

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

École Sainte-Marie



Repas végétarien 			
lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
BETTERAVES VINAIGRETTE	ENDIVES AUX POMMES	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE DE COQUILLETES SAUCE COCKTAIL
RAVIOLIS	CURRY DE POIS CHICHES	SAUTE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE 	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ CREOLE	CAROTTES BRAISEES	BROCOLIS À L'AIL
FROMAGE/LAITAGE	BUTTERNUT RÔTIE	POMMES DE TERRE VAPEUR	BOULGOUR
FRUIT DE SAISON	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
	DONUT'S	FLAN PÂTISSIER	SALADE DE FRUITS

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

École Sainte-Marie



	Férié	Repas végétarien 	
lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
SALADE VERTE AUX CROÛTONS, VINAIGRETTE		VELOUTÉ DE POTIRON	CRÊPE AU FROMAGE
HÂCHÉ AU VEAU SAUCE BARBECUE		QUICHE AU FROMGE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON 
POMMES DE TERRE RISSOLÉES		FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME	GRATIN D'ÉPINARDS
HARICOTS PLATS EN PERSILLADE			RIZ PILAF
FROMAGE/LAITAGE		FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS		CAKE	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

École Sainte-Marie



Repas végétarien 				
lundi 17 novembre		mardi 18 novembre		vendredi 21 novembre
SALADE DE BLÉ		ROSETTE ET CORNICHONS		POTAGE DE LÉGUMES
OMELETTES AUX FINES HERBES		SAUTE DE BOEUF		GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE 
PETITS POIS AU JUS		POÊLEE DE LEGUMES		SEMOULE HVE 
RIZ CRÉOLE		POMMES DE TERRE PERSILLEES		CHOU-FLEUR
FROMAGE/LAITAGE		FROMAGE À LA COUPE		FROMAGE/LAITAGE
CREME DESSERT		BANANE		SALADE DE FRUITS

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

École Sainte-Marie



Repas végétarien et animation mon voisin me régale 			
lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
CRÊPE AU FROMAGE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROÛTONS	SALADE DE RIZ MAÏS
SAUTÉ DE POULET LOCAL FAÇON BLANQUETTE 	SAUCE CRÈME AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN	JAMBON BRAISE	CARBONARA AU SAUMON
POTIMARRON RÔTI	EPINARDS A LA CREME	POTATOES	BROCOLIS AUX OIGNONS
RIZ PILAF	PÂTES MON VOISIN ME REGALE	NAVETS GLACÉS	RIZ
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS	BROWNIE	COMPOTE DE FRUITS

Légende :

Produits Bio Produits Pêche durable Produits Labellisés Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

École Sainte-Marie



Repas végétarien 				
lundi 01 décembre		mardi 02 décembre		jeudi 04 décembre
BETTERAVES ROUGES, VINAIGRETTE		VELOUTE DE LEGUMES		CELERI REMOULADE
GRATIN DE PÂTES AU FROMAGE		BOEUF LOCAL BOURGUIGNON 	TARTIFLETTE	
PÂTES / HARICOTS VERTS		PUREE DE POMMES DE TERRE		SALADE VERTE
HARICOTS VERTS SAUTÉS		PETITS POIS/CAROTTES		PURÉE DE POTIRON
FROMAGE/LAITAGE		FROMAGE À LA COUPE		RIZ PILAF
FRUIT DE SAISON		CREME DESSERT A LA VANILLE		FROMAGE/LAITAGE
				BANANE

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

École Sainte-Marie



		Repas végétarien 	
lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
POTAGE AUX LEGUMES	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE D'HARICOTS VERTS, VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	PÂTE DE CAMPAGNE
SAUCISSE LOCALE 	SAUTE DE POULET LOCAL TEX MEX 	OMELETTE AU CHEDDAR	FILET DE MERLU MSC SAUCE TARTARE 
LENTILLES	POTATOES	BROCOLIS À L'AIL	TORTIS HVE 
POÊLÉE DE LÉGUMES HIVERNALE	CHOU-FLEUR RÔTI	SEMOULE HVE 	EPINARDS A L'AIL
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
LIEGEOIS A LA VANILLE	COMPOTE DE POIRE	FLAN PÂTISSIER	SALADE DE FRUITS

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

École Sainte-Marie



Repas végétarien 		MENU DE NOEL	
lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
CRÊPE AU FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES	REPAS DE NOËL	
QUICHE AU FROMAGE FEUILLETEE	LASAGNES BOLOGNAISES	REPAS DE NOËL	
BROCOLIS GRATINÉS	POTIMARRON RÔTI		
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	
FRUIT DE SAISON	FLAN AU CAMEL	REPAS DE NOËL	

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.