



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

78%
cette semaine
fait maison



Semaine du 4 au 8 novembre 2024

	Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre	Mercredi 6 novembre	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Entrée	Bouillon de volaille vermicelle	Lentilles lardons persil	Salade maïs olive ciboulette	Chèvre chaud toasté	Potage Carottes au cumin
Plat	Haché de veau sauce brune	Hoki sauce citron ciboulette	Sauté de porc à l'orange	Tortellini ricotta épinard	Parmentier d'halloween
Garniture	Haricots verts persillés ou frites	Julienne de légumes	Carottes à la crème	Salade verte	(Purée de potiron bœuf)
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Mimolette
Dessert	Compote pomme	Novly vanille	Cake à l'orange et pépite de chocolat	Fruit de saison	Mousse au chocolat et à l'orange
Goûter	Palmier Yaourt nature Compote	Pain Fromage Fruit	Gâteau au chocolat Lait Fruit	Fromage blanc confiture Madeleine Fruit	Biscotte Confiture Lait

Végétarien

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

86%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 11 au 15 novembre 2024

	Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre	Mercredi 13 novembre	Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
Entrée		Salade de chou blanc	Salade de croutons dés emmental	Potage Dubarry	Céleri rémoulade
Plat		Galette de blé noir	Chipolatas	Sauté de bœuf stroganoff	Poulet rôti
Garniture		Pommes de terre emmental	Lentilles	Pâtes	Frites
Fromage		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit suisse	Fromage à la coupe
Dessert		Banane chocolat	Salade de fruits	Moelleux aux pommes	Fruit
Goûter		Biscuit Fromage blanc Fruit	Cake aux pépites de chocolat Compote Sirop	Semoule au lait Biscuit Fruit	Pain Fromage Fruit

FÉRIÉ

Végétarien



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Semaine du 18 au 22 novembre 2024

	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre	Mercredi 20 novembre	Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Entrée	Salade carotte chou blanc	Pâté de foie	Bouillon de volaille au vermicelle	Betteraves vinaigrette	Haricot vert mimosa
Plat	Gratin macaronis et brocolis mimolette	Sauté de bœuf à la tomate	Raclette (jambon blanc-salami)	Calamars à la romaine	Parmentier
Garniture	<i>Végétarien</i>	Légumes croquants (carotte oignons poivron germe de soja)	Pomme de terre fromage raclette	Panais au curcuma	de bœuf
Fromage	Petit suisse	Fromage à la coupe	Salade verte	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Compote	Liégeois au chocolat	Compote pomme fraise	Pomme rôtie au miel	Fruit
Goûter	Langue de chat Yaourt Fruit	Petit beurre Lait au chocolat Fruit	Flan pâtissier Fromage blanc Sirop	Pain Fromage Fruit	Biscuit Sirop 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.



Fait maison



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

Semaine du 25 au 29 novembre 2024

	Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	Mercredi 27 novembre	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
Entrée	Velouté  de petits pois	Salade verte  aux noix et croûtons	Terrine de saumon	Velouté  de patate douce	Choux fleurs  vinaigrette
Plat	Bœuf  Bourguignon	Cassoulet 	Croque-monsieur 	Lasagnes épinard  mozzarella	Spaghettis  À la bolognaise
Garniture	Haricots  beurre		Salade verte 	 Salade verte  Végétarien	
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit suisse	 Fromage à la coupe	Fromages
Dessert	Yaourt fermier	Mousse  chocolat	Salade  de fruits frais	Crème dessert vanille	Marbré 
Goûter	Pain Confiture Fruit	Moelleux à la fraise Lait Fruit	Gâteau au chocolat  Sirop Fruit	Mini viennoiserie Lait Fruit	Biscuit Petit suisse 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



	Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre	Mercredi 4 décembre	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
Entrée	Salade de coquille crème ciboulette	Potage de légumes	Pizza trois fromages	Salade de lentilles vertes échalotes	Carotte au fromage blanc
Plat	Aiguillette poulet moutardé	Brandade de poisson	Jambon grill	Quiche patate douce oignons caramélisé	Chili con carné
Garniture	Carotte vichy	Salade verte	Coquille		Riz
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Mousse au chocolat	Clémentine	Compote	Cake citron Végétarien	Yaourt
Goûter	Pain Confiture Yaourt nature	Fromage blanc Madeleine Fruit	Moelleux au chocolat Lait Fruit	Yaourt aromatisé Banane Petit beurre	Pain Barre de 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.



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



61%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 9 au 13 décembre 2024

	Lundi 9 décembre	Mardi 10 décembre	Mercredi 11 décembre	Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
Entrée	Pâté de campagne	Potage de légumes	Toast chèvre rôti	Radis beurre	Salade de batavia dés d'emmental
Plat	Blanquette de poisson	Gratin de chou-fleur pomme de terre fromage	Haché de veau	Coquiflette	Hamburger
Garniture	Riz	<i>Végétarien</i>	Purée de céleri		Frites
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit suisse	
Dessert	Fruit	Gâteau aux pommes	Flan vanille	Compote	Beignet au chocolat
Goûter	Biscuit Compote Laitage	Biscuit Lait Fruit	Gâteau au yaourt Fromage Fruit	Pain Lait Nesquik Fruit	Madeleine Compote Yaourt aromatisé

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 16 au 20 décembre 2024

	Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre	Mercredi 18 décembre	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
Entrée	Velouté au potiron	Rosette cornichon	Salade de haricot blanc échalote persil	Mortadelle pistache	
Plat	Couscous végétarien	Sauté de dinde crème de ciboulette	Quiche lorraine	Poisson pané Sauce tartare	REPAS
Garniture	(carottes, navets, courgettes pois chiche, semoule)	Pennes	Salade verte	Purée de petits pois	DE
Fromage	Fromage à la coupe Végétarien	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	NOËL
Dessert	Yaourt	Compote	Clémentine / Banane	Cake au citron	
Goûter	Biscuit Compote Yaourt nature sucré	Pain Fromage Fruit	Cake aux poires Lait	Pain Confiture Yaourt aromatisé	Pain d'épices Compote Jus d'orange

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.

