

# AU MENU

80%  
cette semaine  
fait  
maison



Semaine du 4 au 8 novembre 2024

	Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre
Entrée	Terrine de légumes	Soupe de légumes
Plat	Jambon blanc	Haché de veau sauce tomates
Garniture	Pâtes	Frites
Fromage	Fromage	Fromage à la coupe
Dessert	Compote	Tarte banane choc



	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Entrée	Haricots rouges, thon, maïs	Salade de perle aux légumes
Plat	Hoki sauce citron ciboulette	Gratin de Gnocchis
Garniture	Julienne de légumes	Salade verte
Fromage	Fromage à la coupe	<b>Végétarien</b> Fromage à la coupe
Dessert	Crème vanille	Crème au 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



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

80% fait maison  
cette semaine



Semaine du 11 au 15 novembre 2024

	Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre
Entrée		A définir
Plat	F É R I É	
Garniture		
Fromage		
Dessert		

## Les légumes de saison

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.



Je suis ...  
la citrouille bien sûr !

Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
Carottes Râpées	Potage a la tomate et vermicelle
Galette de blé noir et sa béchamel aux fromages	Sauté de bœuf stroganoff
Salade verte	Pâtes bio
<b>Végétarien</b>	Petit suisse
Fromage à la coupe	
Banane chocolat	Gâteaux a la compote aux pommes



# 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

# AU MENU

80% fait maison  
cette semaine



Semaine du 18 au 22 novembre 2024

	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre		Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Entrée	Céleri rémoulade	Salade de Riz et Maïs	 <b>Comment réduire tes déchets à la cantine ?</b> <b>1</b> Remplis ton assiette selon ta faim, pour éviter le gaspillage <b>2</b> Les déchets organiques (restes de repas, épluchures ...) peuvent être triés pour être compostés.	Terrine de légumes	Betteraves vinaigrette
Plat	Poulet rôti	Gratin macaronis et brocolis mimolette		Sauté de bœuf façon asiatique	Calamars à la romaine
Garniture	Frites	Salade verte		Légumes croquants (carotte oignons poivron)	Purée de panais au curcuma
Fromage	Fromage à la coupe	Petit suisse		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	salade de fruits	Compote		flan pâtissier	Gâteau basque

## 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

# AU MENU

80% fait maison  
cette semaine



Semaine du 25 au 29 novembre 2024

	Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	<p><i>La recette de la semaine</i></p> <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. 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>	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre	
Entrée	Carotte râpée	Choux fleurs vinaigrette		<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. 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>	Salade verte aux fromages et noix	Velouté de butternut
Plat	Parmentier de bœuf	Chili con carné			Cassoulet	Lasagne brunoise de légumes, mozzarella
Garniture	Salade verte	Riz			Salade verte	<b>Végétarien</b>
Fromage	Fromage à la coupe	Fromages			Fromage	Fromage à la coupe
Dessert	Gâteaux spéculoos	Crème coco			Gâteaux au chocolat et sa crème anglaise	Crème dessert au caramel

## 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	Velouté de petits pois	Taboulé de perles aux légumes
Plat	Bœuf Bourguignon	Saute de poulet à la tomates et moutarde
Garniture	Haricots verts	Carotte vichy
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Yaourt Aromatisé	Beignet chocolat noisette

## RÉBUS



	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
	Potage de légumes	Potage de lentille corail
	Brandade de poisson	Paella végétarienne
	Salade verte	<b>Végétarien</b>
	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
	Clémentine	Feuilleté aux pommes

# BON APPÉTIT !

# AU MENU



80% fait maison  
cette semaine



Semaine du 9 au 13 décembre 2024

	Lundi 9 décembre	Mardi 10 décembre
Entrée	Carotte au fromage blanc	Pâté de campagne
Plat	Gratin de ravioli de bœuf	Blanquette de poisson
Garniture	Salade verte	Riz
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Gaufre aux sucres	Compote



**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
	Potage de légumes	Salade de batavia dés d'emmental
	Chakchouka de courge, tomates et fromages	Hamburger
		Frites
	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
	Donuts	Glace

Végétarien



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



80%  
cette semaine  
fait  
maison



Semaine du 16 au 20 décembre 2024

	Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre
Entrée	Concombre vinaigrette	Velouté au potiron
Plat	Coquille au jambon blanc	Couscous végétarien
Garniture		(carottes, navets, courgettes pois chiche semoule)
Fromage	Petit suisse	Fromage à la coupe
Dessert	Roulé au chocolat	Végétarien Yaourt bio



	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
Salade de chou chinois		
Sauté de dinde façon grand-mère	REPAS	
Purée de Carottes et pomme de terre	DE	
Fromage à la coupe	NOËL	
Compote		

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