



Les Gourmands Disent...

MENU NOVEMBRE 2025

CRÎCHES



CHERS PARENTS, CHERS ÉLÈVES,

TOUTE L'ÉQUIPE DES GOURMANDS DISENT VOUS SOUHAITE UNE EXCELLENTE ANNÉE SCOLAIRE 2025-2026, PLEINE DE DÉCOUVERTES, DE RÉUSSITE ET DE BONS REPAS !

NOUS METTONS TOUT EN ŒUVRE CHAQUE JOUR POUR PROPOSER AUX ENFANTS DES PLATS ÉQUILIBRÉS, VARIÉS ET SAVOUREUX, PRÉPARÉS AVEC SOIN DANS NOTRE CUISINE À PARTIR DE PRODUITS DE QUALITÉ, SOUVENT ISSUS DE PRODUCTEURS LOCAUX.

CETTE ANNÉE ENCORE, NOUS AVONS CONÇU PLUSIEURS FORMULES DE MENUS POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES ET AUX HABITUDES DE CHAQUE ÉTABLISSEMENT :

- > AVEC OU SANS ENTRÉE**
- > AVEC OU SANS FRITE**
- > AVEC OU SANS DESSERT GLACÉ EN FONCTION DES ÉQUIPEMENTS DES ÉCOLES (DANS LES ÉCOLES NE DISPOSANT PAS DE CONGÉLATEUR, UN DESSERT ALTERNATIF ADAPTÉ SERA PROPOSÉ.)**
- > AUTRES ADAPTATIONS SELON LES BESOINS SPÉCIFIQUES**

CES POSSIBILITÉS NOUS PERMETTENT DE NOUS ADAPTER AU MIEUX AUX EXIGENCES DE LA CANTINE DANS LAQUELLE VOTRE ENFANT EST INSCRIT, TOUT EN GARANTISSANT UNE QUALITÉ ET UNE FRAÎCHEUR OPTIMALES.

NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE CONFIANCE ET RESTONS À VOTRE ÉCOUTE TOUT AU LONG DE L'ANNÉE.

**BON APPÉTIT ET BONNE RENTRÉE À TOUTES ET À TOUS !
L'ÉQUIPE DES GOURMANDS DISENT**



LÉGENDE

UN PETIT MOT SUR NOS MENUS :

SUR CHAQUE MENU, VOUS RETROUVerez DE PETITS DESSINS PLACÉS À CÔTÉ DE CERTAINS PLATS.

ILS SONT LÀ POUR VOUS INFORMER SIMPLEMENT ET CLAIREMENT SUR :

✓ LA PROVENANCE DE NOS PRODUITS

🌿 LA QUALITÉ OU LES ENGAGEMENTS LIÉS À LEUR PRODUCTION

💡 OU ENCORE POUR VOUS DONNER QUELQUES INFOS UTILES SUR LES INGRÉDIENTS UTILISÉS.

👉 VOICI LA SIGNIFICATION DE CHACUN D'EUX :



LA VIANDE VIENT DIRECTEMENT DES FERMES DE LA RÉGION VIA UNE BOUCHERIE DE CONFIANCE OU DES COOPÉRATIVES AGRICOLES ENGAGÉES POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ !



NOS PRODUITS LAITIERS SONT FABRIQUÉS DANS DE PETITES EXPLOITATIONS LOCALES, AVEC SOIN ET PASSION, TOUT PRÈS DE CHEZ VOUS !



PLAT VÉGÉTARIEN



NOUS PROPOSONS DE LA VOLAILLE FRANÇAISE AUTANT QUE POSSIBLE



NOUS AIDONS LES ÉLÈVES À DÉCOUVRIR LES SAISONS EN PROPOSANT DES MENUS ADAPTÉS AUX PRODUITS DE CHAQUE PÉRIODE DE L'ANNÉE.



LE POISSON QUE NOUS SERVONS EST ISSU DE LA PÊCHE DURABLE, POUR RESPECTER LA MER ET PRÉSERVER LES RESSOURCES.



