

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien


AU MENU

73%
cette semaine
fait maison



LACS

Semaine du 4 au 8 novembre 2024

	Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre
Entrée	Bouillon de bœuf Vermicelle	Lentilles lardons persil
Plat	Haché de veau sauce brune	Hoki sauce citron ciboulette
Garniture	Haricots verts persillés	Julienne de légumes
Fromage	Fromage à la coupe 	Fromage à la coupe
Dessert	Novly	Compote



	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Entrée	Potage de légumes	Carotte râpée et raisin noir
Plat	Gnocchis gratinés sauce tomate	Parmentier d'halloween (Purée de potiron bœuf)
Garniture	Salade verte	
Fromage	Fromage à la coupe 	Mimolette
Dessert	Fruit de saison	Cake 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

AU MENU

80% fait maison
cette semaine

Semaine du 11 au 15 novembre 2024

	Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre		Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
Entrée		Rosette cornichon Salami	<p><i>Les légumes de saison</i></p> <p>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.</p> <p>Je suis ...</p>  <p>la citrouille bien sûr !</p>	Salade de crouton et des d'emmental	Salade de chou blanc
Plat	FÉRIÉ	Colin sauce citronnée		Poulet rôti	Galette de blé noir Pommes de terre emmental
Garniture		Épinards		Frites	Végétarien
Fromage		Fromage à la coupe		fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert		Yaourt aromatisé		Fruit	Moelleux 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



Semaine du 18 au 22 novembre 2024

	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre		Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Entrée	Betteraves vinaigrette	Terrine Provençal	<p>Comment réduire tes déchets à la cantine ?</p> <p>1</p> <p>Remplis ton assiette selon ta faim, pour éviter le gaspillage</p> <p>2</p> <p>Les déchets organiques (restes de repas, épluchures ...) peuvent être triés pour être compostés.</p>	Salade carotte chou blanc raisin sec	Velouté de poireaux
Plat	Gratin macaronis et brocolis mimolette	Sauté de porc au caramel		Poisson Pané citron	Parmentier de bœuf
Garniture	 Végétarien 	Légumes croquants (carotte oignons petits pois germe de soja)		Duo de Panais et riz	Salade verte
Fromage	Petit suisse	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Clémentine	Liégeois au chocolat		Pomme rôtie au miel	Eclair 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

AU MENU

80%
cette semaine
fait maison



LACS

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	Velouté de pois cassés	Salade verte aux noix et croûtons	<p>Lasagnes épinards mozzarella</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>	Velouté de butternut	Choux fleurs vinaigrette
Plat	Condon bleu	Cassoulet		Lasagne épinard mozzarella	Chili con carné
Garnitur	Haricots vert persillés			Salade verte	Riz
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromages
Dessert	Yaourt	Mousse chocolat		Crème dessert vanille	Fruit
				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

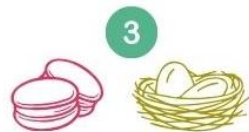


	Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre
Entrée	Salade de perle surimi sauce corail	Potage de légumes
Plat	Poulet rôti et son jus	Brandade de poisson
Garniture	Carotte vichy	Salade verte
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Ile flottante	Fruit

RÉBUS



Carotte vichy



1: mât-deux-laine / 2: seau-scie-son / 3: macaron-nid

	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
Entrée	Carotte au fromage blanc	Salade de lentille corail ciboulette
Plat	Spaghettis à la carbonara Fromage	Pizza fromages
Garniture		Salade verte
Fromage		Petit suisse
Dessert	Fruit	Gâteau marbré

Végétarien



BON APPÉTIT !



Semaine du 9 au 13 décembre 2024

	Lundi 9 décembre	Mardi 10 décembre
Entrée	Pâté de campagne	Velouté de butternut
Plat	Blanquette de poisson	Gratin de chou-fleur pomme de terre au fromage
Garniture	Riz pilaf	Salade verte
Fromage	Fromage à la coupe	Végétarien Fromage à la coupe
Dessert	Compote	Gâteau au chocolat



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
Entrée	Œuf mayonnaise	Salade de batavia dés d'emmental
Plat	Coquillettes	Hamburger
Garniture		Frites
Fromage	Petit suisse	
Dessert	Compote	Pot de Glace

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU




80% fait maison
cette semaine



LACS

Semaine du 16 au 20 décembre 2024

	Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre
Entrée	velouté au potiron	salade de chou chinois
Plat	Omelette au fromage	Sauté de dinde crème de ciboulette
Garniture	Salade	Purée de Carottes
Fromage	Fromage blanc	 Fromage à la coupe
Dessert	Fruit	Crumble pomme



	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
Entrée	REPAS	Potage de légumes
Plat	DE	Cabillaud sauce curry
Garniture	NOEL	 Semoule
Fromage		Fromage à la coupe
Dessert		Yaourt fermier

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