

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait
maison



LACS

Semaine du 03 au 07 novembre 2025

Lundi 03 novembre

Mardi 04 novembre

Jeudi 06 novembre

Vendredi 07 novembre

Entrée

Bouillon
de volaille vermicelle

Lentilles lardons persil
Haricots rouges ,mais

Plat

Haché de veau
sauce brune

Hoki
sauce citron ciboulette

Garniture

Pommes rissolées

Julienne
de légumes

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Compote
de pomme

Novly caramel

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.

Régale-toi !

Chèvre chaud toasté
Camembert
chaud toasté

Potage Carottes
au cumin

Gnocchis
sauce tomate

Parmentier
d'halloween
(Purée de potiron bœuf)

Salade verte
Végétarien

Fromage

Mimolette

Fruit de saison

Cake à l'orange
de 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

	Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	<i>Le légume de saison</i> 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
Entrée	Salade de croutons  dés emmental Salade de noix et dés de bleu			Potage de légumes	Carotte râpée au citron Céleri rémoulade
Plat	Filet de Poisson pané	Féried		Jambon	Aiguillette de volaille à la crème
Garniture	Frites			 Coquillettes	Haricots beurre
Fromage	Fromage			Petit suisse	Fromage
Dessert	Compote			Moelleux aux pommes	Fruit

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison



Semaine du 17 au 21 novembre 2025

Lundi 17 novembre

Mardi 18 novembre

Jeudi 20 novembre

Vendredi 21 novembre

Entrée

Salade chou rouge
et crème de betteraves

Paté de campagne
Pâté de foie

Plat

Gratin macaronis et
brocolis mimolette

Sauté de dinde
à la tomate

Garniture

Végétarien

Blé

Fromage

Fromage (bleu)

Fromage

Dessert

Salade de fruits

Liégeois
au chocolat



Chaque jour
de la semaine,
tout le repas
d'une couleur
de l'arc en
ciel !



Macédoine vinaigrette
Chou fleur vinaigrette

Haricots
verts mimosa

Calamars
à la romaine

Poireaux mimosa

Purée de Panais
au curcuma

Parmentier
de bœuf

Fromage

Fromage

Tiramisu

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

cette semaine
fait
maison



LACS

Semaine du 24 au 28 novembre 2025

Lundi 24 novembre

Mardi 25 novembre

LES BLAGUES DE TOTO

Toto va à la
boulangerie. Le
boulangier 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

Velouté
de patate douce

Choux fleurs
vinaigrette
Brocolis vinaigrette

Lasagne épinard
mozzarella

Bœuf Bourguignon

Salade verte
Vegetarien

Pâtes

Fromage

Fromages

Cake citron

Crème dessert vanille

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 01 au 05 décembre 2025

Lundi 01 décembre

Mardi 02 décembre

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

Entrée

Salade de **perle** surimi
sauce corail
Salade de **coquille**
crème ciboulette

Velouté de courgette
vache qui rit

Plat

Haut de cuisse
de poulet moutardé

Brandade
de poisson

Garniture

Carotte vichy

Salade verte

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Ile flottante

Fruit

Salade de lentilles
vertes échalotes
Salade de lentille
corail ciboulette

Carottes
au fromage blanc
Cèleri au yaourt

Quiche patates douce
oignons caramélisé

Spaghettis
à la bolognaise

Végétarien

Fromage

Fromage

Smoothie aux fruits

Compote

BON APPÉTIT !



Semaine du 08 au 12 décembre 2025

Que fait-on à la
cantine pour
limiter le
gaspillage
alimentaire ?

On commande
au plus près des
besoins de
consommation.

On organise des
pesées des
déchets pour
suivre le
gaspillage.



Lundi 08 décembre

Mardi 09 décembre

Jeudi 11 décembre

Vendredi 12 décembre

Entrée

Velouté de poireaux

Feuilleté fromage

Plat

Blanquette
de poisson

Gratin de chou-fleur
Et pomme de terre
fromage

Garniture

AB Riz

Végétarien

Fromage

Fromage à la coupe

Fromage à la coupe

Dessert

Fruit

Flan maison

Betteraves vinaigrette
Chou vinaigrette

Salade de batavia
dés d'emmental
Salade de mâche maïs

AB Coquiflette

steak haché

Frites

Petit suisse

Fromage

Crumble
aux pommes spéculos

Beignet aux pommes

BON APPÉTIT !



Semaine du 15 au 19 décembre 2025

Lundi 15 décembre

Mardi 16 décembre

Entrée

Velouté
au potiron

Salade de chou chinois
Salade de chou rouge

Plat

Couscous végétarien
(carottes, navets, pois
chiche, courgettes pois
chiche semoule)

Quiche lorraine

Garniture

Végétarien

Salade verte

Fromage

fromage



Fromage

Dessert



Yaourt bio

Compote



Jeudi 18 décembre

Vendredi 19 décembre

MENU DE NOEL
Cocktail de Fruit
Mousse de canard
sur Toast

Céleri rémoulade
Macédoine

Pavé de saumon
beurre blanc

Sauté de dinde
sauce

Ecrasé de pomme
de terre

Petits pois

Babybel de Noël

Fromage

Buche de Noël
du chef Eric

Fruit

BON APPÉTIT !