



Ville de St Max Menus scolaires Novembre & Décembre



Semaine 1 : Du 03 au 07 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi « Menu végétarien »	Vendredi
Hors d'œuvre Salade de  à la niçoise	Hors d'œuvre Chou kouki vinaigrette crémeuse		Hors d'œuvre Betteraves vinaigrette 	Hors d'œuvre Rillettes de maquereaux et fromage fondu
Plat protidique Sauté de dinde  sauce blanquette	Plat protidique Colin d'Alaska  sauce safranée	Plat protidique Bœuf   façon bourguignon	Plat protidique <i>Crozet emmental et fromage type tartiflette</i>	Plat protidique Galette de haricots rouge 
Garniture Haricots verts 	Garniture Coquille à l'épeautre  	Garniture Riz créole	Garniture (plat complet)	Garniture Purée de choux de Bruxelles
Fromage  * Fromage blanc 		Fromage Camembert 		
	Dessert Compote de pomme  	Dessert Compote de pommes - banane 	Dessert  * Fruit de saison  	Dessert Crème dessert lacté saveur vanille  



Ville de St Max

Menus scolaires

Novembre & Décembre



Semaine 2 : Du 10 au 14 novembre 2025



Vendredi
« Journée de la gentillesse »

Lundi « Menu local »	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi « Journée de la gentillesse »
Hors d'œuvre Carotte râpée vinaigrette  Plat protidique Sauté de bœuf sauce dijonnaise (moutarde) 	Féié	Hors d'œuvre Endives vinaigrette  Plat protidique Saucisse de veau – volaille façon chipolata	Plat protidique Colin d'Alaska pané riz soufflé et citron 	Hors d'œuvre Soupe de potiron au yaourt végétal coco Plat protidique Sorrisi épinard ricotta sauce tomate
Garniture Lentilles  Fromage Yaourt nature  		Garniture Farelles au fromag  Dessert Crème dessert au chocol 	Garniture Purée Crécy (carottes, pommes de terre) Fromage *Edam  Dessert *Fruit de saison  	Garniture (plat complet) Dessert *Banane, crème fouettée et vermicelles  



Ville de St Max Menus scolaires Novembre & Décembre



Semaine 3 : Du 17 au 21 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi « Menu végétarien »	Jeudi	Vendredi
	Hors d'œuvre Panais rémoulade aux pommes vinaigrette moutarde	Hors d'œuvre Potage de courgettes – fromage fondu	Hors d'œuvre Chou rouge vinaigret	Hors d'œuvre Macédoine mayonna
Plat protidique Bœuf façon stroganoff	Plat protidique Emincé de poulet sauce Kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre)	Plat protidique Sauce fèves – pesto - Cantal	Plat protidique Œuf dur florentine	Plat protidique <i>Moules à la crème</i>
Garniture Carottes et PD	Garniture Blé	Garniture Fareilles à l'épeaut	Garniture	Garniture Pomme de terre smile
Fromage Fromage fondu type carré				Fromage Yaourt nature
Dessert *Fruit de saison	Dessert Compote pomm	Dessert Fruit de saison	Dessert Crêpe et confiture	



Ville de St Max

Menus scolaires

Novembre & Décembre



Semaine 4 : Du 24 au 28 novembre 2025

Lundi	Mardi « Menu végétarien »	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre Pâté de campagne et cornichons Plat protidique Dés de saumon  sauce crème	Hors d'œuvre Betteraves  sauce yaourt Plat protidique Coq   sauce butternut cheddar et crumble cheddar	Hors d'œuvre Plat protidique Tajine de veau  sauce poires – miel – cumin - cannelle	Hors d'œuvre Potage brocolis et fromage fondu Plat protidique Raviolis de légumes	Hors d'œuvre Plat protidique Sauté de porc   au jus
Garniture Purée de potimarron 	Garniture (Plat complet)	Garniture Semoule  Fromage Fromage fondu croq lait 	Garniture (Plat complet)	Garniture Purée de haricots verts Fromage * Brie  Dessert Moelleux à la fleur d'oranger
Dessert Flan vanille nappé au caramel 	 Dessert *Fruit de saison 	Dessert Purée de pommes mirabelles  	 Dessert *Fruit de saison  	



