

AU MENU

80%
cette semaine
fait
maison

Semaine du 4 au 8 novembre 2024

	Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre
Entrée		Haricots rouges Thon, maïs
Plat	Haché de veau Sauce brune	Hoki sauce citron ciboulette
Garniture	Haricots verts persillés	Julienne De légumes
Fromage	Fromage à la coupe	
Dessert	Compote De pomme	Novly caramel



	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Entrée	Chèvre chaud toasté	Potage Carotte au cumin
Plat	Gnocchis Sauce tomate	Parmentier D'halloween
Garniture	Salade verte	Purée de potiron boeuf
Fromage		
Dessert	Fruit de saison	Mousse Au chocolat

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

80%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 11 au 15 novembre 2024

Lundi 11 novembre

Mardi 12 novembre

Jeudi 14 novembre

Vendredi 15 novembre

Entrée

Salade
De chou rouge

Les légumes de saison

Je suis un légume de l'automne.
Je suis orange.
On me mange en soupe ou en tarte.
On aime m'utiliser pour faire une tête qui fait peur.

Je suis ...



La citrouille bien sûr !

Plat

F
É
R
I
É

Galette de blé noir
Pomme de terre
béchamel

Végétarien

Garniture

Fromage

Dessert

Banane
Au chocolat

Potage Dubarry

Céleri
rémoulade

Sauté de Bœuf
stroganoff

Poulet
Rôti

Haricot
beurre

Frites

Moelleux
Aux pommes

Salade
De fruits frais

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

AU MENU

80%
cette semaine
fait maison



Semaine du 18 au 22 novembre 2024

	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre		Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre	
Entrée		Pâté de foie	<p>Comment réduire tes déchets à la cantine ?</p> <p>1</p> <p>Remplis ton assiette selon ta faim, pour éviter le gaspillage</p> <p>2</p> <p>Les déchets organiques (restes de repas, épluchures ...) peuvent être triés pour être compostés.</p>	Betterave Vinaigrette		
Plat	Gratin de macaronis Brocolis, mimolette	Sauté de bœuf À la tomate			Calamars À la romaine	Parmentier De boeuf
Garniture	Végétarien	Carottes vichy			Petits pois	
Fromage	Petit suisse					Fromage À la coupe
Dessert	Fruit de Saison	Liégeois Au chocolat			Pomme rôtie Au miel	Salade de fruits frais

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

80%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 25 au 29 novembre 2024

Lundi 25 novembre

Mardi 26 novembre

La recette de la semaine

Jeudi 28 novembre

Vendredi 29 novembre

Entrée

Potage
De légumes

Salade verte
Aux noix et croûtons

Lasagnes épinards
mozzarella

Velouté
De butternut

Plat

Bœuf
Bourguignon

Cassoulet
garnie

pour 6 personnes
Fais revenir 500 g
d'épinards avec de l'huile
d'olives pendant 3 minutes.
Prépare une sauce
béchamel.

Lasagne
Épinard, mozzarella

Chili con
carne

Garniture

Haricot
beurre

Coupe une grosse boule de
mozzarella en tranches.
Dans un plat à gratin,
alterne les couches de
plaques de pâte à lasagne,
les épinards, la béchamel et
la mozzarella.

Végétarien

Riz

Fromage

Fromage
À la coupe

Enfourne pendant 40
minutes à 180°C.

Crème dessert
vanille

Fromage
À la coupe

Dessert

Yaourt bio
Ferme de l'airvaudais

Mousse
Au chocolat

Crème dessert
vanille

Marbré

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison



Semaine du 2 au 6 décembre 2024

	Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre
Entrée	Salade de perles Surimi sauce corail	
Plat	Aiguillettes De poulet Sauce moutardée	Brandade de poisson
Garniture	Haricots verts	Salade verte
Fromage		Fromage à la coupe
Dessert	Ile flottante	Clémentine

RÉBUS



1 : mât-deux-laine / 2 : seau-scie-son /
3 : macaron-nid

	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
	Salade de lentilles Vertes échalotes	Carottes Au fromage blanc
	Quiche patate douce Oignons caramélisés	Pâtes à la bolognaise
	<i>Végétarien</i>	
	Gâteau Au yaourt	Fruit

BON APPÉTIT !

AU MENU



80%
cette semaine
fait
maison

Semaine du 9 au 13 décembre 2024

Lundi 9 décembre

Mardi 10 décembre

Jeudi 12 décembre

Vendredi 13 décembre

Entrée

Potage
De légumes



Les abeilles
sont des insectes très utiles. Elles se nourrissent du nectar des fleurs. En passant de fleur en fleur elles déposent du pollen : c'est la pollinisation, qui permet de créer de nombreux fruits et légumes. Sans elles, nous ne pourrions pas vivre si les fleurs n'étaient pas pollinisées.

Concombre
À la vinaigrette

Salade verte

Plat

Blanquette
De poisson

Gratin de chou-fleur
Pomme de terre
fromage

Coquiflette

Hamburger

Garniture

Riz

Végétarien

frites

Fromage

Fromage
À la coupe

Petit suisse

Dessert

Compote

Gâteau
aux pommes

Clémentine

Beignet
Au chocolat

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



80%
cette semaine
fait
maison

sainte
Agnès
école & collège

Semaine du 16 au 20 décembre 2024

Lundi 16 décembre

Mardi 17 décembre

Jeudi 19 décembre

Vendredi 20 décembre

Entrée

Salade
De chou rouge

Plat

Couscous végétarien
(légumes et semoule)
Sauce tomate

Sauté de dinde
Crème de ciboulette

Garniture

Végétarien

Purée
De carottes

Fromage

Fromage
À la coupe

Dessert

Yaourt bio
Ferme de l'airvaudais

Compote
Pomme fraise



Rosette
Cornichon

Cabillaud
Sauce tartare

Petits pois

Cake
Au chocolat

REPAS

DE

NOËL

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison