














# Chalifert

Semaine du 3 novembre au 07 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis et beurre</p> <p>***</p> <p>Sauté dinde LR  sauce au thym</p> <p>SV : Beignet stick mozzarella</p> <p>***</p> <p>Petit pois</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO  et sucre</p> <p>***</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Salade de lentilles vinaigrette au pesto rouge</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska PMD  sauce basilic</p> <p>***</p> <p>Courgettes à l'ail</p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Carottes rapées et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p>Rôti de bœuf sauce aux olives</p> <p>SV : Colin PMD sauce curry </p> <p>***</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p><i>Journée de la gentillesse</i> <b>Menu végétarien</b></p> <p>Soupe potiron au yaourt végétal coco </p> <p>***</p> <p>Coquillette  et sauce butternut, cheddar et crumble de cheddar </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Banane BIO </p>	<p>Céleri râpé BIO  et vinaigrette au miel</p> <p>***</p> <p>Jambon de porc LR *  SP : Filet de dinde LR  façon jambon </p> <p>SV : Beignets de poisson PMD</p> <p>***</p> <p>Purée de brocolis et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc aromatisé au fruit</p> <p>***</p> <p>Gateau d'haricots rouge au chocolat</p>
<p>Biscuit sablé coco</p> <p>Fromage frais Rondélé</p>	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fruit</p>	<p>Boudoir</p> <p>Fruit</p>	<p>Palet breton</p> <p>Fruit</p>












° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Chalifert

Semaine du 10 au 14 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf sauce chasseur</p> <p>SV : Nuggets de blé</p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Yaourt BIO vanille </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>		<p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Pomelos et sucre</p> <p>***</p> <p>Nuggets crispidor emmental </p> <p>***</p> <p>Ratatouille BIO  et pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais Rondelé</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Soupe brocolis mascarpone</p> <p>***</p> <p>Hoki PMD sauce basquaise </p> <p>***</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Laitue et vinaigrette moutarde</p> <p>*** </p> <p>Macaroni BIO semi-complet sauce canard haricot blanc façon bolognaise </p> <p>SV : Macaroni BIO semi complète sauce pesto potiron haricot blanc et graine de tournesol</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme BIO </p>
<p>Pain</p> <p>Fromage fondu Kiri</p>		<p>Muffin aux pepites de chocolat</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain et miel</p> <p>Fruit</p>



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Chalifert

Semaine du 17 au 21 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, oignon, poivron)	Carottes râpées et vinaigrette moutarde	Soupe de petits pois	Scarole et vinaigrette moutarde	Rillettes de thon
***	***	***	***	***
Merguez au jus	 Colin PMD sauce échalote 	Colin PMD sauce échalote 	Sauté Bœuf sauce au thym 	Emincé de dinde LR sauce provençale 
SV : Crispidor emmental	Couscous végétal aux 5 légumes (semoule BIO) 		SV : Cubes de colin PMD sauce tomate 	SV : Légume korma butternut
***	***	***	*** 	***
Purée de potiron	(Plat complet)	Epinards béchamel	Coquillettes BIO semi-complètes	Carottes BIO et boulgour 
***	***	***	***	***
Edam	Buche lait de mélange	Fromage blanc et sucre	Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt nature BIO et sucre 
***	***	***	***	***
Fruit BIO 	Dessert lacté flan saveur vanille	Fruit BIO 	Purée de pomme fraise	Fruit
Pain et beurre	Cookies aux pépites de chocolat	Céréales maïs soufflé au miel	Pain au lait	Biscuit tablette de chocolat
Yaourt nature et sucre	Fruit	Lait	Fruit	Lait














° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Chalifert

Semaine du 24 au 28 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Menu BIO</i>			<i>Menu végétarien</i>	
Carottes râpées BIO  et vinaigrette moutarde	Salade de riz et olives noire	Chou blanc vinaigrette moutarde	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau,navet)	Radis et beurre
***	***	***	***	***
Omelette BIO 	Sauté de porc LR  sauce paprika, persil S/P : Sauté de dinde LR  sauce paprika persil SV : Boulette de sarasin et lentilles	Tajine de veau LR  sauce poire, miel, cumin, cannelle SV : Tajine semoule BIO,  pois chiche amande	Merlu PMD sauce curry 	Cordon bleu SV : Colin PMD sauce romarin 
***	***	***	***	***
Petits pois BIO et pommes de terre BIO 	Haricots verts persillés	Semoule BIO 	Coquillette BIO semi complètes 	Riz BIO et ketchup 
***	***	***	***	***
Coulommiers BIO 	Yaourt aromatisé	Fromage frais Cantafrais	Saint Nectaire AOP 	Petit fromage blanc nature et sucre
***	***	***	***	***
Purée de pomme et pêche BIO 	Fruit BIO 	Fromage blanc, caramel, muesli	Fruit	Moelleux fleur d'oranger
Génoise fourré abricot	Barre bretonne	Pain et beurre	Pain et gelée de framboise	Petit beurre
Fruit	Lait	Fruit	Jus de pomme	Fruit