CÉRÉALES PROVENANT DE PRODUCTEURS LOCAUX



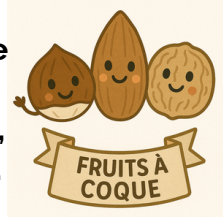
LES INFORMATIONS IMPORTANTES SONT INDIQUÉES LÀ OÙ VOUS VOYEZ CE LOGO !

Les 14 allergènes majeurs



1

Présent dans les céréales comme le blé, l'épeautre, le seigle ou l'orge. On le retrouve dans le pain, les pâtes ou les sauces épaissies.



8

Noix, noisettes, amandes, pistaches... utilisées dans les pâtisseries, les pestos, ou les pains spéciaux.



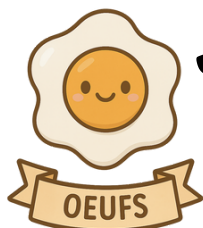
2

Crevettes, crabes, langoustines... souvent utilisés dans les plats asiatiques, les soupes de poissons ou les sauces.



9

Peut être utilisé cru (en salade) ou cuit (dans les soupes, sauces ou fonds). Parfois présent dans les bouillons en poudre.



3

Utilisés dans les quiches, les gâteaux, les pâtes, les sauces comme la mayonnaise ou certaines panures.



10

Se retrouve dans les vinaigrettes, sauces, marinades, et parfois en poudre dans des plats cuisinés.



4

Retrouvé dans les plats de poisson, mais aussi dans certaines sauces, bouillons ou produits transformés comme le surimi.



11

Souvent sous forme de graines dans les pains, crackers, houmous ou sauces asiatiques



5

Cacahuètes et leurs dérivés (beurre de cacahuète, huile...). Très présents dans les plats exotiques ou les produits industriels.



12

Utilisés comme conservateurs dans les fruits secs, le vinaigre, certains jus ou les charcuteries.



6

Base de nombreux produits végétaux (tofu, sauces asiatiques, boissons...). Il peut aussi se cacher dans certaines sauces ou produits transformés.



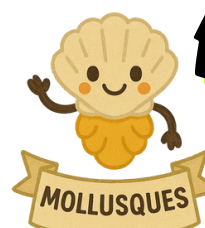
13

Légumineuse parfois utilisée dans les pains ou préparations sans gluten.



7

Présent dans le lait, les fromages, les yaourts, la crème... mais aussi dans de nombreuses préparations sucrées et salées.



14

Moules, huîtres, escargots... et parfois présents dans les soupes de poissons ou sauces aux fruits de mer.



P

Certains de nos plats contiennent de la viande de porc, comme le jambon, les lardons, la saucisse ou le pâté, ...

Pour que chacun puisse faire son choix en toute confiance, la lettre "P" est ajoutée dans nos menus lorsqu'un plat en contient.

MENU DU 3 AU 7 NOVEMBRE

Lundi

3



VELOUTÉ AU POTIRON
(1-7)

BURGER DU P'TIT MONSTRE
POMMES SAUTÉES
DUO DE CAROTTES
(1-3-7-P)

DONUTS D'HALLOWEEN (1-6)
COLLATION: BISCUIT



Mardi

4

CRÈME AUX POIVRONS
(1-7)

FILET DE COLIN
SC CITRONNÉE AUX PETITS
LÉGUMES
ÉPAUTRE
(1-3-4-6-7-9-10-14)

FLAN PATISSIER (1-3-7)

COLLATION: FRUIT



5

Mercredi

POTAGE DU JOUR
(1-7)

OEUF DUBARRY (1-3-7)
PARMENTIER

PÊCHE MELBA (1-3-7)

COLLATION: COMPOTE



Jeudi

6

POTAGE NAVETS
(1-7)

PAELLA TERRE ET MER
(1-2-4-14-P)

FRUIT

COLLATION: PRODUIT
LAITIÈRE



Vendredi

7

SOUPE À L'OIGNON
(1-7)

GRATIN DE PÂTES
DÉS DE JAMBON ET BLETTES
(1-3-7-P)

YAOURT (7)

COLLATION: BISCUIT



MENU DU 10 AU 14 NOVEMBRE

Lundi 10

POTAGE PARMENTIER
(1-7)



BOULETTES SAUCE TOMATE
PÂTES
(1-3-9-10-P)



LIÉGEOIS CHOCOLAT (7)

COLLATION: BISCUIT

Mardi 11

FÉRIÉ !

