





Semaine du 03 au 07 novembre 2025

	Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre
Entrée	Chou-Fleur vinaigrette	Lentilles à la vinaigrette
Plat	Paupiette de veau, sauce brune	Dos de colin sauce citron ciboulette
Garniture	Pommes rissolées	Julienne de légumes
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Novly vanille

La recette du gâteau au yaourt

pour 6 personnes

Préchauffer le four à 180 °C. Utiliser le pot de yaourt comme mesure.

Mélanger :

1 yaourt nature ½ pot d'huile

2 pots de sucre

3 pots de farine

½ sachet de levure 2 oeufs

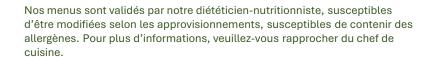
Il est possible d'ajouter selon votre goût : des pépites de chocolat, des morceaux de fruits, ou du zeste de citron.

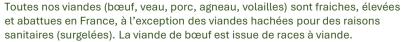
Mettre dans un moule et faire cuire pendant 30 min environ.

Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre
Salade verte, croûton et olives	Velouté de légumes
Parmentier d'Halloween	Pâtes sauce tomates
	Salade verte
Vache qui rit	Fromage
Cake chocorange	Fruit de saison

Régale-toi!

BON APPÉTIT















Semaine du 10 au 14 novembre 2025

	Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre
Entrée	Carottes râpées	
Plat	Poisson pané	Férié
Fromage Garniture	Pommes rissolées	
Fromage	Fromage	
Dessert	Yaourt bio	

Le légume de saison

J'ai un seul pied. J'ai un chapeau mais pas de tête.

Je suis blanc ou rouge ou jaune ou marron ou ... Il peut être parfois dangereux de me manger. Je ne suis ni un animal ni un végétal, je suis...



LE CHAMPIGNON bien sûr!

Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Salade de pommes de terre et ciboulette	Chou chinois vinaigrette
Haché de veau	Jambon grill, jus
Haricots beurre	Coquillettes fromage râpé
Petit suisse	Fromage
Moelleux aux fruits	Fruit de saison

BON APPÉTIT

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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 17 au 21 novembre 2025

	Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre		Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Entrée	Salade de chou rouge	Rillettes		Betteraves vinaigrette	Potage de légumes
Plat	Gratin de pommes de terre, brocolis et mimolette	Sauté de dinde à la tomate	Chaque jour de la semaine,	Calamars à la romaine	Lasagnes d eboeuf
Garniture		Blé	tout le repas d'une couleur	Purée de panais au curcuma	
Fromage	Fromage	Fromage	de l'arc en ciel !	Fromage	Fromage
Dessert	Salade de fruits	Liégeois	400000	Pomme rôtie au miel	Fruit
RON ADDÍTITO					

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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 24 au 28 novembre 2025

	Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre
Entrée	Macédoine mayonnaise	Salade verte noix et croûtons
Plat	Colin sauce ciboulette	Cassoulet (saucisse, saucisson à l'ail, haricots blancs)
Garniture	Riz	
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	* Yaourt bio	Fruit

LES BLAGUES DE TOTO

Toto va à la boulangerie. Le boulanger dit à Toto : – Aujourd'hui, le deuxième pain au chocolat est offert! – Alors, donnez-moi juste le deuxième.

La maîtresse demande à Toto :

D'où viennent les pommes ?

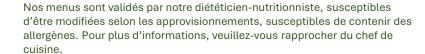
Des pommiers, madame.

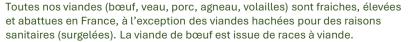
Et les dattes ?

Ben... Des calendriers !

Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Bouillon de légumes vermicelle	Salade de blé et crudités
Lasagnes Ricotta épinards	Bœuf bourguignon
Salade verte	Carottes rôties
Fromage	Fromage
Crème dessert	Brownie

BON APPÉTIT!

















Semaine du 01 au 05 décembre 2025

	Lundi 01 décembre	Mardi 02 décembre
Entrée	Salade de pâtes au surimi	Velouté de légumes Vache qui rit
Plat	Aiguillette de poulet moutardé	Brandade de poisson
Garniture	Haricots verts	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Ile flottante	Fruit
	A A	The state of the s

JEU DU DONUT

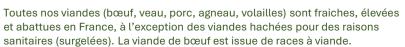
Sur un morceau de carton, dessine un donut en découpant le cercle au milieu. Remplis ce cercle de crayons. Chaque joueur prend un crayon sans faire tomber le donut. Celui qui fait tomber le donut a perdu!



Jeudi 04 décembre	Vendredi 05 décembre
Salade de lentilles vertes et échalotes	Soupe de tomates
Quiche patate douce et oignons caramélisés	Pâtes carbonara fromage râpé
Salade	
Fromage	Fromage
Fromage blanc au miel	Fruit



BON APPÉTIT















Semaine du 08 au 12 décembre 2025

	Lundi 08 décembre	Mardi 09 décembre	Que fait-on à la
Entrée	Terrine de légumes	Velouté de butternut	cantine pour limiter le gaspillage alimentaire?
Plat	Blanquette de poisson	Gratin de chou-fleur et pomme de terre au fromage	On commande au plus près des
Garniture	Riz		besoins de consommation.
Fromage	Fromage	Fromage	On organise des pesées des déchets pour
Dessert	Fruit	Beignet aux pommes	suivre le gaspillage.

Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Céleri, crème citronnée	Salade de mâche et maïs
Saucisse	Burger
Purée de pois cassés	Frites
Petit suisse	Fromage
Compote	Fromage blanc confiture



BON APPÉTIT

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 fraiches, 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.







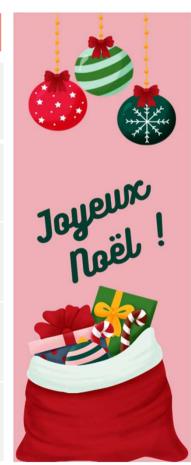






Semaine du 15 au 19 décembre 2025

	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre
Entrée	Mousse de canard, pain grillé	Salade de chou chinois
Plat	Pavé de saumon, beurre blanc à la ciboulette	Coquiflette
Garniture	Ecrasé de pommes de terre	
Fromage	Babybel	Petit suisse
Dessert	Bûche de Noël au chocolat	Pomme au four
		A



Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
	MENU
Fermé	DU
	CHEF



BON APPÉTIT

