Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

St Cyprien - Collège

Self

Repas végétarien et animation Mon Voisin Me Régale

lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
TABOULÉ D'HIVER	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	CHIFFONNADE DE SALADE AUX CROUTONS	SALADE DE RIZ MAÏS
PAMPLEMOUSSE	SALADE VERTE AUX DES DE MIMOLETTE	RADIS NOIR RAPÉ VINAIGRETTE ECHALOTE	CAROTTES RAPÉES AU CITRON
SAUTÉ DE POULET LOCAL FAÇON BLANQUETTE	SAUCE CRÈME AUX CHAMPIGNONS ET FROMAGES	JAMBON BLANC BRAISÉ EN SAUCE	CARBONARA AU SAUMON
POTIMARRON ROTI	EPINARDS A LA CREME	FRITES	BROCOLIS AUX OIGNONS
RIZ PILAF	PÂTES COQUILLAGE MON VOISIN ME RÉGALE	NAVETS GLACÉ AU JUS	COQUILLETTES HVE
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	POIRE RÔTIE À LA VANILLE	MOELLEUX AU CHOCOLAT	PANNA COTTA VANILLE ET COULIS DE FRAISE
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON











Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

St Cyprien - Collège

Self

Repas végétarien



lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE ZEST D'ORANGE	VELOUTE CHOUX FLEUR DUBARRY & CROUTONS	CELERI CROQUANT & POMME VERTE VEGETALE CITRON	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON
SOUPE DE LEGUMES	SALADE DE CARROTTES MAÏS FROMAGE BLANC	CHOU FLEUR VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
GRATIN DE COQUILLETTES AU FROMAGE	BOEUF LOCAL BOURGUIGNON	TARTIFLETTE	CALAMAR A LA ROMAINE
		TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE	
	POMME VAPEUR	SALADE VERTE	PURÉE DE POTIRON
HARICOTS VERTS SAUTÉS	PETITS POIS/CAROTTES A LA FRANCAISE		RIZ PILAF TRADITION
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE	COMPOTE DE POMME VANILLE DU CHEF	CAKE MAISON BANANE AU CARAMEL SALE
FLAN NAPPE CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON









