



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

77%
cette semaine
fait maison



Semaine du 4 au 8 novembre 2024



	Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre
Entrée		Haricots rouges, thon, maïs
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	Gâteau au chocolat Lait Fruit

	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
	Salade maïs olive ciboulette, mimolette	
	Gnocchis sauce tomate	Parmentier d'halloween
	Salade verte	(Purée de potiron bœuf)
	Végétarien	
		Mimolette
	Fruit de saison	Cake à l'orange et pépites de chocolat
	Fromage blanc confiture Madeleine Fruit	Pain 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.





VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

70%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 11 au 15 novembre 2024

	Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre		Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
Entrée		Salade de crouton dés emmental et bleu	<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	
Plat	F É R I È	Galette de blé noir 🌿		Poisson meunière 🌿	Poulet rôti 🌿
Garniture		Béchamel légumes et champignon 🌿		Épinards 🌿	Frites 🌿
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

79%
cette semaine
fait maison



Semaine du 18 au 22 novembre 2024

	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre		Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Entrée	Salade carotte raisin sec	Raclette (jambon blanc-salami)	<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>	Salade de riz	
Plat	Gratin macaronis et brocolis mimolette	Pommes de terre fromage à raclette		Calamars à la romaine	Bœuf Bourguignon
Garniture	Végétarien	Salade verte		DUO panais et carottes	Coquillettes
Fromage	Petit suisse				Fromage à la coupe
Dessert	Fruit de saison	Compote pomme fraise		Pomme rôtie au miel	Salade de fruits
Goûter	Biscuit Yaourt Fruit	Flan aux fruits Lait au chocolat		Pain Fromage Fruit	Gâteau au yaourt compote

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

83%
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 aux noix et croûtons		<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 patate douce
Plat	Cordon bleu	Tarte butternut chèvre, lardons noisette	Lasagne épinard mozzarella		Chili con carné
Garniture	Haricots beurre à l'ail		Salade verte	Riz	
Fromage	Fromage	Petit suisse	Végétarien	Fromages	
Dessert	Yaourt fermié	Fruit	Crème chocolat maison	Brookies	
Goûter	Pain Confiture Fruit	Gâteau poire et chocolat lait	Biscuit 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.






	Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre
Entrée	Salade de perle surimi sauce corail	Crème de brocolis
Plat	Aiguillette poulet moutardé	Brandade de poisson
Garniture	Carotte vichy	Salade verte
Fromage		
Dessert	Ile flottante	Clémentine
Goûter	Pain Confiture Sirop	Fromage blanc Biscuit Fruit

RÉBUS



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

	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
	Salade de lentille corail ciboulette	Macédoine mayonnaise
	Quiche patates douce oignons caramélisé	 Coquiflette
	<i>Végétarien</i>	
		Petit suisse
	Salade de fruits	Pomme au four
	Smoothie Banane Petit beurre	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.





	Lundi 9 décembre	Mardi 10 décembre
Entrée	Pâté de foie	
Plat	Poisson à la normande	Blanquette de dinde
Garniture	Fondue de poireaux	AB Riz
Fromage		Fromage
Dessert	Fruit	Liégeois chocolat maison
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
	Velouté de butternut	Carottes à l'orange
	Gratin de chou-fleur pommes de terre au gorgonzola	Spaghettis
	Salade	à la bolognaise
	Végétarien	
	Flan vanille	Fruit
	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.





Semaine du 16 au 20 décembre 2024

	Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre
Entrée	Végétarien	Salade de chou chinois
Plat	Burritos végétariens (haricots rouges, tomates, poivrons)	Pizza savoyarde
Garniture	Salade verte	Salade verte
Fromage	 Fromage	
Dessert	Yaourt	Fruit
Goûter	Biscuit Compote Lait	Pain Fromage Jus de fruit



	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
	Mortadelle pistache	
	Cabillaud sauce tartare	REPAS
	Petits pois	DE
		NOËL
	Fruit	
	Pain Confiture 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.

