



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 rouges 
Garniture Haricots verts 	Garniture Coquille à l'épeautre  	Garniture <i>Riz créole</i>	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  

*aide UE à destination des écoles





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 chocola 	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 Plat protidique Bœuf façon stroganoff	Hors d'œuvre Panais rémoulade aux pommes vinaigrette moutarde Plat protidique Emincé de poulet sauce Kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre)	Hors d'œuvre Potage de courgettes – fromage fondu Plat protidique Sauce fèves – pesto - Cantal	Hors d'œuvre Chou rouge vinaigrette Plat protidique Œuf dur florentine	Hors d'œuvre Macédoine mayonnaise Plat protidique Moules à la crème
Garniture Carottes et PD Fromage Fromage fondu type carré Dessert Fruit de saison	Garniture Blé Dessert Compote pomme	Garniture Fareilles à l'épeaut Dessert Fruit de saison	Garniture Dessert Crêpe et confiture	Garniture Pomme de terre smile Fromage Yaourt nature



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 pois  (purée de potirons – pommes de terre)
Garniture (plat complet)  Fromage  Camembert Dessert Purée de pommes- poires  	Garniture Petits pois- carottes  Fromage   *Brie Dessert Tarte au flan 	Garniture Purée crécy (carottes et pommes de terre) Fromage   Yaourt nature et sucre Dessert Fruit de saison  	Garniture (plat complet)  Fromage  *Fromage frais Chanteneige Dessert Smoothie pommes – mandarines – miel   *aide UE à destination des écoles	Garniture (plat complet)  Fromage  *Fromage frais Chanteneige Dessert *Fruit de saison   sodexo



Ville de St Max Menus scolaires Novembre & Décembre



par sodexo

Semaine 6 : Du 08 au 12 décembre

Lundi

**Tirage au sort, portes
ouvertes Sodexo :
Menu de Lily 9 ans de
l'école Jules Ferry**

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
« Menu végétarien »



Plat protidique

Aiguillettes de poulet
sauce crème

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 m
(poisson blanc , saumon et
moule)

Plat protidique

Nuggets de pois chiche et
ketchup

Garniture

Brocolis et pommes de
terre

Fromage

*Munster

Dessert

Ile flottante

Garniture

Farrelles à l'épeautre
sauce tomate

Garniture

Haricots verts

Fromage

Yaourt nature
et sucre

Dessert

Cookie pépites de
chocolat

Garniture

(plat complet)

Fromage

*Petit fromage frais

Dessert

Cake à la noix de coco et
pépites de chocolat

Garniture

Pomme purée

Fromage

*Coulommiers

Dessert



*Fruit de saison



*aide UE à destination des écoles





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

Purée de pommes –
carottes – cannelle

*aide UE à destination des écoles



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	