

AU MENU

73%
cette semaine
fait maison

Semaine du 4 au 8 novembre 2024

	Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre
Entrée	Bouillon de bœuf Vermicelle	
Plat	Haché de veau sauce brune	Hoki sauce citron ciboulette
Garniture	Haricots verts persillés	Julienne de légumes
Fromage		Fromage à la coupe
Dessert	Novly caramel	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		
Dessert	Fruit de saison	Cake à l'orange

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

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 	
Plat	FÉRIÉ	Colin sauce citronnée 		Poulet rôti 	Galette de blé noir Pommes de terre emmental 
Garniture		 Épinards 		Frites	 Végétarien
Fromage					Fromage à la coupe 
Dessert				Yaourt aromatisé	Fruit

BON APPÉTIT !

AU MENU

90%
cette semaine
fait
maison

Semaine du 18 au 22 novembre 2024











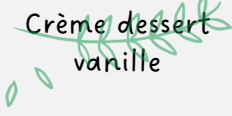
	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre		Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre	
Entrée	Betteraves vinaigrette 		 Comment réduire tes déchets à la cantine ? 1 Remplis ton assiette selon ta faim, pour éviter le gaspillage 2 Les déchets organiques (restes de repas, épluchures ...) peuvent être triés pour être compostés.		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		Fromage à la coupe 			Fromage à la coupe 	
Dessert	Clémentine	Liégeois au chocolat			Pomme rôtie au miel 	Eclair au chocolat

BON APPÉTIT !

AU MENU

80%
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		Salade verte aux noix et croûtons fromage 	<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 	
Plat	Condon bleu	Cassoulet 		Lasagne épinard mozzarella 	Chili con carné 
Garnitur	Haricots verts persillés 			Salade verte 	 Riz 
Fromage	 Fromage à la coupe 			<p>Végétarien</p>	Fromages 
Dessert	Yaourt	Mousse chocolat 			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 2 au 6 décembre 2024

	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		
Dessert	Ile flottante	Fruit

RÉBUS



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

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 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		
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.

Végétarien

	Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
Entrée	Œuf mayonnaise	 Salade de batavia dés d'emmental
Plat	 Coquifletes	Hamburger
Garniture		Frites
Fromage		
Dessert	Compote	Pot de Glace

BON APPÉTIT !



Semaine du 16 au 20 décembre 2024

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

Végétarien



	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
	REPAS	Potage de légumes
	DE	Cabillaud sauce curry
	NOEL	Semoule
		Yaourt fermier

BON APPÉTIT !