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 COQUILLETTES, 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

api











–					
	1e C	ш	\acre	7-(Coeur
LCO		u		- '	Cocui

api	
Menn	
6	
	_

	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









api

École du Sacré-Coeur

Repas végétarien



lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
CAROTTES RÂPEES	PÂTE DE CAMPAGNE	TABOULE	FRIAND AU FROMAGE
QUICHE AU FROMAGE	BLANQUETTE DE DINDE	CHIPOLATAS	NUGGETS DE POISSON
PETITS POIS AU JUS	BROCOLIS	RATATOUILLE	BOULGOUR
SEMOULE	PUREE DE POMMES DE TERRE	riz	HERICOTS VERTS
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
CREME DESSERT	COUPE BANANE CHOCOLAT	TARTE FLAN	YAOURT LOCAL (2)











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	COQUILLETTES 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

<u>Légende :</u>











Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

École du Sacré-Coeur

Repas végétarien



lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
BETTERAVES ROUGES, VINAIGRETTE	LENTILLES VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	PÂTE DE CAMPAGNE
NUGGETS DE BLE	BOULETTES DE BOEUF	TARTIFLETTE	BEIGNET DE POISSON
SEMOULE	MACARONIS	SALADE VERTE	PURÉE DE POTIRON
HARICOTS VERTS SAUTÉS	PETITS POIS/CAROTTES		RIZ PILAF
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT A LA VANILLE	COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON

api









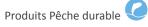


École du Sacré-Coeur

Repas végétarien

W	
U	

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 CARAMEL	SALADE DE FRUITS









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	MENUS ÉCO-RESPONSABLE
CROUSTI AU FROMAGE	CORDON BLEU	SAUTE DE VOLAILLE FORESTIERE	
PUREE DE POMMES DE TERRE	POTIMARRON RÔTI	POMMES PIN	MENUS ÉCO-RESPONSABLE
BROCOLIS GRATINÉS	PÂTES HVE	CHOU-FLEUR FAÇON CRUMBLE	
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	
FRUIT DE SAISON	FLAN AU CARAMEL	BÛCHE DE NOËL	







