

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	Bouillon de volaille Tapioca	Pâté de campagne
Plat	Steak haché sauce brune	Hoki sauce citron ciboulette
Garniture	Haricots verts persillés	Julienne de légumes
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Glace	Novly caramel



	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Entrée	Chèvre chaud toasté	HALLOWEEN Potage butternut curcuma
Plat	Gnocchis sauce tomates	Parmentier d'Halloween
Garniture	Salade verte Végétarien	(purée potiron bœuf)
Fromage	Fromage	Mimolette
Dessert	Fruit de saison	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

72%
cette semaine
fait
maison

Charentilly

Semaine du 11 au 15 novembre 2024

Lundi 11 novembre

Mardi 12 novembre

Jeudi 14 novembre

Vendredi 15 novembre

Entrée

Pâté
de campagne

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.



La citrouille bien sûr !

Salade
de choux rouges

Carottes râpées
Au citron

Plat


F
É
R
I
É

Colin
Sauce curry

Galette
de blé noir

Poulet rôti

Garniture

 Riz pilaf

Béchamel
et petits légumes

Frites

Fromage

Fromage à la coupe

Fromage à la coupe
Végétarien

Fromage à la coupe

Dessert

Yaourt
aromatisé

Banane
au chocolat

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

AU MENU

73%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 18 au 22 novembre 2024

	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre		Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Entrée	Potage de tomates	Salade verte et noix	<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>	Betteraves vinaigrette	Haricots verts vinaigrette
Plat	Gratin de macaronis	Raclette Jambon blanc-Salami		Poisson pané Citron	Parmentier
Garniture	Brocolis mimolette	Pommes de terre et fromage à raclette		Purée de brocolis	De bœuf
Fromage	Petit suisse Végétarien	Fromage à la coupe		Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit de saison		Pomme rôtie au miel	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

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	Terrine de saumon	Salade verte, mimolette	<p>Lasagnes épinards mozzarella</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	Velouté de légumes
Plat	Croque-monsieur	Cassoulet		Lasagnes épinards, mozzarella	Bœuf bourguignon
Garniture	Salade verte			Salade verte Végétarien	Coquillettes
Fromage	Petit suisse	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat			Marbré

BON APPÉTIT !



Semaine du 2 au 6 décembre 2024

	Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre
Entrée	Salade de perles surimi, ciboulette	Potage de légumes
Plat	Aiguillette de poulet moutardé	Brandade de poisson
Garniture	Carottes vichy	Salade verte
Fromage	Fromage à la coupe	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
	Velouté de lentilles	Carottes au fromage blanc
	Quiche patate douce oignons caramélisés	Spaghettis
	Salade verte Végétarien	À la bolognaise
	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
	Cake au citron	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



Semaine du 9 au 13 décembre 2024

Lundi 9 décembre

Mardi 10 décembre

Jeudi 12 décembre

Vendredi 13 décembre

Entrée

Pâté de foi

Potage
de légumes

Plat

Blanquette
de poisson

Gratin
de chou-fleur

Garniture

Carottes

Pommes de terre,
fromage

Fromage

Fromage à la coupe

Petit suisse
Végétarien

Dessert

Compote

Gâteau
aux pommes



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.

Toast
chèvre rôti

Velouté
d'asperge

Haché de veau
Et sa sauce

Coquiflette

Purée
de céleri

Salade



Fromage

Petit suisse

Flan pâtissier

Fruit

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



83% fait maison
cette semaine



Semaine du 16 au 20 décembre 2024

Lundi 16 décembre

Mardi 17 décembre

Jeudi 19 décembre

Vendredi 20 décembre

Entrée

Velouté
au potiron

Salade
de choux chinois

Plat

Couscous
végétarien

Sauté de dinde
crème de ciboulette

Garniture

Semoule
Végétarien

Purée
de Carottes

Fromage

 Fromage

Fromage

Dessert

Fromage blanc
au miel

Fruit



Mortadelle
pistache

Cabillaud
sauce tartare

Petits pois

Fromage
à la coupe

Compote

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