12

Mercredi

POTAGE DU JOUR
(1-7)

SAUCISSE DE VOLAILLE
GNOCCHIS (1)
COURGETTE (1-7)

POIRE BELLE-HÉLÈNE
(1-3-7)

COLLATION: COMPOTE



Jeudi 13

SOUPE MINISTRONE
(1-7)

PAIN DE VIANDE DE BOEUF
SC BRUNE (3-7)
PURÉE

POÊLÉE CHAMPIGNONS

FRUIT

COLLATION: PRODUIT
LAITIÈRE



Vendredi 14

VELOUTÉ BROCOLI-CHÈVRE
(1-7)

POTÉE HARICOTS -
POMMES DE TERRE (1-P)
SAUCISSE FUMÉE

YAOURT (7)

COLLATION: BISCUIT



MENU DU 17 AU 21 NOVEMBRE

Lundi 17



POTAGE LÉGUMES VERTS (1-7)

CHAUSSEON DE DINDE
SAUCE CRÈME (1-7)
JARDINIÈRE DE LÉGUMES

CRÈME VANILLE (7)

COLLATION: BISCUIT

Mardi 18



SOUPE AUX VERMICELLES (1-7)

BROCHETTE DE POISSON
SAUCE TARTARE
RISOTTO D'ÉPAUTRE
PETITS POIS (1-3-4-7)

BANANA BREAD MAISON (1-3-7-8)

COLLATION: FRUIT



LES
GOURMANDS
DISENT

19

Mercredi



POTAGE DU JOUR (1-7)

PETITE SAUCISSE
SPÄTZLE (1-3-7-P)
COMPOTE DE POMMES

POMME AU FOUR

COLLATION: COMPOTE

Jeudi 20

SAVEUR LATINE



SOUPE MAÏS (1-7)

CHILI SIN CARNE
RIZ (1-6-7-9)

PASTÉIS DE NATA (1-3-7)

COLLATION: PRODUIT
LAITIÈRE

Vendredi 21

SOUPE CRÉCY (1-7)

HACHIS PARMENTIER DE BOEUF
AUX ÉPINARDS (1-3-7)



YAOURT (7)

COLLATION: BISCUIT

MENU DU 24 AU 28 NOVEMBRE

Lundi 24

CRÈME D'ASPERGES (1-7)



VOLAILLE
FRANÇAISE

VOL AU VENT
CHAMPIGNONS
POMMES SAUTÉES
(1-3-7-9-10)

FLAN CARMEL (7)

COLLATION: BISCUIT

Mardi 25

SOUPE DE CRESSON (1-7)



Issu de
la pêche
durable

NUGGETS DE POISSONS
RIZ AUX PETITS LÉGUMES
SAUCE CURRY
(1-3-4-6-9-10)



Fruits
de saison

FRUIT

COLLATION: FRUIT



LES
GOURMANDS
DISENT

26

Mercredi

POTAGE DU JOUR (1-7)

KEBAB DE VOLAILLE
POTATOES
CRUDITÉS (1-3-7-9-10)
SAUCE AIL



VOLAILLE
FRANÇAISE

COUPE BANANA SPLIT (1-7)

COLLATION: COMPOTE

Jeudi 27

SOUPE AU CHOU ET LARDONS (1-7)



CHOU FARCI (1-3-7-P)
STOEMP BROCOLIS



CHOU À LA CRÈME (1-3-7)

COLLATION: PRODUIT

LAITIER

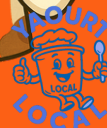


Menu
cantine

Vendredi 28

POTAGE SAINT GERMAIN (1-7)

PÂTES BOLOGNAISE (1-9-10)



YAOURT (7)

COLLATION: BISCUIT