



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

65%
cette semaine
fait maison



Rouillé

Semaine du 4 au 8 novembre 2024

	Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre
Entrée		Haricots rouges, thon, maïs
Plat	Haché de veau sauce brune	Hoki sauce citron ciboulette
Garniture	Haricots verts persillés	Julienne de légumes
Fromage	Fromage	
Dessert	Compote pomme	Novly caramel ou vanille
Goûter	Biscotte Confiture Lait	Pain Fromage Fruit



	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Entrée	Salade maïs olives ciboulette, mimolette	Potage tomate vermicelle
Plat	Gnocchis sauce tomate gratiné	Parmentier d'halloween
Garniture	Salade verte	(Purée de potiron bœuf)
Fromage		
Dessert	Fruit de saison	Cake à l'orange et pépites de chocolat
Goûter	Gâteau aux pommes Petit suisse	Pain Chocolat Fruit

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

60%
cette semaine
fait
maison

Semaine du 11 au 15 novembre 2024

	Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre		Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre	
Entrée		Salade de croutons dés d'emmental 	<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>	Rosette cornichon		
Plat	FÉRIÉ	Galette de blé noir Béchamel, légumes et champignons		Colin meunière 	Poulet rôti 	
Garniture				Épinards 	Frites	
Fromage				<i>Végétarien</i>		 Fromage
Dessert				Compote 	Yaourt aromatisé	Fruit
Goûter			Biscotte Lait Confiture	Semoule 	Pain Chocolat Compote	

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

72%
cette semaine
fait maison



Rouillé

Semaine du 18 au 22 novembre 2024

	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre
Entrée	Salade carotte raisin sec	
Plat	Gratin macaronis et brocolis mimolette	Raclette (jambon blanc-salami) pommes de terre fromage à raclette
Garniture	<i>Végétarien</i>	Salade verte
Fromage	Petit suisse	
Dessert	Fruit de saison	Compote pomme
Goûter	Biscuit Yaourt Fruit	Flan pâtissier aux fruits Lait au chocolat



Comment réduire tes déchets à la cantine ?

1

Remplis ton assiette selon ta faim, pour éviter le gaspillage

2

Les déchets organiques (restes de repas, épluchures ...) peuvent être triés pour être compostés.

	Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Entrée	Salade de riz et maïs	Bouillon vermicelle
Plat	Calamars à la romaine	Bœuf Bourguignon
Garniture	DUO panais et carottes	Coquillette
Fromage		
Dessert	Pomme rôtie au miel	Salade de fruits
Goûter	Pain Fromage Fruit	Gâteau au yaourt Compote

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

77%
cette semaine
fait maison



Semaine du 25 au 29 novembre 2024

	Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	La recette de la semaine	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
Entrée		Salade verte aux noix et croûtons, fromage		<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>	Velouté de patate douce
Plat	Cordon bleu	Cassoulet	Lasagne épinard mozzarella		Chili con carné
Garniture	Haricots beurre à l'ail	(Haricots blanc saucisson à l'ail saucisse poitrine de porc)	Salade verte	Riz	
Fromage	Fromage à la coupe	Petit suisse	Végétarien	Fromages	
Dessert	Yaourt fermié	Fruit	Crème dessert au caramel crème dessert vanille	Browkies	
Goûter	Pain Confiture Fruit	Gâteau poire et chocolat lait	Biscuit Lait Fruit	Pain Fromage Fruit	

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.





	Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre
Entrée	Salade de perle surimi sauce corail	Potage de légumes
Plat	Aiguillette poulet moutardé	Brandade de poisson
Garniture	Carotte vichy	Salade verte
Fromage		
Dessert	Ile flottante	Clémentine
Goûter	Pain Confiture Sirop	Fromage blanc Madeleine Fruit

RÉBUS




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

	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
Entrée	Végétarien	Macédoine mayonnaise
Plat	Quiche patates douce oignons caramélisé	Coquiflette
Garniture		Salade
Fromage	Fromage	
Dessert	Cake au citron	Crumble aux pommes
Goûter	Smoothie Banane Petit beurre	Pain Barre de chocolat Sirop

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.



	Lundi 9 décembre	Mardi 10 décembre
Entrée	Pâté de foie	
Plat	Poisson à la normande	Blanquette de dinde
Garniture	Fondue de poireaux	 Riz
Fromage		Fromage
Dessert	Fruit	Liégeois chocolat Liégeois vanille
Goûter	Biscotte Compote Lait	Cookie maison Lait Fruit



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.

	Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
Entrée	Potage de légumes	Carottes à l'orange
Plat	Gratin de chou-fleur et pommes de terre au gorgonzola	Spaghettis la bolognaise
Garniture	Salade	
Fromage	Végétarien	Fromage
Dessert	Flan pâtissier	Fruit
Goûter	Biscuit Lait Nesquik Fruit	Madeleine Compote Sirop



	Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre
Entrée	Végétarien	
Plat	Couscous végétarien Semoule (carotte navet courge pois chiche)	Pizza savoyarde
Garniture	Salade verte	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fromage blanc	Fruit
Goûter	Biscuit Compote Lait	Pain Fromage Jus de fruit



	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
Entrée	Rosette cornichon	
Plat	Cabillaud sauce tartare	REPAS
Garniture	Petits pois	DE
Fromage		NOËL
Dessert	Fruit	
Goûter	Semoule au lait Fruit	

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.

