

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

École du Sacré-Coeur



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	BOULETTES A LA THAÏ	SAUTE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE 	GRATIN DE POISSON EN SAUCE
(PÂTES)	RIZ CREOLE	CAROTTES BRAISEES	BROCOLIS À L'AIL
PETITS POIS AUX OIGNONS	BUTTERNUT RÔTIE	PUREE DE POMMES DE TERRE	BLE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	DONUT'S	LIEGEOIS A LA VANILLE	COCKTAIL 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 du Sacré-Coeur



	Férié	Repas végétarien 	
lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
SALADE VERTE AUX CROÛTONS, VINAIGRETTE		MACEDOINE DE LEGUMES	FRIAND AU FROMAGE
CORDON BLEU		CROUSTI AU FROMAGE	FILET DE COLIN MEUNIERE
FRITES		PUREE DE POMMES DE TERRE	PRINTANIERE DE LEGUMES
HARICOTS PLATS EN PERSILLADE		HARICOTS VERTS	RIZ PILAF
FROMAGE/LAITAGE		FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS		TARTE AUX POMMES	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 du Sacré-Coeur



Repas végétarien 				
lundi 17 novembre		mardi 18 novembre		vendredi 21 novembre
CAROTTES RÂPEES		PÂTE DE CAMPAGNE		FRIAND AU FROMAGE
QUICHE AU FROMAGE		BLANQUETTE DE DINDE		NUGGETS DE POISSON
PETITS POIS AU JUS		BROCOLIS		BOULGOUR
SEMOULE		PUREE DE POMMES DE TERRE		HERICOTS VERTS
FROMAGE/LAITAGE		FROMAGE À LA COUPE		FROMAGE/LAITAGE
CREME DESSERT		COUPE BANANE CHOCOLAT		YAOURT LOCAL 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

École du Sacré-Coeur



Repas végétarien et animation mon voisin me régale 			
lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE DE LEGUMES	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROÛTONS	SALADE DE RIZ, MAÏS
SAUTÉ DE POULET LOCAL FAÇON BLANQUETTE 	OEUF DUR BECHAMEL	BOULETTES DE BOEUF SAUCE BARBECUE	COLIN PANE
RIZ PILAF	PÂTES COQUILLAGE MON VOISIN ME RÉGALE	FRITES	BROCOLIS AUX OIGNONS
POTIMARRON RÔTI	HARICOTS VERTS	HARICOTS PLATS	COQUILLETES HVE 
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	MOUSSE AU CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUITS

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

École du Sacré-Coeur



Repas végétarien 				
lundi 01 décembre		mardi 02 décembre		jeudi 04 décembre
BETTERAVES ROUGES, VINAIGRETTE		LENTILLES VINAIGRETTE		CELERI REMOULADE
NUGGETS DE BLE		BOULETTES DE BOEUF		TARTIFLETTE
SEMOULE		MACARONIS		SALADE VERTE
HARICOTS VERTS SAUTÉS		PETITS POIS/CAROTTES		PURÉE DE POTIRON
FROMAGE/LAITAGE		FROMAGE À LA COUPE		FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON		CREME DESSERT A LA VANILLE		COMPOTE DE POMME
				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 du Sacré-Coeur



		Repas végétarien 	
lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
FRIAND AU FROMAGE	BETTERAVES AU MAÏS	SALADE D'HARICOTS VERTS, VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	PÂTE DE CAMPAGNE
FRICASSEE DE PORC	SAUTE DE POULET LOCAL TEX MEX 	TARTE AU FROMAGE	BRANDADE DE POISSON
POÊLÉE DE LÉGUMES HIVERNALE	FRITES	SEMOULE HVE 	HARICOTS VERTS
LENTILLES	CHOU-FLEUR RÔTI	BROCOLIS À L'AIL	TORTIS HVE 
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
LIEGEOIS A LA VANILLE	COMPOTE DE POMME	FLAN AU CAMEL	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 du Sacré-Coeur



Repas végétarien 		MENU DE NOEL	
lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
MACEDOINE DE LEGUMES, VINAIGRETTE	LENTILLES, VINAIGRETTE	MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST	
CROUSTI AU FROMAGE	CORDON BLEU	SAUTE DE VOLAILLE FORESTIERE	
PUREE DE POMMES DE TERRE	POTIMARRON RÔTI	POMMES PIN	
BROCOLIS GRATINÉS	PÂTES HVE 	CHOU-FLEUR FAÇON CRUMBLE	
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	
FRUIT DE SAISON	FLAN AU CAMEL	BÛCHE DE NOËL	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.