

QUIZZ de Thanksgiving



Q1: Dans quel pays ne fête t-on pas Thanksgiving ?

- a. Canada
- b. Etats-unis
- c. France

Q2: Aux Etats-Unis, quand est célébré Thanksgiving ?

- a. Le quatrième jeudi de septembre
- b. Le quatrième jeudi d'octobre
- c. Le quatrième jeudi de novembre

Q3: Que mange t-on traditionnellement à Thanksgiving ?

- a. Du poulet
- b. De la dinde
- c. Des escargots

Q4: Quel jour succède Thanksgiving ?

- a. Friday day
- b. Happy Friday
- c. Black Friday

Q5: Avec quelle autre fête les Américains ne veulent pas comparer Thanksgiving ?

- a. Halloween
- b. Noël
- c. Martin Luther King Day

Q6: Pour les peuples amérindiens qu'est-ce que Thanksgiving ?

- a. Une commémoration des guerres indiennes
- b. Une grande fête
- c. Un moment de partage avec les américains

Q7: Quand est fêté Thanksgiving au Canada ?

- a. Le deuxième lundi d'octobre
- b. Le quatrième jeudi de novembre
- c. Le troisième mardi de décembre

Q8: Que ne faut-il pas faire lors de Thanksgiving ?

- a. Se déguiser
- b. Manger des crêpes
- c. Offrir des cadeaux comme à Noël



réponses 1.c / 2.c / 3.b / 4.c / 5.b / 6.a / 7.a / 8.c

Recette tarte aux canneberges



1. Rincez et égouttez les canneberges. Mettez-les dans une casserole avec le sucre et 15 cl d'eau. Faites compoter à feu doux 15 min.
2. Déroulez un des 2 rouleaux de pâte sur un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. A l'aide d'un couteau tranchant, découpez des bandes de pâte de 2 cm de large dans le second rouleau.
3. Préchauffez le four à 180° (th 6). Étalez la compote refroidie sur la pâte dans le moule. Décorez avec les lanières de pâte. Badigeonnez-les au pinceau avec le jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau.
4. Glissez au four et faites cuire 35 min. Dégustez tiède ou froid.
5. Conservez la tarte au frais et bon appétit !

ingrédients

- 2 rouleaux de pâte brisée pur beurre
- 350g de canneberges
- 200g de sucre
- 1 jaune d'œuf

ELITE RESTAURATION

NEW MAG

MATERNELLE
PRIMAIRE



NOVEMBRE-DECEMBRE 2025

LA FÊTE DE THANKSGIVING !



Thanksgiving est une fête célébrée aux états-unis le quatrième jeudi de novembre. Au 17ème siècle lorsque les pères fondateurs des états-unis sont arrivés en Amérique ils ont été accueillis par les amérindiens qui leur ont enseigné les techniques de chasse, pêche et culture. L'année suivant leur arrivée, les pères fondateurs ont décidé d'organiser un banquet pour remercier Dieu et les amérindiens pour leur aide. Ainsi cette fête est à la fois religieuse et culturelle, on célèbre ce qu'on a reçu au cours de l'année. Thanksgiving signifie «Merci pour les dons». Au menu des festivités on retrouve traditionnellement : la dinde farcie sauce cranberries, le cornbread, la purée de patates douces, le maïs grillé et en dessert la pumpkin pie.

MENUS DE NOVEMBRE

MENUS DE DECEMBRE

LUNDI 3

Cervelas *
Emincé de poulet paprika
Poêlée pdt, champignons
Vache picon
Fruit de saison

Galette jambon fromage

MARDI 4

Carottes au citron
Beignets de calamar
Epinards à la crème
Chanteneige
Liégeois vanille

Curry de patate douces

MERCREDI 5

Chou blanc vinaigrette
Sauté de porc
Coquillettes
Petit suisse arôme
Fruit de saison

