

AU MENU

ce % fait maison
cette semaine



Semaine du 03 au 07 novembre 2025

	Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre
Entrée	Bouillon de volaille tomaté au vermicelle	Brocolis en vinaigrette
Plat	Haché de veau sauce brune	Hoki sauce citron ciboulette
Garniture	Pommes rissolées	Riz aux petits légumes
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert		Novly caramel / Novly vanille

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 !

Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre
Chèvre chaud toasté	Carottes râpées
Gnocchis sauce tomate	Parmentier d'halloween (Purée de potiron bœuf)
Salade	
Végétarien	
Fruit de saison	Gâteau au chocolat et à l'orange

BON APPÉTIT !

	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 d'endives aux noix et dés de bleu 			Potage Dubarry 	Betteraves en vinaigrette 
Plat	Poisson pané	Féié		Sauté de bœuf stroganoff 	Jambon
Garniture	Frites			Haricots beurre	Coquillettes
Fromage				Petit suisse	Fromage à la coupe
Dessert	Compote			Galette Broyé du Poitou	

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.

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

0%
fait
cette semaine
maison



Semaine du 17 au 21 novembre 2025



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



	Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre
Entrée	Salade chou rouge aux pommes	Salade verte de fromage et croûtons
Plat	Gratin macaronis et brocolis mimolette	Sauté de dinde à la tomate
Garniture	Végétarien	AB Blé
Fromage		
Dessert	Salade de fruits	Liégeois au chocolat

Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Chou fleur vinaigrette	Haricots verts en vinaigrette
Calamars à la romaine	Parmentier de bœuf
Duo de carottes	
	Fromage à la coupe
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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

ce % fait maison
cette semaine



Semaine du 24 au 28 novembre 2025

Lundi 24 novembre

Mardi 25 novembre

LES BLAGUES DE TOTO

Toto va à la boulangerie. Le boulanger 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 butternut

Brocolis vinaigrette

Pizza

Bœuf Bourguignon

Salade verte

Pâtes

Végétarien

Fromages

Crème dessert vanille

Entrée

Macédoine mayonnaise

Salade d'endive mimolette

Plat

Colin sauce hollandaise

Cassoulet

Garniture



Riz

Fromage

Dessert

Yaourt

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 01 au 05 décembre 2025

	Lundi 01 décembre	Mardi 02 décembre
Entrée	Salade de perle surimi sauce corail 🌿	Velouté de poireaux vache qui rit 🌿
Plat	Aiguillette poulet moutardé 🌿	Brandade de poisson 🌿
Garniture	Carottes vichy 🌿	Salade verte 🌿
Fromage		
Dessert	Ile flottante	Fruit

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
Salade de lentilles vertes échalotes 🌿	Carottes râpées à l'orange 🌿
Quiche patates douce oignons caramélisé 🌿	Spaghettis Carbonara 🌿
 Végétarien 	
Smoothie aux fruits	Fromage à la coupe

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

Pâté de campagne

Potage
de légumes

Plat

Blanquette
de poisson

Gratin de chou-fleur
pomme de terre
fromage

Garniture

Riz pilaf

Végétarien

Fromage

Dessert

Compote

Flan
maison

Concombre
vinaigrette

Salade de batavia
dés d'emmental

Coquiflette

Hamburger

Frites

Petit suisse

Galette
st Michel

Beignet au chocolat

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 15 au 19 décembre 2025

Lundi 15 décembre

Mardi 16 décembre

Entrée

Velouté
de légumes

Salade
de betterave rouge

Plat

Couscous
végétarien

Bœuf
Stroganoff

Garniture

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

Haricots verts
au beurre

Fromage

Végétarien

Fromage à la coupe

Dessert

 yaourt bio



Jeudi 18 décembre

Vendredi 19 décembre

Rosette cornichon

REPAS DE NOËL

Cabillaud
sauce au citron



Petits pois -
carottes

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