


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 vermicelle Salade de pois chiche	Lentilles lardons persil Haricot rouge thon maïs
Plat	Haché de veau sauce brune	Hoki sauce citron ciboulette
Garniture	Haricots verts persillés	Julienne de légumes
Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Compote pomme	Novly caramel Corbeille de fruits



	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Entrée	Chèvre chaud toasté Macédoine vinaigrette	Potage Carottes au cumin Velouté de butternut
Plat	Gnocchis sauce tomate	Parmentier d'halloween
Garniture	Salade verte	(Purée de potiron bœuf)
Fromage	Fromage	Mimolette
Dessert	Fruit de saison	Mousse au chocolat Corbeille de fruits

Végétarien

## 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

80%  
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 chou rouge  
Salade verte crouton

*Les légumes de saison*

Potage Dubarry  
Céleri rémoulade

Carotte râpée au citron  
Salade d'endive au bleu

Plat

F  
É  
R  
I  
È

Galette de blé noir  
béchamel aux petits  
légumes et fromages

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.

Sauté de bœuf  
stroganoff

Poulet rôti

Garniture

Végétarien

Je suis ...

 Pâtes bio

Frites

Fromage

Fromage à la coupe



Petit suisse

fromage

Dessert

Banane  
Chocolat  
Corbeille de fruits

la citrouille bien sûr !

Moelleux  
aux pommes  
Corbeille de fruits

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

72%  
cette semaine  
fait maison



Semaine du 18 au 22 novembre 2024

	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre		Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Entrée	Céleri rémoulade Terrine de légumes	Potage de légumes Salade de chou rouge	<p>SEMAINE EUROPÉENNE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS</p> <p><b>Comment réduire tes déchets à la cantine ?</b></p> <p><b>1</b></p> <p>Remplis ton assiette selon ta faim, pour éviter le gaspillage</p> <p><b>2</b></p> <p>Les déchets organiques (restes de repas, épluchures ...) peuvent être triés pour être compostés.</p>	Betteraves vinaigrette Chou-fleur vinaigrette	Poireaux mimosa Salade verte maïs crème citronné
Plat	Gratin macaronis et brocolis mimolette	Raclette (jambon blanc-salami) Pomme de terre fromage raclette		Calamars à la romaine sauce tomate	Parmentier de bœuf
Garniture	<i>Végétarien</i>	Salade verte		Riz	
Fromage	Petit suisse			Fromage	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Liégeois au chocolat Corbeille de fruits		Pomme rôtie au miel	Compote Corbeille 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

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

84%  
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	Rillettes de thon Terrine provençale	Salade d'endive mimolette Salade verte emmental	<p><b>Lasagnes épinards mozzarella</b></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.</p> <p>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	Choux fleurs vinaigrette Haricots vert vinaigrette
Plat	Haut de cuisse de poulet Yassa	Cassoulet		Lasagne épinard mozzarella	Cabillaud sauce citron
Garniture	Semoule	(haricots blanc, saucisse, saucisson à l'ail, porc)		Salade verte	AB Riz
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromages
Dessert	Fruit	Compote Corbeille de fruits		Crème dessert au caramel Corbeille de fruits	Brownie Corbeille de fruits

**Végétarien**

## 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 2 au 6 décembre 2024

	Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre
Entrée	Salade de perle surimi sauce corail Salade de blé et olive	Potage de légumes Soupe de poisson
Plat	Aiguillette de poulet moutardé	Brandade de poisson
Garniture	Carotte vichy	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Ile flottante Corbeille de fruits	Clémentine

## RÉBUS





	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
	Carotte au fromage blanc et ciboulette Salade de chou chinois	Salade de lentille corail échalotte Coleslaw
	Spaghettis à la bolognaise	Quiche aux fromages
	Fromage râpé	Salade <b>Végétarien</b>
		Petit suisse
	Compote Corbeille de fruits	Gâteau Chocolat Corbeille de fruits

# BON APPÉTIT !



Semaine du 9 au 13 décembre 2024

	Lundi 9 décembre	Mardi 10 décembre		Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
Entrée	Pâté de campagne Pâté de foie	Potage de légumes Velouté d'asperge	 <p><b>Les abeilles</b> 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.</p>	Betteraves Vinaigrette Salade de mâche maïs	Salade de batavia dés d'emmental
Plat	Blanquette de poisson	Gratin de chou-fleur pomme de terre fromage		Coquiflette	Hamburger
Garniture	 Riz aux petits légumes	<i>Végétarien</i>		Salade verte	Frites
Fromage	Fromage	Fromage		Petit suisse	
Dessert	Compote Corbeille de fruits	Gâteau aux poires Corbeille de fruits		Crumble aux pommes	Glace Corbeille de fruits

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



82% fait maison  
cette semaine



Semaine du 16 au 20 décembre 2024

	Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre
Entrée	Velouté de potiron Potage de légumes	salade de chou chinois Salade de chou rouge
Plat	couscous végétarien Carottes, navets, courgettes pois chiche	Sauté de dinde crème de ciboulette
Garniture	semoule	Purée de Carottes
Fromage	fromage	Fromage
Dessert	Fromage blanc au miel Corbeille de fruits	Compote



	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
Entrée	Rosette Cornichon Salami	Repas
Plat	Cabillaud sauce tartare	de
Garniture	Petits pois	Noël
Fromage	Fromage	
Dessert	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