Quiche aux épinards

JEUDI 6

HALLOWEEN
Bao de légumes
Parmentier de bœuf
Purée potiron
Verre de lait
Donuts

Potage du fantôme

VENDREDI 7

Duo de haricots
Couscous végété
Semoule
Fromage blanc nature
Purée banane

Lasagne au potiron

LUNDI 10

Betterave vinaigrette
Quenelle nature sœe curry
Pommes rissoles
Mini cabrette
Purée pomme

Risotto brocolis

MARDI 11

FERIE

Parmentier à la volaille

MERCREDI 12

Salade PDT
Sauté de bœuf *sauce BBQ
Carottes vichy
Gouda
Eclair vanille

Parmentier à la volaille

JEUDI 13

Salade iceberg
Blanc de poulet à la crème
Gratin de chou-fleur
Camembert
Fruit de saison

Gratin de pâtes au cheddar

VENDREDI 14

Céleri rémoulade
Blanquette de la mer
Blé aux petits légumes
Petit suisse arôme
Semoule au lait

Tarte aux poireaux

LUNDI 17

Carotte bio ciboulette
Goujon poulet corn flakes
Haricots verts/flageolet
Petit cotentin
Fruit de saison

Oeuf cocotte aux épinards

MARDI 20

Chou blanc au miel
Boulettes d'agneau
Coquillettes
Croc'lait
Flan caramel

Velouté de lentilles corail et coco

MERCREDI 21

Taboulé
Colin sœe crème estragon
Pommes vapeur
Yaourt sucré
Fruit de saison

Soufflé au fromage

JEUDI 22

Macédoine mayonnaise
Gratin de brocolis
Riz
Petit suisse arôme
Gâteau d'anniversaire

Pizza ball

VENDREDI 23

Pizza fromage
Sauté de porc* dijonnaise
Petits pois
Pont l'Evêque AOP
Fruit de saison

Gratin de gnocchis sauce tomate

LUNDI 24

Coleslaw
Nuggets de maïs
Purée de céleri
Saint Môret
Mousse chocolat

Quiche lorraine

MARDI 25

Salade verte
Bœuf* bourguignon
Semoule
Yaourt arôme
Fruit de saison

Crumble de légumes

MERCREDI 26

Céleri rémoulade
Saucisses fumées
Lentilles
Vache qui rit
Purée de pomme

Soupe paysanne

JEUDI 27

Salade de haricots blancs
Haut de cuisse de poulet
Duo légumes (potiron navet béchamel)
Chanteneige
Ile flottante

Gratin Dauphinois

VENDREDI 28

Salade de PDT
Poisson pané
Epinards béchamel
Bûche de chèvre
Fruit de saison

Wok de nouilles sautées aux légumes

LUNDI 1

Mortadelle
Escalope viennoise
Haricots verts persillés
Petit suisse arôme
Purée fraise

Cannellonis à la ricotta

MARDI 2

Betteraves
Moules au curry
Pommes vapeur
Vache picon
Fruit de saison

Plan de patates douces aux épices

MERCREDI 3

Salade cœurs de palmier
Haché de veau
Semoule
Yaourt sucré
Moelleux citron

Crème de poireaux

JEUDI 4

Carottes râpées bio
Haricots rouges sauce tomate
Riz
Saint-Nectaire AOP
Fruit de saison

Croquettes de légumes

VENDREDI 5

Salade de tortis
Emincé poulet moutarde
Gratin de chou-fleur
Chanteneige
Crème praliné

Risotto crémeux au camembert

LUNDI 8

Macédoine mayonnaise
Pâtes carbonara
Yaourt arôme
Fruit de saison

Velouté de butternut au curry

MARDI 9

Taboulé
Omelette
Epinards béchamel
St Môret
Flan vanille

Riz cantonnais

MERCREDI 10

Salade de haricots verts
Veau marenge
Purée PDT
Emmental
Fruit de saison

Gratin de blettes

JEUDI 11

Salade Iceberg
Saucisse de Toulouse
Lentilles
Camembert
Purée de pomme

Plan de carottes

VENDREDI 12

Coleslaw
Colin sauce hollandaise
Gratin de brocolis
Petit suisse arôme
Gâteau d'anniversaire

