

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

80%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 4 au 8 novembre 2024

	Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre
Entrée	Bouillon de tomate vermicelle	Haricots rouges, thon, maïs
Plat	Haché de veau sauce brune	Hoki sauce citron ciboulette
Garniture	Haricots verts persillés ou frites	Julienne de légumes
Fromage		Végétarien
Dessert	Compote pomme fraise	Novly vanille



	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Entrée	Chèvre chaud toasté	HALLOWEEN Potage butternut curcuma
Plat	Gnocchis sauce tomate	Parmentier d'halloween
Garniture	Salade verte	(Purée de potiron et bœuf)
Fromage		Mimolette
Dessert	Fruit de saison	Clémentine

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

80% fait maison
cette semaine



Semaine du 11 au 15 novembre 2024

Lundi 11 novembre

Mardi 12 novembre

Jeudi 14 novembre

Vendredi 15 novembre

Entrée

Brocolis vinaigrette

Les légumes de saison

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.



La citrouille bien sûr !

Potage Dubarry

Carotte râpée au citron

Plat

FÉRIÉ

Pommes de terre emmental Aligot

Sauté de bœuf stroganoff

Poulet rôti

Garniture

Salade verte

Haricot beurre

Fromage

Végétarien

Dessert

Banane au chocolat

Moelleux aux pommes

Petit suisse

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

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 croûtons emmental 🌿	Pâté de foie	 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.	Betteraves vinaigrette 🌿	
Plat	Gratin 🌿	Sauté de bœuf à la tomate 🌿		Calamars à la romaine	Parmentier de bœuf 🌿
Garniture	de macaronis mimolette	Légumes croquants Végétarien		Duo 🌿 de carottes	de bœuf
Fromage		(carotte oignons poivron germe de soja)		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Compote	Liégeois au chocolat			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

80% fait maison
cette semaine



Semaine du 25 au 29 novembre 2024

	Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	<i>La recette de la semaine</i> Lasagnes épinards mozzarella pour 6 personnes 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.	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
Entrée	Velouté de petits pois carottes	Salade verte aux noix et croûtons		Betterave vinaigrette	Choux fleurs vinaigrette
Plat	Cordon bleu	Cassoulet		Lasagnes	Chili con carné
Garniture	Haricots beurre			d'épinard et mozzarella	Riz
Fromage		Fromage à la coupe		<i>Végétarien</i>	
Dessert	 Yaourt ferme de l'aivaudais	Mousse chocolat		Crème dessert au caramel	Brownies

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



	Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre
Entrée	Salade de perle de surimi sauce corail	Potage de légumes
Plat	Aiguillette poulet moutardé	Brandade de poisson
Garniture	Carotte vichy	Salade verte
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Ile flottante	

RÉBUS



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

	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
	Salade de lentilles vertes échalotes	Carotte au fromage blanc
	Quiche patates douces	Spaghettis
	oignons caramélisés	à la bolognaise
	Végétarien	
	Gâteau marbré	Fruit

BON APPÉTIT !



Semaine du 9 au 13 décembre 2024

Lundi 9 décembre

Mardi 10 décembre

Jeudi 12 décembre

Vendredi 13 décembre

Entrée

Pâté
de campagne

Potage
de légumes



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.

Concombre
vinaigrette

Salade de batavia
dés d'emmental

Plat

Poisson
Pané

Gratin
de chou-fleur

Coquiflette

Hamburger

Garniture

Riz

pomme de terre
fromage

Au jambon

Frites

Fromage

Végétarien

Dessert

Compote

Fromage
blanc

Grimolle
aux pommes

Beignet
au chocolat

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



80%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 16 au 20 décembre 2024

Lundi 16 décembre

Mardi 17 décembre

Jeudi 19 décembre

Vendredi 20 décembre

Entrée

Velouté
au potiron

Salade
de chou chinois

Plat

Couscous
végétarien

Sauté de dinde
crème de ciboulette

Garniture


(carottes, navets,
courgettes pois chiche
semoule)

Purée
de carotte

Fromage

Fromage
à la coupe

Dessert

 Yaourt
ferme de L'airvaudais



Repas

Cabillaud
sauce tartare

De

Petits pois

Noël

Végétarien

Cake
au citron

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