

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 2 au 6 septembre 2024

	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre	Mercredi 4 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Entrée	Feuilleté fromage	Macédoine Vinaigrette	Taboulé à la menthe	Salade Marco polo	Melon
Plat	Steak haché de veau Au jus	Filet de poisson Vanillé	Cordon bleu	Aiguillette de poulet Au curry	Lasagnes de légumes
Garniture	Haricots verts	Riz Aux petits légumes	Tomate provençale	Courgettes sautées	Salade verte <i>Végétarien</i>
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Glace	Fruit au sirop	Yaourt aromatisé	Semoule au lait	Liégeois vanille
Goûter	Pain Confiture Lait	Biscuit Lait chocolat Fruit	Cake aux fruits Yaourt Fruits	Biscuit Fruit Fromage blanc	Croissant Barre de chocolat Lait

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



68%
Fait
maison



Semaine du 9 au 13 septembre 2024

	Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	Mercredi 11 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
Entrée	Tomate ciboulette	Œuf dur Sauce cocktail	Haricots beurre Vinaigrette	Rosette Cornichon	Salade mêlée À la mimolette
Plat	Omelette pommes de terre, emmental	Sauté de dinde Basquaise	Paupiette de veau	Cabillaud Crème moutarde	Cheeseburger
Garniture	Salade verte	 Riz pilaf	Purée de carotte	Ratatouille	Frites
Fromage	 Fromage Végétarien	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	 Fruit	Fromage blanc	Fruit	Crème carambar	Glace
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Moelleux Yaourt Fruit	Fruit Gâteau maison Lait	Gâteau à l'ananas Lait Fruit	Pain Fromage Banane

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



Semaine du 16 au 20 septembre 2024

	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Mercredi 18 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Entrée	Radis beurre	Saucisson à l'ail	Pastèque	Salade de perle marine	Melon
Plat	Aiguillette de poulet Au lait de coco	Parmentier	Nuggets de volaille	Rôti de porc à l'italienne	Gratin de macaronis
Garniture	Gratin de courgette Au curry	Salade verte	Petits pois	Duo de carottes et pommes de terre	À l'Edam
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Végétarien Fromage blanc
Dessert	Compote	Yaourt fermier	Salade de fruits	Crème vanille	Rocher coco
Goûter	Pain Fromage Fruit	Flan pâtissier Lait Fruit	Compote Gâteau maison Lait	Gâteau pomme cannelle Fromage blanc Fruit	Biscuit Fromage blanc 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

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



80%
Fait
maison



Semaine du 23 au 27 septembre 2024

	Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Mercredi 25 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Entrée	Taboulé  à la menthe	Concombre  à la crème	Cake au thon 	Tomate mozzarella  Vinaigrette balsamique	Céleri rémoulade 
Plat	Tortilla  aux herbes fraîches	Quiche  Aux dés de volaille	Jambon blanc	 Pâtes 	Daube de bœuf  provençale
Garniture	et pommes de terre	Salade verte 	Purée  de pommes de terre	A la bolognaise	Macaronis
Fromage	 Fromage <i>Végétarien</i>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	 Mousse  au chocolat	Fruit	Salade de fruits 	Tiramisu  spéculoos	Yaourt fermier
Goûter	Biscotte Confiture Jus de fruits	Biscuit Compote Lait	Croissant Barre de chocolat Fruit	Torta paradiso  Lait chocolat Fruit	Pain Confiture Lait

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



Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

	Lundi 30 septembre	Mardi 1 ^{er} octobre	Mercredi 2 octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Entrée	Terrine de légumes	Coleslaw	Pâté de campagne	Choux fleurs Vinaigrette	Salade croûton emmental
Plat	Coque monsieur Vache qui rit	Chipolatas	Burger de veau Sauce échalote	Cabillaud Crème de chorizo	Rôti de dinde À la crème et aux champignons
Garniture	salade verte	Purée de pommes de terre	Brocolis	Purée de céleri Et pommes de terre	Pommes rissolées
Fromage	Fromage blanc <i>Végétarien</i>	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Crumble de pommes	Gâteau au chocolat	Pain perdu	Glace
Goûter	Biscuit Lait Barre de chocolat	Compote Biscuit Lait	Gâteau maison Fruit Lait	Marbré Fromage blanc Fruit	Yaourt Biscuit 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



80%
Fait
maison



Semaine du 7 au 11 octobre 2024

Végétarien

	Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Mercredi 9 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Entrée	Cervelas	Betterave Vinaigrette	Salade de pommes de terre et ciboulette	Radis	Salade de tomates
Plat	Blanquette de poisson	Pâtes	Haut de cuisse de poulet	Pizza aux 3 fromages	Parmentier de bœuf
Garniture	Carotte vapeur	Carbonara	Haricots verts persillés	Salade verte	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse Végétarien	Fromage
Dessert	Banane au chocolat	Fruit	Liégeois vanille	Moelleux au chocolat	Ile flottante
Goûter	Biscotte Confiture Lait	Biscuit Compote Fruit	Yaourt Gâteau maison Fruit	Cookies Lait Fruit	Biscuit Yaourt Fruit

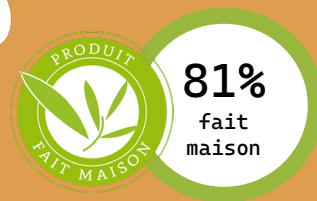
Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

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



Semaine du 14 au 18 octobre 2024

	Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Mercredi 16 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Entrée	Choux-fleurs Vinaigrette	Milkshake salé vert	Carpaccio de céleri	Salade verte	Carottes râpées Au jus d'orange
Plat	Pâtes à la bolognaise	Tian	Roulé fromage et jambon	Curry de poisson Au lait de coco	Tajine sucré salé Au poulet
Garniture	Salade verte	de lentilles	Salade	Purée de carottes au curry	Semoule aux 4 épices
Fromage	Fromage	Fromage <i>Vegetarien</i>	Fromage		Fromage
Dessert	Fromage blanc fermier Aux fruits	Gâteau à la carotte	Pomme au four Gelée de groseille	Wrap façon Maki Banane chocolat	Pain confiture maison
Goûter	Pain Barre de chocolat Fruit	Gâteau de fromage blanc Fruit Lait	Lait Gâteau maison Fruit	Compote Biscuit Lait	Gâteau de semoule Fruit Lait

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.

