

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

71%
cette semaine
fait maison



Semaine du 4 au 8 novembre 2024

	Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre		Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Entrée	Potage de légumes	Bouillon vermicelles	<p>Halloween à la cantine</p>	HALLOWEEN Carottes râpées Raisins noirs	Brocolis Vinaigrette
Plat	Gnocchis gratinés	Haché de veau Sauce brune		Parmentier d'Halloween	Hoki Sauce citron ciboulette
Garniture	Sauce tomates Végétarien	Haricots verts persillés		(purée de potiron, bœuf)	Riz
Fromage	Fromage	Fromage		Mimolette	Fromage
Dessert	Compote	Fruit de saison		Cake à l'orange	Novly 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

AU MENU

Semaine du 11 au 15 novembre 2024

55%
cette semaine
fait
maison



	Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre		Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
Entrée		Salade de choux blancs	<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 croûtons et dés d'emmental	Rosette cornichon
Plat	FÉRIÉ	Galette de blé noir Béchamel, légumes et champignons		Poulet rôti	Colin sauce citronnée
Garniture		Végétarien		Pommes rissolées	Épinards
Fromage		Fromage		Fromage	Fromage
Dessert		Liégeois au chocolat		Fruit	Fromage blanc Au miel

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

80%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 18 au 22 novembre 2024

	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre		Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Entrée	Salade de choux rouges Vinaigrette balsamique	Velouté 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>	Velouté de poireaux	Betteraves Vinaigrette
Plat	Gratin de macaronis Et brocolis mimolette	Sauté de porc Au caramel		Parmentier de bœuf	Poisson pané Citron
Garniture	 Végétarien	Légumes croquants		Salade verte	Duo panais, carottes
Fromage	 Petit suisse	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Crème caramel		Banane au chocolat	Salade de fruits

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

75%
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 butternut	Choux fleurs Vinaigrette	<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>	Macédoine vinaigrette	Velouté de pois cassés
Plat	Lasagnes épinards, mozzarella	Chili Con Carné		Meunière de légumes	Cordon bleu
Garniture	Salade verte Végétarien	Riz		Purée de brocolis	Haricots verts persillés
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit		Gâteau maison	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



Semaine du 2 au 6 décembre 2024

	Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre
Entrée	Salade de lentilles vertes, échalotes	Coleslaw
Plat	Pizza fromages	Spaghettis
Garniture	Salade Végétarien	À la bolognaise
Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Compote	Fruit

RÉBUS



	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
	Salade de blé, surimi Sauce cocktail	Potage de légumes
	Haut de cuisse de poulet rôti et son jus	Brandade de poisson
	Carottes vichy	Salade verte
	Fromage	Fromage
	Ile flottante	Clémentine

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



70% fait maison
cette semaine



Semaine du 9 au 13 décembre 2024

Lundi 9 décembre

Mardi 10 décembre

Jeudi 12 décembre

Vendredi 13 décembre

Entrée

Velouté
de légumes

Haricots beurre
Vinaigrette



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.

Salade
mâches maïs

Pâté
de campagne

Plat

Gratin de choux fleurs
et pommes de terre
au fromage

Coquiflette

Hamburger

Blanquette
de poisson

Garniture

Salade verte
Végétarien

Salade

Frites

Carottes
vichy

Fromage

Fromage

Petit suisse

Fromage

Fromage

Dessert

Compote

Fruit

Fruit

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



83% 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 de potiron

Salade de choux chinois

Plat

Omelette au fromage et pommes de terre

Sauté de dinde
Crème ciboulette

Garniture

Salade Végétarien

Riz pilaf

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Fruit

Cake citron



Bouillon
Vermicelle

Cabillaud
Sauce curry

Petits pois

Fromage

Yaourt

REPAS

DE

NOËL

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