Lasagnes parisiennes

LUNDI 15

Farandole de crudités
Poisson pané
Petits pois
Tartare
Purée banane

Pommes de terres farcies

MARDI 16

Salade verte
Gratin de macaronis
au fromage
Yaourt sucré
Fruit de saison

Tarte à la courge

MERCREDI 17

Céleri vinaigrette
Emincé de poulet curry
Haricots beurre
Rondelé
Mousse chocolat

Croque Monsieur

JEUDI 18

NOËL
Mousseron canard
Blanc de volaille morilles
Gratin Dauphinois
ST Felicien
Bûche

Crème de châtaignes et champignons

VENDREDI 19

Crêpe fromage
Rôti de porc sœe madère
Riz
Petit suisse arôme
Fruit de saison

Gratin de chou-fleur au gouda

LUNDI 22

Carottes râpées
Lasagne
aux légumes
Cantafras
Salade de fruits

Tortilla aux pommes de terre

MARDI 23

Potage légumes
Paupiette de dinde
Semoule
Yaourt arôme
Fruit de saison

Potage saint-germain

JEUDI 24

NOËL
Mousseron canard
Blanc de volaille morilles
Gratin Dauphinois
ST Felicien
Bûche

Gratin de crozets au fromage

JEUDI 25

FERIE

Blé en risotto

VENDREDI 26

Betteraves
Nuggets de poisson
Haricots verts
Fromage à la coupe
Crème vanille

Blé en risotto

LUNDI 29

Chou rouge aux raisins
Aiguillettes de poulet
Coquillettes
Yaourt sucré
Fruit de saison

Velouté de carottes au gingembre

MARDI 30

Céleri rémoulade
Colin au citron
Brocolis béchamel
Emmental
Purée pomme

Flamencuch

MERCREDI 31

Salade iceberg
Boulettes de veau
Pommes vapeur
Chantailou
Donuts

Endives gratinées au jambon

JEUDI 01

FERIE

Risotto potiron bacon

VENDREDI 02

Macédoine vinaigrette
Falafels
Epinards à la crème
Vache picon
Flan chocolat

Risotto potiron bacon

ZONE A

Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers

ZONE B

Aix-Marseille, Amiens, Caen, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Rouen, Strasbourg

ZONE C

Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles

CHOCOLAT CHAUD DE NOËL

ingrédients

- 150g chocolat noir
- 20g de crème liquide
- 50cl de lait entier
- 1 c à c de cannelle

1. Verser le lait entier ainsi que la crème liquide dans une casserole.
2. Faites chauffer jusqu'à ébullition.
3. Cassez le chocolat pâtissier en morceaux et déposez-les dans une autre casserole.
4. Versez doucement le mélange lait-crème bouillant sur les carrés de chocolat. Remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que les morceaux de chocolat aient entièrement fondu.
5. Une fois le chocolat chaud est bien homogène, saupoudrez la cannelle et mélangez bien.
6. Bon appétit !

Menus établis par notre diététicienne diplômée d'Etat sous réserve des contraintes d'approvisionnement.
Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN.

LEGENDE

- Pêche durable
- Certifié Label Rouge
- Vraiment cuisiné
- Produit issu de l'agriculture biologique
- haute valeur environnementale
- Toutes les vinaigrettes sont maison
- Repas anniversaire
- Producteurs locaux
- Hauts-de-Villiers - (10)
- Les Fermes du Ravillon - (89)
- La ferme de Noue - (89)
- Morvan Salaison - (89)
- Impéry volailles - (58)
- Repas à thème
- Repas végétarien
- Appellation Origine Protégée

* Plat contenant du porc (un plat sans porc sera proposé comme alternative)
° Viande origine France