

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 volaille vermicelle	Pâté de campagne
Plat	Steak haché sauce brune	Hoki sauce citron ciboulette
Garniture	Haricots verts persillés	Julienne de légumes
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote de pomme	Novly caramel



	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Entrée	Chèvre chaud toasté	HALLOWEEN Potage butternut curcuma
Plat	Gnocchis sauce tomates	Parmentier d'Halloween
Garniture	Salade verte Végétarien	(purée potiron bœuf)
Fromage	Fromage 	Mimolette
Dessert	Fruit de saison	Mousse au 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

72%
cette semaine
fait maison



Semaine du 11 au 15 novembre 2024

	Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre		Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
Entrée		Pâté de campagne	<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>	Salade de choux rouges	Carottes râpées Au citron
Plat	F É R I È	Colin Sauce curry		Galette de blé noir	Poulet rôti
Garniture		 Riz pilaf		Béchamel et petits légumes	Frites
Fromage		Fromage à la coupe		Fromage à la coupe <i>Végétarien</i>	Fromage à la coupe
Dessert		Yaourt aromatisé		Banane 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

73%
cette semaine
fait maison



Semaine du 18 au 22 novembre 2024

	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre		Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Entrée	Potage de tomates	Salade verte et noix	 <p>Comment réduire tes déchets à la cantine ?</p> <p>1</p> <p>Remplis ton assiette selon ta faim, pour éviter le gaspillage</p> <p>2</p> <p>Les déchets organiques (restes de repas, épluchures ...) peuvent être triés pour être compostés.</p>	Betteraves vinaigrette	Haricots verts vinaigrette
Plat	Gratin de macaronis	Raclette Jambon blanc-Salami		Poisson pané Citron	Parmentier
Garniture	Brocolis mimolette	Pommes de terre et fromage à raclette		Purée de brocolis	De bœuf
Fromage	Petit suisse Végétarien	Fromage à la coupe		 Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit de saison		Pomme rôtie au miel	Salade de fruits

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 25 au 29 novembre 2024

Lundi 25 novembre

Mardi 26 novembre

La recette de la semaine

Jeudi 28 novembre

Vendredi 29 novembre

Entrée

Terrine
de saumon

Salade verte,
mimolette

Lasagnes épinards
mozzarella

Velouté
de butternut

Velouté
de légumes

Plat

Croque-monsieur

Cassoulet

pour 6 personnes
Fais revenir 500 g
d'épinards avec de l'huile
d'olives pendant 3 minutes.

Lasagnes
épinards, mozzarella


Bœuf
bourguignon

Garniture

Salade verte

Prépare une sauce
béchamel.
Coupe une grosse boule de
mozzarella en tranches.

Salade verte
Végétarien

 Coquillettes

Fromage

Petit suisse

Fromage à la coupe

Dans un plat à gratin,
alterne les couches de
plaques de pâte à lasagne,
les épinards, la béchamel et
la mozzarella.

Fromage à la coupe

Fromage à la coupe

Dessert

Fruit

Mousse
au chocolat

Enfourne pendant 40
minutes à 180°C.

Marbré

Fruit de saison

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




Semaine du 2 au 6 décembre 2024

	Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre
Entrée	Salade de perles surimi, ciboulette	Potage de légumes
Plat	Aiguillette de poulet moutardé	Brandade de poisson
Garniture	Carottes vichy	Salade verte
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Ile flottante	Clémentine

RÉBUS



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

	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
Entrée	Velouté de lentilles	Carottes au fromage blanc
Plat	Quiche patate douce oignons caramélisés	Spaghettis
Garniture	Salade verte Végétarien	À la bolognaise
Fromage	Fromage à la coupe	 Fromage à la coupe
Dessert	Cake au citron	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

AU MENU



80% fait maison
cette semaine



Semaine du 9 au 13 décembre 2024

Lundi 9 décembre

Mardi 10 décembre

Jeudi 12 décembre

Vendredi 13 décembre

Entrée

Pâté de foie

Potage
de légumes

Plat

Blanquette
de poisson

Gratin
de chou-fleur

Garniture

Carottes

Pommes de terre,
fromage

Fromage

Fromage

Petit suisse
Végétarien

Dessert

Compote

Gâteau
aux pommes



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.

Toast
chèvre rôti

Velouté
d'asperge

Haché de veau
Et sa sauce

Coquiflette

Purée
de céleri

Salade

 Fromage

Petit suisse

Flan pâtissier

Fruit

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



80% fait
cette semaine 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 choux chinois

Plat

Couscous
végétarien

Sauté de dinde
crème de ciboulette

Garniture

Semoule
Végétarien

Duo
navet et Carottes

Fromage

 Fromage

Fromage

Dessert

Fromage blanc
au miel

Fruit



Mortadelle
pistache

Cabillaud
sauce tartare

Petits pois

Fromage
à la coupe

Compote

REPAS

DE

NOËL

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