



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

70%
cette semaine
fait maison



Semaine du 4 au 8 novembre 2024



	Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre
Entrée		Haricots rouges, thon, mais
Plat	Haché de veau sauce brune	Hoki sauce citron ciboulette
Garniture	Haricots verts persillés	Julienne de légumes
Fromage	Fromage	
Dessert	Compote	Novly caramel ou vanille
Goûter	Biscotte Confiture Lait	Fromage Pain Fruit

	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Entrée	HALLOWEEN Potage Carottes au cumin	Salade maïs olive ciboulette
Plat	Parmentier d'halloween	Gnocchis gratinés sauce tomate
Garniture	(Purée de potiron bœuf)	Végétarien
Fromage		
Dessert	Cake à l'orange et pépites de chocolat	Fruit de saison
Goûter	Biscuit Petit suisse Sirop	Pain Mimolette Fruit

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

60%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 11 au 15 novembre 2024

	Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre		Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
Entrée			<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>	Salami beurre	Carotte râpée au citron
Plat	F É R I É	Galette de blé noir Pommes de terre emmental		Poisson meunière	Poulet rôti
Garniture		Salade verte		Épinards	Potatoes
Fromage		Végétarien			Fromage
Dessert				Compote	Yaourt aromatisé
Goûter			Biscotte beurre chocolat Sirop	Semoule au lait Fruit	Pain Fromage Fruit

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.





VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

68%
cette semaine
fait maison



Semaine du 18 au 22 novembre 2024

	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre		Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre	
Entrée			<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>		Haricots verts vinaigrette	
Plat	Gratin macaronis et brocolis mimolette	Tartiflette			Poisson pané	Bœuf Bourguignon
Garniture	 Végétarien 	Salade verte			Panais et brocolis	Coquillettes
Fromage	Petit suisse	Petit suisse			Fromage à la coupe	
Dessert	Compote	Compote			Pomme rôtie au miel	Fruit
Goûter	Biscuit Yaourt Fruit	Flan aux fruits Fruit		Pain Fromage Fruit	Biscuit Yaourt	

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.





VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

79%
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		Salade verte mimolette	<p><i>Lasagnes épinards mozzarella</i></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>	Velouté de butternut	
Plat	Cordon bleu	Boule de bœuf sauce tomate		Lasagne épinard mozzarella	Chili con carné
Garniture	Haricots beurre à l'ail	Haricots blancs		Salade verte	AB Riz
Fromage	Fromage à la coupe			<i>Végétarien</i>	Fromages
Dessert	Yaourt nature	Fruit		Gâteau maison	Crème chocolat
Goûter	Pain Confiture Fruit	Gâteau poire et chocolat Lait		Biscuit Lait Fruit	Pain Banane chocolat Fruit


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.





Semaine du 2 au 6 décembre 2024

	Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre
Entrée	Salade de perle surimi sauce corail	Potage de légumes
Plat	Aiguillette poulet moutardé	Brandade de poisson
Garniture	Carotte vichy	Salade verte
Fromage	 Fromage à la coupe	
Dessert	Ile flottante	Clémentine
Goûter	Pain Confiture Sirop	Petit suisse Biscuit Fruit

RÉBUS



	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
	Salade de lentille vertes échalotes	Macédoine mayonnaise
	Quiche patates douce oignons caramélisés	Coquiflette
	 Végétarien	Petit suisse
	Gâteau marbré	Fruit
	Lait Banane Biscuit	Pain Barre de chocolat Sirop

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.





Semaine du 9 au 13 décembre 2024

	Lundi 9 décembre	Mardi 10 décembre
Entrée	Pâté de foie	Potage de légumes
Plat	Poisson à la normande	Blanquette de dinde
Garniture	Fondue de poireaux	AB RIZ
Fromage		
Dessert	Compote	Liégeois chocolat
Goûter	Biscotte Confiture Lait	Cookie maison Lait Fruit



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.

	Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
Entrée	Végétarien	Carottes à l'orange
Plat	Gratin de chou-fleur et pommes de terre au gorgonzola	Spaghettis
Garniture	Salade verte	à la bolognaise
Fromage	Fromage	
Dessert	Flan vanille	Fruit
Goûter	Biscuit Lait Nesquik Fruit	Madeleine Compote Sirop

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




66% fait maison
cette semaine



Celle-L'Évescault /
Cloué / Saint Sauvant

Semaine du 16 au 20 décembre 2024

	Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre
Entrée	Velouté au potiron	Salade de chou chinois
Plat	Couscous Végétarien	Pizza savoyarde
Garniture	 Semoule (carotte navet courge pois chiche)	Salade verte
Fromage	Végétarien	
Dessert	Yaourt	Fruit
Goûter	Biscuit Compote Lait	Pain Fromage Jus de fruit



	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
		Mortadelle pistache
	MENU	Cabillaud sauce tartare
	DE	Petits pois
	NOËL	
		Fruit
	Pain d'épice Compote Jus d'orange	Semoule au lait Fruit

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.

