

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

73%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 03 au 07 novembre 2025

	Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	Mercredi 05 novembre	Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre
Entrée	Bouillon de volaille vermicelle Carotte râpée vinaigrette	Haricots rouges, thon, mais	Salade de pâte et mimolette ciboulette	Chèvre chaud toasté	Potage butternut curcuma
Plat	Haché de veau sauce brune	Hoki sauce citron ciboulette	Sauté de porc à l'oignon	Gnocchis sauce tomate	Parmentier d'halloween (Purée de potiron bœuf)
Garniture	Frites	Julienne de légumes	Carottes à la crème	Salade verte Végétarien	
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Mimolette
Dessert	Compote pomme	Novly vanille	Gâteau au yaourt	Salade de fruits	Crème à l'orange

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

	Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Mercredi 12 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Entrée	Cervelas Saucisson à l'ail		Salade croutons dés emmental 	Velouté de chou-fleur 	Céleri rémoulade 
Plat	Colin sauce curry 	Férié	Chipolatas	Sauté de bœuf stroganoff 	Poulet rôti 
Garniture	Épinards  à la béchamel		Lentilles	Haricot beurre	Frites
Fromage	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Petit suisse	fromage à la coupe
Dessert	 Yaourt fermier Bio		Fruit	Moelleux poires 	Fruit

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

61%
cette semaine
fait maison



Semaine du 17 au 21 novembre 2025

	Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Mercredi 19 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Entrée	Salade chou blanc Salade chou rouge	Pâté de foie	Bouillon de volaille au vermicelle	Betteraves vinaigrette	Poireau mimosa
Plat	Gratin macaronis et brocolis mimolette	Sauté de veau sauce blanche	Raclette(blanc de dinde-salami)	Calamars à la romaine	Parmentier de bœuf
Garniture	<i>Végétarien</i>	Haricots verts persillés	Pomme de terre fromage raclette	Brocolis	
Fromage	Petit suisse	Fromage à la coupe	Salade verte	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Compote	Liegeois au chocolat	Compote pomme fraise	Pomme rôtie au miel	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

67%
cette semaine
fait maison



Semaine du 24 au 28 novembre 2025

	Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Mercredi 26 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Entrée	Velouté de petits pois Concombre vinaigrette	Salade verte aux maïs et croûtons	Macédoine mayonnaise	Velouté de butternut	Choux fleurs vinaigrette
Plat	Cœur de merlu sauce au citron	Cassoulet (saucisse fraîche, saucisson à l'ail, lardons)	Croque monsieur	Lasagnes épinard mozzarella	Chili con carné
Garniture	Haricots beurre		Salade verte	Salade verte <i>Vegetarien</i>	 Riz
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit suisse	Fromage à la coupe	Fromages
Dessert	 Yaourt fermier Bio	Mousse chocolat	Salade de fruits frais	Crème dessert au caramel	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



68%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 01 au 05 décembre 2025

	Lundi 01 décembre	Mardi 02 décembre	Mercredi 03 décembre	Jeudi 04 décembre	Vendredi 05 décembre
Entrée	Salade de perle surimi sauce corail Salade de coquille crème ciboulette	Potage de légumes	Pizza margarita	Salade de lentilles vertes échalotes	Carotte vinaigrette
Plat	Aiguillette poulet moutardé	Brandade de poisson	Jambon grill sauce barbecue	Quiche patates douce oignons caramélisé	Spaghettis à la bolognaise
Garniture	Carotte vichy	Salade verte	Salsifis braisés		
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Ile flottante	Clémentine	Compote	Cake aux pépites de 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



68%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 08 au 12 décembre 2025

	Lundi 08 décembre	Mardi 09 décembre	Mercredi 10 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Entrée	Pâté de campagne Terrine de légumes	Potage de légumes	Toast de camembert rôti	Concombre vinaigrette	Salade de mâche maïs
Plat	Blanquette de poisson	Gratin de chou-fleur pomme de terre fromage	Haché de veau au jus	Coquiflette	Cheeseburger
Garniture	Riz pilaf	Végétarien	Haricots verts		Frites
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit suisse	
Dessert	Fruit	Gâteau aux pommes	Novly au caramel	Compote	Glace

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 15 au 19 décembre 2025

	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Mercredi 17 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Entrée	Velouté au potiron Velouté de légumes	Salade de chou rouge	Salade de haricot rouge maïs	Mortadelle pistache	
Plat	Couscous végétarien (carottes, navets, courgettes pois chiche semoule)	Sauté de dinde crème de ciboulette	Quiche lorraine	Cabillaud sauce tartare	REPAS DE NOEL
Garniture	 Végétarien	Purée de carottes	Salade verte	Petits pois	
Fromage	 fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	
Dessert	 Yaourt bio	Compote	Clémentine	Cake au citron	

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 29 décembre au 02 janvier 2026

	Lundi 29 décembre	Mardi 30 décembre	Mercredi 31 décembre	Jeudi 01 janvier	Vendredi 02 janvier
Entrée	Feuilleté au fromage	Betterave à la vinaigrette	Carottes râpées		
Plat	Poisson pané	Lasagnes bolognaise	Tartiflette		
Garniture	Jardinière de légumes	Salade verte	Mâches	FERIE	FERME
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe			
Dessert	Yaourt sucré	Fruit	Crème dessert 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