

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

66%
cette semaine
fait maison



Semaine du 01 au 05 septembre 2025

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	Mercredi 03 septembre	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée	Salade d'haricots rouges maïs Salade d'haricots blancs tomates	Macédoine vinaigrette Soupe froide de betteraves À l'ail	Salade de pâtes surimi Taboulé à la menthe	Melon Pastèque	Toast de chèvre chaud Toast de camembert rôti
Plat	Steak de veau Haché au jus	 Filet De poisson Meunière	 Roti de porc A la crème	Lasagnes de courgette tomate Mozzarella	 Bœuf A la provençale
Garniture	Frites	 Riz Aux petits légumes	Ratatouille	Végétarien	Haricots verts
Fromage	 Brie Saint Paulin	Petit Suisse aromatisé Petit Suisse au sucre	Fromages	 Yaourt aux fruits  Yaourt nature sucré	Tomme blanche Gouda
Dessert	Glace Vanille-chocolat Glace vanille-fraise Fruit de saison	Abricots au sirop Pêches au sirop Fruit de saison	 Fromage blanc confiture  Fromage blanc miel Fruit de saison	Gâteau au chocolat Gâteau à l'ananas Fruit de saison	Compote salade de fruits frais Fruit de saison

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

83% fait maison
cette semaine



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 Salade verte et maïs	Carottes râpées Crudités croquantes À l'aïoli	Salade composée (chou blanc, emmental, dés de jambon) Concombre vinaigrette	Rosette beurre Mortadelle pistachée	Salade façon niçoise (salade tomates poivrons olive thon) Salade mêlée À la mimolette
Plat	Omelette Pomme de terre emmental	Sauté de dinde Basquaise	Boule bœuf Sauce tomate	Cabillaud Crème de moutarde	Cheeseburger
Garniture	Végétarien	Riz pilaf	Semoule épicée	Epinards A la crème	Frites
Fromage	Coulommiers Comté	Yaourt nature sucré Petit Suisse	Fromages	Yaourt aux fruits Yaourt aromatisé	Brie Emmental
Dessert	Yaourt bio Smoothie aux pêches Fruit de saison	Panna cotta fruits rouges Panna cotta chocolat Fruit de saison	Pruneaux au thé Compote pomme cassis Fruit de saison	Riz au lait Semoule au lait Fruit de saison	Salade de fruit frais Poire au chocolat Fruit de saison

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

83% 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 Céleri rémoulade	Pâté de campagne Saucisson à l'ail	Concombre vinaigrette Pastèque	Salade de perle marine Salade de riz au thon	Salade verte fromage Et croûton Œuf mayonnaise
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	Salade verte	Blé aux carottes	Haricots beurre A l'ail	Végétarien
Fromage	Yaourt aromatisé Petit Suisse	Camembert Saint Paulin	Fromages	Bûche de chèvre Carré Ligeil	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé
Dessert	Banane rôtie Poire rôtie Fruit de saison	Yaourt aromatisé Yaourt sucré Fruit de saison	Clafoutis aux mirabelles Clafoutis aux pommes Fruit de saison	Salade de fruits Salade d'orange Fruit de saison	Crème caramel Crème vanille Fruit de saison

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

72% 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 Salade de blé concombre oignons rouges	Macédoine vinaigrette Radis beurre	Pâté de campagne Rillettes	Thème LES ANTILLES Salade ananas crevettes Salade à l'antillaise (Banane, riz, thon, poivron, crème, épices)	Taboulé à la menthe Salade Mexicaine
Plat	Quiche courgette Et lardons	Mijoté de Bœuf A la tomate	Poisson pané	Rougail saucisse	Lasagnes Ricotta-épinard
Garniture	Salade verte	Tortis	Petits pois carottes	Riz pilaf	Végétarien
Fromage	Coulommiers Comté	Yaourt nature sucré Petit Suisse	Fromages	Yaourt aux fruits Fromage blanc	Cantal Mimolette
Dessert	Compote pomme fraise Compote pomme abricot Fruit de saison	Tarte Bourdaloue Tarte au chocolat Fruit de saison	Panna cotta caramel Panna cotta vanille Fruit de saison	Flan coco Blanc manger Fruit de saison	Compote de pommes Compote de poire Fruit de saison

