

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait
maison

Montgivray

Semaine du 03 au 07 novembre 2025

Lundi 03 novembre

Mardi 04 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 !

Jeudi 06 novembre

Vendredi 07 novembre

Chèvre chaud toasté
Camembert
chaud toasté

Potage Carottes
au cumin

Gnocchis
sauce tomate

Parmentier
d'halloween
(Purée de potiron bœuf)

Salade verte
Végétarien

Fromage à la coupe

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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait
maison

Montgivray

Semaine du 10 au 14 novembre 2025

Lundi 10 novembre

Mardi 11 novembre

Le légume de saison

Jeudi 13 novembre

Vendredi 14 novembre

Entrée

Salade de croutons
 dés emmental
Salade de noix
et dés de bleu

Plat

Filet
de Poisson pané

Féié

Garniture

Frites

Fromage

Fromage

Dessert

Compote

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 !

Potage
de légumes

Jambon

 Coquillettes

Petit suisse

Moelleux
aux pommes

Carotte râpée
au citron
Céleri rémoulade

Aiguillette
de volaille à la crème

Haricots beurre

Fromage

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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

Montgivray

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

Pâté 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
Poireaux mimosa

Calamars
à la romaine

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

Montgivray

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
Végétarien

Pâtes

Fromage

Fromage

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

AB Salade de perle surimi
sauce corail
AB 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

AB Salade de lentilles
vertes échalotes
AB Salade de lentille
corail ciboulette

Carottes
au fromage blanc
Cèleri au yaourt

Quiche patates douce
oignons caramélisé

AB 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
Entrée	Velouté de poireaux	Feuilleté fromage
Plat	Blanquette de poisson	Gratin de chou-fleur Et pomme de terre fromage
Garniture	 Riz	 Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Flan maison

Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Betteraves vinaigrette Chou vinaigrette	Salade de batavia dés d'emmental Salade de mâche maïs
 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 !

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.

