

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait
maison



Semaine du 03 au 07 novembre 2025

Lundi 03 novembre

Mardi 04 novembre

Jeudi 06 novembre

Vendredi 07 novembre

Entrée

Bouillon de volaille
vermicelle

Lentilles lardons persil

Plat

Haché de veau
sauce brune

Hoki
sauce citron ciboulette

Garniture

Pommes rissolées

Julienne de légumes

Fromage

Fromage

 Fromage

Dessert

Compote de pomme

Novly caramel

La recette du gâteau au yaourt pour 6 personnes

Préchauffer le four à 180 °C.

Utiliser le pot de yaourt
comme mesure.

Mélanger :

- 1 yaourt nature
- ½ pot d'huile
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- ½ sachet de levure
- 2 oeufs

Il est possible d'ajouter selon
votre goût : des pépites de
chocolat, des morceaux de
fruits, ou du zeste de citron.

Mettre dans un moule et faire
cuire pendant 30 min environ.

Régale-toi !

Chèvre chaud toasté

Potage Carottes
du cumin

Gnocchis
sauce tomate

 Parmentier d'halloween
(Purée de potiron bœuf)

Salade verte

Végétarien

Fromage

Mimolette

Fruit de saison

Cake à l'orange et
pépité de 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

cette semaine
fait
maison



Semaine du 10 au 14 novembre 2025

Lundi 10 novembre

Mardi 11 novembre

Le légume de saison

Jeudi 13 novembre

Vendredi 14 novembre

Entrée

Salade de croutons dés
 emmental

Plat

Poisson pané

Férié

Garniture

Frites

Fromage

Fromage

Dessert

Compote

J'ai un seul pied.
J'ai un chapeau mais pas de
tête.
Je suis blanc ou rouge ou
jaune ou marron ou ...
Il peut être parfois
dangereux de me manger.
Je ne suis ni un animal ni un
végétal, je suis...



LE CHAMPIGNON
bien sûr !

Potage de légumes

Carotte râpée au citron

Jambon

Aiguillette de volaille
à la crème

 Coquillettes

Haricots beurre

Petit suisse

 Fromage

Moelleux aux pommes

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

cette semaine
fait
maison



Semaine du 17 au 21 novembre 2025

	Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre
Entrée	MENUS ARC EN CIEL Salade chou rouge	Pâté de campagne
Plat	Gratin macaronis et brocolis mimolette	Sauté de dinde à la tomate
Garniture	Végétarien Fromage (bleu)	Blé томатé
Fromage		Fromage
Dessert	Salade de fruits	Liégeois vanille



Chaque jour
de la semaine,
tout le repas
d'une couleur
de l'arc en
ciel !



Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Chou fleur vinaigrette	Poireaux mimosa
Calamars à la romaine	Parmentier de bœuf
Pandis au curcuma	
Fromage	Fromage
Fruit	Gâteau Marbré

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

cette semaine
fait
maison



Semaine du 24 au 28 novembre 2025

Lundi 24 novembre

Mardi 25 novembre

Entrée

Macédoine mayonnaise

Salade d'endive
croutons

Plat

Colin
sauce hollandaise

Cassoulet

Garniture

AB
AGRICULTURE
BIEN-ÊTRE
Riz

(haricots blanc saucisse
saucisson à l'ail)

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

AB
AGRICULTURE
BIEN-ÊTRE
Yaourt bio

Fruit

LES BLAGUES DE TOTO

Toto va à la
boulangerie. Le
boulangier dit à Toto :
- Aujourd'hui, le
deuxième pain au
chocolat est offert!
- Alors, donnez-moi
juste le deuxième.

La maîtresse
demande à Toto :
- D'où viennent les
pommes ?
Des pommiers,
madame.
- Et les dattes ?
- Ben... Des
calendriers !



Jeudi 27 novembre

Vendredi 28 novembre

Velouté de patate
douce

Brocolis vinaigrette

Lasagne épinard
mozzarella

Bœuf Bourguignon



AB
AGRICULTURE
BIEN-ÊTRE
Pâtes

Végétarien

Fromage

Fromages



Crème dessert vanille

Moelleux 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



Semaine du 01 au 05 décembre 2025

Lundi 01 décembre

Mardi 02 décembre

JEU DU DONUT

Sur un morceau de carton, dessine un donut en découpant le cercle au milieu. Remplis ce cercle de crayons. Chaque joueur prend un crayon sans faire tomber le donut. Celui qui fait tomber le donut a perdu !



Jeudi 04 décembre

Vendredi 05 décembre

Entrée

AB Salade de **perle** surimi
sauce corail

Velouté de courgette
vache qui rit

Plat

Haut de cuisse de poulet
moutardé

Brandade de poisson

Garniture

Carotte vichy

Salade verte

Fromage

Fromage

AB Fromage

Dessert

Ile flottante

Fruit

AB Salade de **lentilles**
vertes échalotes

Carottes au fromage
blanc

Quiche patates douce
oignons caramélisé

AB Spaghettis
à la bolognaise

Fromage

Fromage

Smoothie aux fruits

Compote

BON APPÉTIT !



Semaine du 08 au 12 décembre 2025

Que fait-on à la
cantine pour
limiter le
gaspillage
alimentaire ?

On commande
au plus près des
besoins de
consommation.

On organise des
pesées des
déchets pour
suivre le
gaspillage.

Végétarien



Lundi 08 décembre

Mardi 09 décembre

Jeudi 11 décembre

Vendredi 12 décembre

Entrée

Feuilleté fromage

Potage de légumes

Plat

Blanquette de poisson

Gratin de chou-fleur et
pomme de terre
fromage

Garniture

Fondue de poireaux

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Fruit

Flan maison

Betteraves vinaigrette

Salade de batavia dés
d'emmental

Coquiflette

Hamburger

Frites

Petit suisse

Crumble aux pommes

Beignet aux pommes

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



cette semaine
fait
maison



Semaine du 15 au 19 décembre 2025

	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre
Entrée	velouté au potiron	Salade de chou rouge
Plat	couscous végétarien Carottes ,courgettes pois chiche	Quiche lorraine
Garniture	 semoule	Salade verte
Fromage	 fromage Végétarien	Fromage
Dessert	 Yaourt bio	Pomme au four



Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Céleri rémoulade	MENUS DE NOEL Cocktail de Fruit Mousse de canard sur Toast
Sauté de dinde à la crème	Pavé de saumon beurre blanc 
Petits pois	Ecrasé de pomme de terre
 Fromage	Babybel de noel
Fruit	Buche 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