pépites de  
chocolat, des morceaux de  
fruits, ou du zeste de citron.

Mettre dans un moule et faire  
cuire pendant 30 min environ.

Régale-toi !

Chèvre chaud toasté

Potage Carottes  
au cumin

Gnocchis  
sauce tomate

AB Parmentier d'halloween  
(Purée de potiron *bœuf*)

Salade verte

*Végétarien*

Fromage

Mimolette

Fruit de saison

Cake à l'orange et  
pépité de chocolat

# BON APPÉTIT !

# AU MENU

fait  
maison  
cette semaine



Semaine du 10 au 14 novembre 2025

Lundi 10 novembre

Mardi 11 novembre

*Le légume de saison*

Jeudi 13 novembre

Vendredi 14 novembre

Entrée

Salade de croutons dés  
 emmental

Plat

Poisson pané

Férié

Garniture

Frites

Fromage

Fromage

Dessert

Compote

Végétarien

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 !

Potage de légumes

Carotte râpée au citron

Jambon

Aiguillette de volaille  
à la crème

 Coquillettes

Haricots beurre

Petit suisse

 Fromage

Moelleux aux pommes

Fruit

# BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

fait  
maison  
cette semaine

Cerelles

Semaine du 17 au 21 novembre 2025

	Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre
Entrée	MENUS ARC EN CIEL Salade chou rouge	Pâté de campagne
Plat	Gratin macaronis et brocolis mimolette	Sauté de dinde à la tomate
Garniture	Végétarien Fromage (bleu)	Blé томатé
Fromage		Fromage
Dessert	Salade de fruits	Liégeois vanille



Chaque jour  
de la semaine,  
tout le repas  
d'une couleur  
de l'arc en  
ciel !



Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Chou fleur vinaigrette	Poireaux mimosa
Calamars à la romaine	Parmentier de bœuf
Panais au curcuma	
Fromage	Fromage
Fruit	Gâteau Marbré

# BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés 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 fraîches, 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.



Fait maison



# AU MENU

fait  
maison  
cette semaine

Cerelles

Semaine du 24 au 28 novembre 2025

## LES BLAGUES DE TOTO

Toto va à la  
boulangerie. Le  
boulangier dit à Toto :  
- Aujourd'hui, le  
deuxième pain au  
chocolat est offert!  
- Alors, donnez-moi  
juste le deuxième.

La maîtresse  
demande à Toto :  
- D'où viennent les  
pommes ?  
Des pommiers,  
madame.  
- Et les dattes ?  
- Ben... Des  
calendriers !



## Végétarien

Fromage

Crème dessert vanille

Vendredi 28 novembre

Brocolis vinaigrette

Bœuf Bourguignon

Pâtes

Fromages

Moelleux chocolat

Jeudi 27 novembre

Velouté de patate  
douce

Lasagne épinard  
mozzarella



Lundi 24 novembre

Macédoine mayonnaise

Colin  
sauce hollandaise

AB Riz

Fromage

AB Yaourt bio

Mardi 25 novembre

Salade d'endive  
croutons

Cassoulet

(haricots blanc saucisse  
saucisson à l'ail)

Fromage

Fruit

# BON APPÉTIT !

Semaine du 01 au 05 décembre 2025

Lundi 01 décembre

Mardi 02 décembre

## JEU DU DONUT

Sur un morceau de carton, dessine un donut en découpant le cercle au milieu. Remplis ce cercle de crayons. Chaque joueur prend un crayon sans faire tomber le donut. Celui qui fait tomber le donut a perdu !



Jeudi 04 décembre

Vendredi 05 décembre

Entrée

AB Salade de perle surimi  
sauce corail

Velouté de courgette  
vache qui rit

Plat

Haut de cuisse de poulet  
moutardé

Brandade de poisson

Garniture

Carotte vichy

Salade verte

Fromage

Fromage

AB Fromage

Dessert

Ile flottante

Fruit

AB Salade de lentilles  
vertes échalotes

Carottes au fromage  
blanc

Quiche patates douce  
oignons caramélisé

AB Spaghettis  
à la bolognaise

Fromage

Fromage

Smoothie aux fruits

Compote

## BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

fait  
maison  
cette semaine

Cerelles

Semaine du 08 au 12 décembre 2025

Lundi 08 décembre

Mardi 09 décembre

Entrée

Feuilleté fromage

Potage de légumes

Plat

Blanquette de poisson

Gratin de chou-fleur et  
pomme de terre  
fromage

Garniture

Fondue de poireaux

Végétarien

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Fruit

Flan maison

Que fait-on à la  
cantine pour  
limiter le  
gaspillage  
alimentaire ?

On commande  
au plus près des  
besoins de  
consommation.

On organise des  
pesées des  
déchets pour  
suivre le  
gaspillage.

Jeudi 11 décembre

Vendredi 12 décembre

Betteraves vinaigrette

Salade de batavia dés  
d'emmental

Coquiflette

Hamburger

Frites

Petit suisse

Crumble aux pommes

Beignet aux pommes

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés 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 fraîches, 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.



Fait maison



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

fait  
maison  
cette semaine

Cerelles

Semaine du 15 au 19 décembre 2025

Lundi 15 décembre

Mardi 16 décembre

Entrée

velouté au potiron

Salade de chou rouge

Plat

couscous végétarien  
Carottes ,courgettes pois  
chiche

Quiche lorraine

Garniture



semoule

Salade verte

Fromage

fromage  
**Végétarien**

Fromage

Dessert



Yaourt bio

Pomme au four



Jeudi 18 décembre

Vendredi 19 décembre

Céleri rémoulade

**MENUS DE NOEL**  
Cocktail de Fruit  
Mousse de canard sur  
Toast

Sauté de dinde  
à la crème

Pavé de saumon  
beurre blanc



Petits pois

Ecrasé de pomme de  
terre



Fromage

Babybel de noel

Fruit

Buche de Noël

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés 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 fraîches, 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.



Fait maison