

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

58%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 01 au 05 septembre 2025

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	Mercredi 03 septembre	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée	Salade de haricots rouge mais	Macédoine vinaigrette			Concombre à la crème
Plat	Steak de veau haché au jus	Filet de poisson Meunière	Sauté de porc à la crème	Lasagnes de courgette Mozzarella	 Bœuf à la provençal
Garniture	Frites	 Riz aux petits légumes	Ratatouille		Haricots verts
Fromage			Fromage	Fromage	
Dessert	Glace	Fruits au sirop	Yaourt aromatisé	Gâteau au chocolat	Fruit

BON APPÉTIT !

Nos menus sont 1) validés par notre diététicien nutritionniste, 2) susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements de nos fournisseurs, 3) 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

cette semaine

fait
maison

Boismé

Semaine du 08 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre	Mercredi 10 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Tomates au basilic	Carottes râpées	Concombre vinaigrette	Mortadelle pistachée	Salade façon niçoise (salade tomates poivrons olives thon)
Plat	Omelette pommes de terre emmental	Sauté de dinde Basquaise	Boule bœuf sauce tomate	Cabillaud crème de moutarde	Cheeseburger
Garniture	Végétarien	 Riz pilaf	Semoule épicée	Epinard à la crème	Frites
Fromage					
Dessert	 Yaourt bio	Panna cotta fruits rouges	Fruit	Riz au lait	Fruit

BON APPÉTIT !

Nos menus sont 1) validés par notre diététicien nutritionniste, 2) susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements de nos fournisseurs, 3) 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

60%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 15 au 19 septembre 2025

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Mercredi 17 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
Entrée	Coleslaw	Pâté de campagne	Concombre vinaigrette	Salade de perle marine	Végétarien
Plat	Haut de cuisse de poulet grillé	Parmentier de poisson	Nuggets de volaille	Rôti de porc à l'italienne (romarin,ail)	Gratin de pâtes béchamel à l'Edam
Garniture	 Riz pilaf		Blé aux carottes	Haricots beurre à l'ail	
Fromage		 Yaourt bio			Fromage
Dessert	Salade de fruits	Broyé du Poitou	Compote	Fruit	Crème vanille

BON APPÉTIT !

Nos menus sont 1) validés par notre diététicien nutritionniste, 2) susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements de nos fournisseurs, 3) 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

64%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 22 au 26 septembre 2025

	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Mercredi 24 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Entrée	Salade de coquillettes tomates poivrons	Macédoine vinaigrette	Rillette	LES ANTILLES Salade à l'antillaise (bananes riz thon poivrons creme épices)	Taboulé à la menthe
Plat	Quiche courgette et thon	 Mijoté de Bœuf à la tomate	Poisson pané	Rougail saucisse	Lasagnes ricotta-épinard
Garniture	Salade verte	Tortis	Petits pois carottes	 Riz	 Végétarien
Fromage					 Fromage
Dessert	Fruit au sirop	Mousse au chocolat	Fruit	Blanc manger coco	Fromage blanc au miel

BON APPÉTIT !

Nos menus sont 1) validés par notre diététicien nutritionniste, 2) susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements de nos fournisseurs, 3) 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

64%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Mercredi 01 octobre	Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
Entrée	Coleslaw	Salade de blé, haricots verts, radis rose	Pâté de foie	ITALIEN Pizza Campione (à la viande de bœuf haché)	
Plat	Jambon grill sauce béarnaise	Croque courgette vache qui rit	Chipolatas	AB Pâtes Bolognaise	Poulet rôti
Garniture	Purée de pommes de terre	Salade	Brocolis et pommes vapeur		Pommes rissolées
Fromage		Végétarien	Petit suisse	Fromage	AB Fromage
Dessert	Compote	Crumble pommes		Tiramisu classique	Fruit

BON APPÉTIT !

Nos menus sont 1) validés par notre diététicien nutritionniste, 2) susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements de nos fournisseurs, 3) 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 06 au 10 octobre 2025

	Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	Mercredi 08 octobre	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre
Entrée	Radis beurre	Cervelas	Salade de pâtes au surimi		Carottes râpées
Plat	Pizza aux 3 fromages	Blanquette de poisson	Haut de cuisse de poulet	LE	 Parmentier de bœuf
Garniture	Salade verte	Carotte vapeur	Haricots verts persillés	GRAND	Salade verte
Fromage	Végétarien			REPAS	
Dessert	Fromage blanc au miel	Moelleux Chocolat	 Yaourt fermier		Ile flottante

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

70%
fait
cette semaine
maison



Semaine du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée		<i>Végétarien</i>		Concombre à la crème	Carotte râpée au jus d'orange
Plat	Chili con carné	Croissant béchamel mimolette emmental	Steak haché sauce fromagère	Curry de poisson	Tajine sucré salé au poulet
Garniture	 Riz	Salade	Pomme rissolées salade	Purée de carottes	 Semoule aux 4 épices
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage		
Dessert	Fromage blanc fermier aux fruits	Banane au chocolat	Gâteau aux pommes	Crème chocolat	Compote

BON APPÉTIT !

Nos menus sont 1) validés par notre diététicien nutritionniste, 2) susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements de nos fournisseurs, 3) 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

60%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 20 au 24 octobre 2025

	Lundi 20 octobre	Mardi 21 octobre	Mercredi 22 octobre	Jeudi 23 octobre	Vendredi 24 octobre
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade strasbourgeoise	Rosette	 Salade de riz au thon	Coleslaw
Plat	Rougail de colin	Aiguillette de volaille à la crème	Escaloppe de porc à la moutarde	Oeuf florentine	Lasagnes de bœuf
Garniture	 Riz	Brocolis	Purée de patate douce		Salade verte
Fromage	Fromage			Fromage	
Dessert	Fruit	Cake pépité de chocolat	Fruit	Flan au chocolat	Fruit

BON APPÉTIT !

Nos menus sont 1) validés par notre diététicien nutritionniste, 2) susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements de nos fournisseurs, 3) 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

62%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 27 au 31 octobre 2025

	Lundi 27 octobre	Mardi 28 octobre	Mercredi 29 octobre	Jeudi 30 octobre	Vendredi 31 octobre
Entrée	Rosette	Macédoine vinaigrette	Salade verte fromage et crouton	Potage de tomates vermicelle	Assiette complète Assiette de kebab salade sauce blanche
Plat	Gratin de colin aux petits légumes	Mijotée de porc aux olives	Boudin blanc	Galette de blé noir au fromage (béchamel)	Frites et salade
Garniture		 Tortis	Purée de pomme de terre	Salade verte	
Fromage				Végétarien	Fromage
Dessert	 Yaourt fermier bio	Fruits au sirop	Crème caramel	Fruit	Crème vanille

BON APPÉTIT !

Nos menus sont 1) validés par notre diététicien nutritionniste, 2) susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements de nos fournisseurs, 3) 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