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Chalifert

Semaine du 1er au 05 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Menu végétarien</i>				
Chou chinois et vinaigrette moutarde	Carottes râpées BIO  et vinaigrette moutarde	Soupe aux épinards	Panais rémoulade aux pommes	Oeuf dur BIO mayonnaise 
***	***	***	***	***
 Riz BIO  chili végétal haricot rouge	Blanquette de dinde LR  SV : Beignet stick mozzarella	Sauté de bœuf sauce barbecue SV : Colin PMD sauce au jus d'herbes	Croziflette de porc SP/ SV : Croziflette sauce à l'emmental et fromage à tartiflette	Parmentier de poisson PMD (purée de carotte BIO  et pommes de terre) 
***	***	***	***	***
(Plat complet)	Petit pois	Frites		(Plat complet)
***	***	***	***	***
Fromage blanc et sucre	Fromage frais Fraidou	Pointe de Brie	Yaourt BIO aromatisé framboise 	Pont l'Evêque AOP 
***	***	***	***	***
Purée de pomme	Tarte au flan 	Fruit BIO 	Smoothie pomme, mandarine et miel	Fruit
Moelleux aux pommes	Pain et barre de chocolat	Muffin au chocolat	Pain	Mini roulé framboise
Yaourt à boire	Fruit	Jus multifruit	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage blanc et sucre

















° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Chalifert

Semaine du 08 au 12 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu BIO</b>	<b>Menu végétarien</b>			
Radis et beurre	Poireau sauce ravigote	Salade verte BIO  et vinaigrette agrumes	Soupe de pois cassés	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
***	***	***	***	***
Sauté de bœuf BIO  sauce provençale	 Sauce champignons crémees	Rôti de porc jus au oignons S/P : Rôti de dinde jus au oignons	Poulet rôti LR au jus 	Beignet de poisson PMD 
SV : Galette boulgour mexicaine		SV : Tortilla	SV : Cubes de colin PMD  sauce au jus d'herbes	
***	***	***	***	***
Carottes BIO  et pommes de terre BIO 	Fusilli BIO 	Haricot vert	Chou fleur béchamel	Lentilles verte BIO 
***	***	***	***	***
Emmental BIO 	Fromage frais Cantafrais	Yaourt nature BIO et sucre 	Mimolette	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)
***	***	***	***	
Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel BIO 	Fruit	Cake à la noix de coco	Fruit BIO 	Purée de pomme abricot
Pain et beurre	Moelleux perle sucré	Brioche	Petit beurre	Pain au lait
Fruit	purée de pomme fraise	Lait	Fromage blanc aux fruits	Fruit













° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Chalifert

Semaine du 15 au 19 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Chou blanc BIO  et vinaigrette moutarde</p> <p>***</p> <p> Dahl de lentilles</p> <p>***</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p>	<p>Taboulé</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu</p> <p>SV : Boulette de sarasin et lentilles</p> <p>***</p> <p>Carotte</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Panais rémoulade au pomme</p> <p>***</p> <p>Sauté de veau LR  sauce paprika, persil</p> <p>SV : Beignet de poisson PMD </p> <p>***</p> <p>Farfalles</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme banane BIO </p>	<p><b>Repas de Noël</b></p>	<p>Soupe potiron</p> <p>***</p> <p>Cube de colin d'Alaska PMD </p> <p>sauce estragon</p> <p>***</p> <p>Ratatouille &amp; semoule</p> <p>Yaourt aromatisé vanille BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>
<p>Biscuit sablé coco</p> <p>Fruit</p>	<p>Moelleux citron</p> <p>Lait</p>	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais Cantafrais</p>	<p>Pain d'épices</p> <p>Purée de pomme ananas</p>













° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)

# Chalifert

Semaine du 22 au 26 décembre 2025 - **Vacances scolaire**

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<i>Menu végétarien</i>			
Cœur de palmier et vinaigrette moutarde  ***	Radis roses en rondelles et vinaigrette miel moutarde  ***	Pâté de campagne SV : Œuf dur mayonnaise 		Soupe poireaux et pomme de terre  ***
Sauté de boeuf sauce orientale  SV : Tortilla	 Sauce carotte, potiron, mozzarella, cheddar  ***	Escalope de dinde LR au jus   SV : Colin PMD au jus d'herbes 		Hoki PMD sauce coco citron vert 
Boulgour  ***	Macaroni BIO 	Epinards branches BIO à la béchamel et blé 	<b>Noël</b>	Carottes BIO 
Tomme blanche  ***	Yaourt nature BIO et sucre 	Mimolette		Fromage frais Cantafrais
Fruit BIO 	Purée de pomme et poire	Fruit		Fruit
Pain	Céréales riz soufflé cacao	Pain et confiture de fraise		Palet breton
Fromage frais Rondelé	Fruit	Fromage blanc nature et sucre		Fruit



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



# Chalifert

Semaine du 29 décembre 2025 au 02 janvier 2026 - **Vacances scolaire**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Menu végétarien</i>				
Céleri BIO rémoulade	Crêpe emmental	Salade verte et vinaigrette moutarde		Soupe de brocolis, mascarpone
***	***	***		***
Tajine marocain pois chiche	Colin d'Alaska PMD sauce curry	Charcuterie (saucisson sec, saucisson à l'ail, jambon blanc LR) et cornichon SP: Charcuterie (Filet de dinde LR façon jambon, galantine de volaille) et cornichon SV : Pomme de terre et fromage à raclette		Steak haché de boeuf charolais SV : Colin PMD pané au riz soufflé
***	***	***	<i>Jour de l'an</i>	***
Semoule BIO	Petit pois, carotte	Pomme de terre et fromage à raclette		Haricots verts BIO
***	***	***		***
Fromage frais Petit moulé	Gouda	Petit fromage blanc aromatisé au fruit		Carré
***	***	***		***
Dessert lacté saveur vanille	Fruit BIO	Purée pomme BIO	Fruit	
Pain au lait Yaourt à boire	Pain et confiture Fromage blanc aux fruits	Barre bretonne Fruit		Barre bretonne Petit fromage blanc nature et sucre



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)