Ville de St Max Menus scolaires Novembre & Décembre



Semaine 5 : Du 1^{er} au 05 décembre 2025

Lundi « Menu végétarien » 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Plat protidique Riz chili végétal – haricots rouges	Plat protidique Veau   façon blanquette	Plat protidique Boulette de pois chics  sauce catalane	Hors d'œuvre Carotte râpée   vinaigrette Plat protidique Coquitiflette (<i>fromage à tartiflette et emmental</i>)	Plat protidique Potimenter de poisson  (purée de potirons – pommes de terre)
Garniture (plat complet)	Garniture Petits pois- carottes	Garniture Purée crécy (carottes et pommes de terre)	Garniture (plat complet)	Garniture (plat complet)
 Fromage  Camembert	 Fromage   *Brie	Fromage   Yaourt nature et sucre	 Fromage  *Fromage frais Chanteneige	 Fromage  *Fromage frais Chanteneige
Dessert   Purée de pommes- poires	Dessert  Tarte au flan	Dessert   Fruit de saison	Dessert Smoothie pommes – mandarines – miel	Dessert   *Fruit de saison
   	      			

*aide UE à destination des écoles



Ville de St Max Menus scolaires Novembre & Décembre



Semaine 6 : Du 08 au 12 décembre

Lundi « Menu local »	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi « Menu végétarien »
Hors d'œuvre Chou kouki vinaigrette crémeuse Plat protidique Daube de bœuf provençale	Hors d'œuvre Maïs et chou blanc vinaigrette Plat protidique Colin d'Alaska pané riz soufflé et citron	Plat protidique Poulet haut de cuisse au jus	Plat protidique Choucroute de la mer (poisson blanc, sauce et moule)	Plat protidique Nuggets de pois chiche et ketchup
Garniture Brocolis et pomme de terre	Garniture Farelles à l'épeautre sauce tomate	Garniture Haricots verts	Garniture (pain complet) Fromage *Petit fromage frais	Garniture Pomme purée Fromage *Coulommier
Dessert Crème dessert praline	Dessert Salade d'agrumes au sirop léger (mandarine, pomelos, ananas)	Dessert Cookie pépites de chocolat	Dessert Cake à la noix de coco et pépites de chocolat	Dessert *Fruit de saison



Ville de St Max Menus scolaires Novembre & Décembre



Semaine 7 : Du 15 au 19 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi « Menu végétarien »	Jeudi	Vendredi Menu de Noël 
Hors d'œuvres Chou rouge vinaigrette  Plat protidique Dés de colin d'Alaska  sauce aux épices douces	Hors d'œuvre Salade de coquille à la tomate Plat protidique Mijoté de veau   à la moutarde	Hors d'œuvre Soupe de potirons Plat protidique <i>Omelette au fromage</i> 	Hors d'œuvre Chou blanc vinaigrette   Plat protidique Sauce façon carbonara (lardons  )	Hors d'œuvre Cake aux deux saumons Plat protidique Boulette orge chèvre  miel Sauce végétale
Garniture Semoule aux légumes  Dessert Yaourt aux fruits  	Garniture Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)  Fromage *Fromage blanc nature  indiv	Garniture Riz et lentilles à l'indienne (curry) Dessert Fruit de saison 	Garniture Coquilles   Dessert Purée de pommes – carottes – cannelle	Garniture Pommes frites  Dessert Sapin de Noël chocolat



Semaine 8 : Du 22 au 26 décembre 2025

Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi NOËL	Vendredi
Hors d'œuvre Crêpe tomate mozzarella  Plat protidique Sauté de bœuf sauce curry   Garniture Haricots beurre persillés Dessert Fruit de saison 	Hors d'œuvre Gougère au fromage Plat protidique Aiguillettes marinées à la crème Garniture Pomme dauphine   Dessert Brioche façon pain perdu sauce chocolat		Féié	