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

76% 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	Salade Waldorf Coleslaw	Salade de blé maïs Et radis rose Salade de lentilles	Pâté de foie Salami	Thème ITALIE Salade tomate ricotta basilic Salade jambon, tomates pesto	Salade de chicon aux noix Salade croûton emmental
Plat	Jambon grill Sauce béarnaise	Croque Courgette-Vache Qui rit <i>Végétarien</i>	Chipolatas	Pâtes Bolognaise	Poulet rôti
Garniture	Purée de pommes de terre	Salade verte	Purée de brocolis		Pommes rissolées
Fromage	Yaourt aromatisé Fromage blanc	Camembert Edam	Fromages	Tomme blanche Gouda	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé
Dessert	Compote pomme Salade de fruits frais Fruit de saison	Crumble banane chocolat Crumbles aux pommes Fruit de saison	Liégeois vanille Liégeois café Fruit de saison	Tiramisu classique Tiramisu spéculoos Fruit de saison	Ananas au sirop Abricots au sirop Fruit de saison

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

79% fait maison
cette semaine



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 Endives au bleu	Cervelas Saucisson à l'ail	Salade de blé, tomate Ciboulette Salade de pâtes Au surimi		Salade de tomates Carottes râpées
Plat	Pizza aux 3 fromages (Mozzarella, emmental et Mimolette) <i>Végétarien</i>	Blanquette De poisson	Haut de cuisse De poulet	LE	Parmentier De bœuf
Garniture	Salade verte	Carottes vapeur	Haricots verts Persillés	GRAND REPAS	Salade verte
Fromage	Brie Saint Paulin	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Fromages		Bûche de chèvre Cantal
Dessert	Fromage blanc au miel Fromage blanc au sucre Fruit de saison	Moelleux pomme Moelleux citron Fruit de saison	Roulé à la confiture Roulé au chocolat Fruit de saison		Milkshake Ile flottante Fruit de saison

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

83% fait maison
cette semaine



Semaine du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée	Haricots verts vinaigrette Chou-fleur vinaigrette	Salade de pommes de terre oignons rouges, vinaigre de cidre Salade de chou blanc Râpé, emmental	Wrap crudités fromage Bâtonnets de légumes Crème ciboulette	Salade verte ananas Salade de pommes Et noix	Carottes râpées Au jus d'orange Céleri remoulade
Plat	 Chili con carne	 Croissant béchamel Mimolette, emmental <i>Végétarien</i>	 Steak haché Sauce fromagère	 Curry De poisson	 Bœuf au paprika
Garniture	Riz	Salade verte	Pommes rissolées	Purée de carottes	Semoule Aux 4 épices
Fromage	 Saint Nectaire Montcadi	 Yaourt nature sucré  Yaourt aromatisé	Fromages	 Petit Suisse Fromage blanc	 Bleu d'Auvergne Emmental
Dessert	 Fromage blanc fermier  Yaourt fermier Fruit de saison	Pomme au four Banane sauce chocolat Fruit de saison	Tarte aux pommes Gâteau aux pommes Fruit de saison	Crème vanille Crème caramel Fruit de saison	Compote Salade de fruits Fruit de saison

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

83% 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 Tomate, maïs	Coleslaw
Plat	Rougail de colin	Aiguillettes de volaille à la crème	Escalope de porc à la moutarde	Œuf florentine <i>Végétarien</i>	Lasagnes de bœuf
Garniture	Riz	Brocolis	Purée de patate douce		Salade verte
Fromage	Brie	Yaourt aromatisé	Fromages	Petit Suisse sucré	Edam
Dessert	Compote de pomme Fruit de saison	Cake à la vanille Fruit de saison	Île flottante Fruit de saison	Flan au chocolat Fruit de saison	Banane rôtie Fruit de saison

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 27 au 31 octobre 2025

	Lundi 27 octobre	Mardi 28 octobre	Mercredi 29 octobre	Jeudi 30 octobre	Vendredi 31 octobre
Entrée	Terrine de campagne	Macédoine vinaigrette	Salade verte, Emmental	Potage de légumes	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 Salade
Garniture		Tortis	Purée de pomme de terre	<i>Végétarien</i> Salade verte	
Fromage	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Fromages	Fromage blanc Au miel	Saint Nectaire
Dessert	Liégeois chocolat Fruit de saison	Pêche au sirop Fruit de saison	Crème caramel Fruit de saison	Compote pomme fraise Fruit de saison	Clafoutis aux prunes Fruit de saison

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