

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison



Semaine du 03 au 07 novembre 2025

	Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre
Entrée	Bouillon de volaille vermicelle	 Lentilles lardons persil
Plat	Paupiette de veau sauce brune	Hoki sauce citron ciboulette
Garniture	Pommes noisette	Julienne de légumes
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit

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	Potage Carottes au cumin
Gnocchis sauce tomate	Parmentier d'halloween (Purée de potiron bœuf)
Salade verte	
 Fromage	Mimolette
Novly Caramel	Cake à l'orange et pépite 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

AU MENU



Semaine du 10 au 14 novembre 2025

	Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	<i>Le légume de saison</i>	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Entrée	Salade de croutons dés emmental		<p>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...</p> <p>LE CHAMPIGNON bien sûr !</p>	Potage de légumes	Carotte râpée au citron
Plat	Poisson pané	Féried		Jambon (Ketchup)	Aiguillette de volaille à la crème
Garniture	Haricots beurre persillés	<p>Végétarien</p>		Coquillettes	Semoule
Fromage	Fromage			Petit suisse	Fromage
Dessert	Compote maison			Moelleux aux pommes	Fruit

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison



Semaine du 17 au 21 novembre 2025

	Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre
Entrée	MENUS ARC EN CIEL Crème de Betteraves	Pâté de campagne
Plat	Gratin macaronis et brocolis mimolette	Sauté de dinde à la tomate
Garniture	Végétarien	Blé томатé
Fromage	Fromage (bleu)	Fromage
Dessert	Salade de fruits	Liégeois vanille



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



	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Entrée	Chou fleur vinaigrette	Poireaux mimosa
Plat	Calamars à la romaine	Parmentier de bœuf
Garniture	Purée de Panais au curcuma	
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit (Banane)	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

cette semaine
fait maison



Semaine du 24 au 28 novembre 2025

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 !



Lundi 24 novembre

Mardi 25 novembre

Jeudi 27 novembre

Vendredi 28 novembre

Entrée

Macédoine mayonnaise

Salade d'endive
croutons

Plat

Colin
sauce hollandaise

Cassoulet

Garniture

Riz

(haricots blanc saucisse
saucisson à l'ail)

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

 Yaourt bio

Fruit

Velouté de patate
douce

Brocolis vinaigrette

Lasagne épinard
mozzarella

Bœuf Bourguignon

Végétarien

 Pâtes

Fromage

Fromage

 Crème vanille
Lait bio

Moelleux 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

AU MENU



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



Salade de perle surimi sauce corail

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



Salade de lentilles vertes échalotes

Carottes au fromage blanc

Quiche patates douce oignons caramélisé

Spaghettis à la bolognaise

Végétarien

Fromage

Fromage

Gâteau à la cannelle

Compote

BON APPÉTIT !

Nos menus 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 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.

Végétarien

Petit suisse

	Lundi 08 décembre	Mardi 09 décembre
Entrée	Feuilleté fromage	Potage de légumes
Plat	Blanquette de poisson	Gratin de chou-fleur et pomme de terre au fromage
Garniture	Fondue de poireaux	Végétarien
Fromage	Fromage	Petit suisse
Dessert	Fruit	Flan maison

	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
	Betteraves vinaigrette	Salade de batavia dés d'emmental
	Coquiflette	Hamburger
		Pommes rissolées
	Fromage blanc	Fromage
	Crumble aux pommes spéculos	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

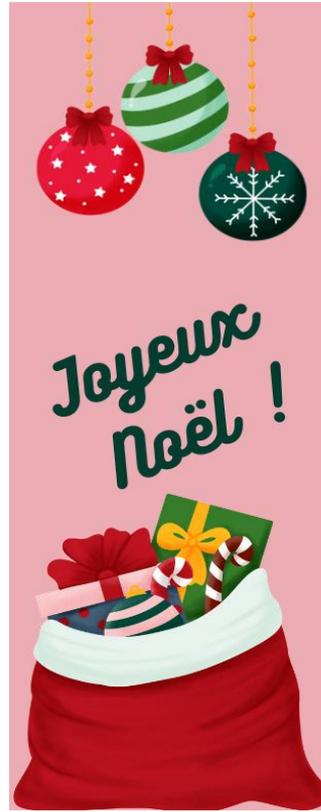


cette semaine
fait maison



Semaine du 15 au 19 décembre 2025

	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre
Entrée	velouté au potiron	Salade de chou rouge et pomme de terre
Plat	Couscous végétarien carottes, navets, pois chiche, courgettes	Quiche lorraine
Garniture	semoule	Salade verte
Fromage	fromage Végétarien	Fromage
Dessert	Yaourt bio	Pomme au four



	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Entrée	Céleri rémoulade	Repas de Noël Mousse de canard sur Toast
Plat	Sauté de dinde À la crème	Pavé de saumon beurre blanc
Garniture	Petits pois	Ecrasé de pomme de terre
Fromage	Fromage	Babybel de Noël
Dessert	Fruit	Buche de Noël

BON APPÉTIT !

Nos menus 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