

Chanter  
sous la  
Pluie !

Plaisirs  
d'Automne

**Du 1 au 5 Décembre  
2025**

Toutes les semaines des produits  
**BIO & LOCAUX**

Faire des  
Batailles de  
feuilles mortes !



**LUNDI 1**

**Déjeuner**

- Velouté de Carottes  
au Fromage Frais
- Emincé de Dinde à la Crème  
Brocolis
- Compote

**Dîner**

- Feuilleté Hot-Dog  
/ Suisse Chèvre-Miel
- Poisson Pané
- Riz
- Banane au Chocolat

Sauter  
dans les Flaques !

**MARDI 2**

**Déjeuner**

- Salade de Blé  
Avocat, Maïs & Œufs
- Bœuf aux Champignons
- Choux de Bruxelles &  
Pommes de Terre Vapeur

- Fromage Blanc  
& Coulis de Fruits Rouges

**Dîner**

- Carottes râpées,  
Crevettes & Maïs
- Quiche Saumon,  
Epinard & Fromage Fais
- Salade Verte
- Gaufre  
Sucre Glace & Chantilly

**MERCREDI 3**

**Déjeuner**

- Rillettes de Poulet
- Brandade de Poisson  
aux Patates Douces
- Crème Brûlée Maison

**Dîner**

- Soupe de Brocolis  
au Cheddar
- Tortilla au Paprika  
Œufs, Pommes-de-Terre  
Oignons & Potimarron
- Salade Verte
- Fruit

**JEUDI 4**

**Déjeuner**

- Velouté de Légumes  
Choux, Pommes-de-Terre  
& Carottes
- Kebab-Frites
- Fruit

**Dîner**

- Salade de Pâtes, Olives  
& Œufs
- Dos de Colin Sauce Citron
- Poêlée de Légumes  
Carottes, Poivrons, Navet
- Beignet Framboise

**VENDREDI 5**

**Déjeuner**

- Salade de Maïs, Croûtons  
& Betteraves
- Saucisse de Toulouse
- Lentilles / Endive Braisée
- Yaourt

Le Proviseur,

Le Gestionnaire  
Comptable

Benoît  
PEYHARDI

Julien  
BENOÎT

Prendre soin de soi  
& de la Planète !

Offre Valable gratuitement en toute saison  
& sans limitation de durée...

**Bon Appétit**

Déguster un  
Chocolat Chaud  
enroulé-e dans un plaid !

**Chocolat chaud  
à la cannelle**



**Ingrédients :**

- 25 cl de lait
- 2 cuillères à café  
de cacao en poudre
- 1 cuillère à café  
de sucre
- 1/2 cuillère à café  
de cannelle
- Chantilly (optionnel)

**Préparation :**

Fais chauffer le lait dans une casserole.  
Ajoute le cacao, le sucre et la cannelle.  
Fouette jusqu'à ce que ce soit bien lisse.  
Verse dans un mug, ajoute la chantilly  
et saupoudre d'un peu de cannelle.