

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	Mercredi 6 novembre	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Entrée		Haricots rouges, thon, maïs	Salade de pâtes et mimolette olives noirs	Végétarien	Potage Carottes au cumin
Plat	Haricots verts persillés	Hoki sauce citron ciboulette	Chipolatas	Camembert chaud toasté	Parmentier d'halloween
Garniture	Haché de veau sauce brune	Julienne de légumes	Carottes à la crème	Gnocchis sauce tomate	(Purée de potiron bœuf)
Fromage	Fromage à la coupe				HALLOWEEN
Dessert	Compote de pomme	Riz au lait	Eclair au chocolat	Salade de fruits	Mousse au chocolat

## 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 11 au 15 novembre 2024

	Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre	Mercredi 13 novembre	Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
Entrée		Végétarien			Carotte râpée au citron
Plat	FÉRIÉ	Galette de blé noir	Chipolatas	Sauté de bœuf stroganoff	Poulet rôti
Garniture		Pommes de terre emmental	Lentilles	 pâtes bio	Frites
Fromage		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit suisse	
Dessert		Poire chocolat	Fruit	Moelleux aux pommes	Fruit

## 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 18 au 22 novembre 2024

	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre	Mercredi 20 novembre	Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Entrée	Végétarien	Pâté de foie	Raclette	Betteraves vinaigrette	
Plat	Gratin macaronis	sauté de bœuf à la tomate	(jambon blanc-salami)	Calamars à la romaine	Parmentier de bœuf
Garniture	et brocolis mimolette	Légumes croquants	Pomme de terre fromage raclette	Brocolis	
Fromage	Petit suisse				Fromage à la coupe bio
Dessert	Fruit	Liégeois au chocolat	Compote de pomme	Yaourt bio Ferme de l'Airvaudais	Salade de fruits

## 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	Mercredi 27 novembre	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
Entrée				Velouté de butternut	
Plat	Bœuf Bourguignon	Cassoulet	Croque-monsieur	Lasagnes	Chili con carné
Garniture	AB Haricots beurre	AB Salade verte	AB Salade verte	épinard mozzarella	AB Riz
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit suisse	Végétarien	Fromages
Dessert	Crème vanille	Mousse au chocolat	Salade de fruits Frais	Ile flottante	Brownies

## 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

Boismé

Semaine du 2 au 6 décembre 2024

	Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre	Mercredi 4 décembre	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
Entrée	Salade de perle surimi sauce corail			Salade de lentilles vertes échalotes	Carotte au fromage blanc
Plat	Aiguillette poulet moutardée	Brandade de poisson	Jambon grill	Quiche patates douce	Spaghettis
Garniture	Haricot beurre	Salade verte	salsifis braisés	oignons caramélisés	à la bolognaise
Fromage		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Végétarien	
Dessert	Petit suisse aromatisé	Clémentine	Salade de fruits	Gâteau au Yaourt	Fruit

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

Boismé

Semaine du 9 au 13 décembre 2024

	Lundi 9 décembre	Mardi 10 décembre	Mercredi 11 décembre	Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
Entrée		Potage de légumes		Concombre Vinaigrette	
Plat	Blanquette de poisson	Gratin de chou-fleur	Haché de veau	Coquiflette	Cheeseburger
Garniture	Riz	Pommes de terre fromage	Purée de céleri		Frites Salade verte
Fromage	Fromage à la coupe	Végétarien	Fromage à la coupe		
Dessert	Compote	Gâteau aux pommes	Flan vanille	Crumble aux pommes	Beignet au chocolat

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

Boismé

Semaine du 16 au 20 décembre 2024

	Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre	Mercredi 18 décembre	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
Entrée	Végétarien	Pâté de foie		Rosette cornichon	
Plat	Couscous végétarien	Sauté de dinde crème de ciboulette	Quiche lorraine	Cabillaud Sauce tartare	REPAS
Garniture	AB Semoule	Purée de Carottes	Salade verte	Petits pois	DE
Fromage	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe		NOËL
Dessert	AB Yaourt bio ferme de l'Airvaudais	Pomme au four	Clémentine	Cake chocolat	

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