


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 | Lentilles lardons persil Haricots rouges, thon, mais |
| 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 Céleri rémoulade mayonnaise au paprika |
| 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%
cette semaine
fait
maison

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 noix et bleu |  Salade de chou blanc Salade de chou rouge |
| 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

90% fait maison
cette semaine

Semaine du 18 au 22 novembre 2024

| | Lundi 18 novembre | Mardi 19 novembre | | Jeudi 21 novembre | Vendredi 22 novembre |
|-----------|---|---|--|---|--|
| Entrée | Betteraves vinaigrette Chou-fleur vinaigrette | Terrine Provençal Terrine de légumes |  <p>Comment réduire tes déchets à la cantine ?</p> <p>1 Remplis ton assiette selon ta faim, pour éviter le gaspillage</p> <p>2 Les déchets organiques (restes de repas, épluchures ...) peuvent être triés pour être compostés.</p> | Salade carotte chou blanc raisin sec Salade chou rouge | Velouté de poireaux |
| Plat |  Gratin macaronis et brocolis mimolette | Sauté de porc au caramel | | Poisson Pané citron |  Parmentier de bœuf |
| Garniture | <i>Végétarien</i> | 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

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 | Velouté de pois cassés Haricots vert persillés | Salade verte aux noix et croûtons Salade d'endive mimolette | Lasagnes épinards mozzarella pour 6 personnes 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. | Velouté de butternut | Choux fleurs vinaigrette Brocolis 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.

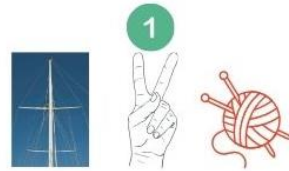


Fait maison



| | Lundi 2 décembre | Mardi 3 décembre |
|-----------|---|---------------------|
| Entrée | Salade de perle surimi sauce corail Salade de coquillette crème ciboulette | 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



3



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

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

Végétarien



BON APPÉTIT !





AU MENU



80% fait maison
cette semaine



Semaine du 9 au 13 décembre 2024

| | Lundi 9 décembre | Mardi 10 décembre |
|-----------|---|--|
| Entrée | Pâté de campagne Pâté de foie | 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 | 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.

Végétarien

| | Jeudi 12 décembre | Vendredi 13 décembre |
|-----------|---|---|
| Entrée | Œuf mayonnaise Macédoine vinaigrette |  Salade de batavia dés d'emmental  Salade de mâche mais |
| Plat | Coquillettes | Hamburger |
| Garniture | | Frites |
| Fromage | Petit suisse | |
| Dessert | Compote | Pot de Glace |

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 16 au 20 décembre 2024

Lundi 16 décembre

Mardi 17 décembre

Jeudi 19 décembre

Vendredi 20 décembre

Entrée

velouté
au potiron

salade de chou chinois
salade de chou rouge

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



REPAS

Potage
de légumes

DE

Cabillaud
sauce curry

NOEL

 Semoule

Fromage à la coupe

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