

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

80% fait maison  
cette semaine



Semaine du 4 au 8 novembre 2024

	Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre
Entrée	Céleri Fromage blanc ciboulette	Bouillon De volaille Au vermicelle
Plat	Chipolatas	Haché de veau Sauce brune
Garniture	Coquillettes	Haricot vert persillé
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Liégeois vanille	Compote pomme



	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Entrée	Haricot rouge Thon, maïs	Chèvre Chaud taosté
Plat	Hoki sauce Citron ciboulette	Gnocchis Sauce tomate
Garniture	Julienne De légumes	Salade verte <b>Végétarien</b>
Fromage	Fromage à la coupe	Petit suisse
Dessert	Novly caramel	Fruit de saison

## 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 11 au 15 novembre 2024

	Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre		Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
Entrée		Potage Carottes cumin	<p><i>Les légumes de saison</i></p> <p>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.</p> <p>Je suis ...</p>  <p>la citrouille bien sûr !</p>	Salade De chou rouge	Potage Dubarry
Plat	F É R I É	Parmentier D'Halloween		Galette de blé noir Pomme de terre emmental	Sauté de bœuf Stroganoff
Garniture				<p><i>Végétarien</i></p>  	Haricot beurre
Fromage		Mimolette		Fromage à la coupe	Petit suisse
Dessert		Mousse au chocolat		Banane Au chocolat	Moelleux Aux pommes

## BON APPÉTIT !

# 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	Céleri Rémoulade	Salade De carotte et chou blanc	<p><b>Comment réduire tes déchets à la cantine ?</b></p> <p><b>1</b></p> <p>Remplis ton assiette selon ta faim, pour éviter le gaspillage</p> <p><b>2</b></p> <p>Les déchets organiques (restes de repas, épluchures ...) peuvent être triés pour être compostés.</p>	Pâté De foie	Betterave Vinaigrette
Plat	Poulet rôti	Gratin de macaronis Brocolis, mimolette		Sauté De bœuf À la tomate	Calamars À la romaine
Garniture	Frites	<b>Végétarien</b>		Carottes vichy	Petits pois
Fromage	Fromage à la coupe	Petit suisse		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Salade de fruits frais	Fruit de saison		Liégeois Au chocolat	Pomme rôtie Au miel

## 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 25 au 29 novembre 2024

	Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	<i>La recette de la semaine</i>	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
Entrée	Surimi mayonnaise	Potage De légumes	<p><b>Lasagnes épinards mozzarella</b></p> <p>pour 6 personnes</p> <p>Fais revenir 500 g d'épinards avec de l'huile d'olives pendant 3 minutes. Prépare une sauce béchamel. 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. Enfourne pendant 40 minutes à 180°C.</p>	Salade verte Noix et croûtons	Velouté De butternut
Plat	Parmentier De bœuf	Bœuf Bourguignon		Cassoulet	Lasagnes Épinard mozzarella
Garniture		Haricot Beurre			<b>Végétarien</b>
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Salade de fruits frais	 Yaourt fermier Ferme de l'airvaudais			Mousse Au chocolat

## BON APPÉTIT !



	Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre
Entrée	Chou-fleur Vinaigrette	Salade de perles Surimi sauce corail
Plat	Chili con Carné	Aiguillette De poulet Moutardé
Garniture	Riz	Carotte Vichy
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Fruit de saison	Ile flottante

## RÉBUS






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

	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
Entrée	Potage De légumes	Salade de lentilles Vertes échalotes
Plat	Brandade De poisson	Quiche Patate douce Oignon caramélisé
Garniture	Salade verte	<i>Végétarien</i>
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Clémentine	Gâteau marbré

# BON APPÉTIT !



Semaine du 9 au 13 décembre 2024

	Lundi 9 décembre	Mardi 10 décembre		Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
Entrée	Carotte râpée Au fromage blanc	Pâté De foie	 <p><i>Les abeilles</i> 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.</p>	Potage De légumes	Concombre Vinaigrette
Plat	Pâtes À la bolognaise	Blanquette De poisson		Gratin De chou-fleur Pomme de terre fromage	Coquiflette
Garniture		Riz		 <b>Végétarien</b> 	
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Petit suisse
Dessert	Fruit de saison	Compote		Gâteau Aux pommes	Clémentine

## 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% fait maison  
cette semaine



Semaine du 16 au 20 décembre 2024

Lundi 16 décembre

Mardi 17 décembre

Jeudi 19 décembre

Vendredi 20 décembre

Entrée

Salade de batavia  
Aux dés d'emmental

Velouté  
De potiron

Plat

Hamburger

Couscous  
Végétarien

Garniture

Frites


Végétarien

Fromage

Fromage à la coupe

Dessert

Beignet  
Au chocolat

 Yaourt bio  
Ferme de l'airvaudais



Salade de chou  
Rouge

Sauté de dinde à la  
crème de ciboulette

Purée  
De carottes

Menu de Noël

Fromage à la coupe

Compote  
Pomme fraise

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