



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

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	Haricots rouges, thon, mais	Salade de pâte et mimolette olive noir	Chèvre chaud toasté	Halloween Potage de carotte au cumin
Plat	Haché de veau sauce brune	Lentilles lardons persil	Sauté de porc à l'orange	Gnocchis sauce tomate	Parmentier d'halloween
Garniture	Haricots verts persillés ou frites	Julienne de légumes	Carottes à la crème	Salade verte Végétarien	(purée de potiron bœuf)
Fromage	Camembert		Fromage à la coupe	AB saint Paulin bio	Mimolette
Dessert	Compote pomme	Novly caramel	Cake à l'orange et pépite de chocolat	Fruit de saison	Mousse au chocolat et à l'orange
Goûter	Palmier Lait Compote	Gâteau au chocolat Lait Fruit	Pain Fromage Fruit	Fromage blanc confiture Madeleine Fruit	Biscotte 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

77%
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 rouge	Salade de croustons, dés d'emmental	Potage Dubarry	Céleri rémoulade
Plat	F É R I É	Galette de blé noir	Chipolatas	Sauté de bœuf stroganoff	Poulet rôti
Garniture		Pommes de terre emmental	Lentilles	Pâtes bio Haricots beurre	Frites
Fromage		<i>Végétarien</i> BRIE	Fromage à la coupe	Petit suisse	Gouda bio
Dessert		Poire chocolat	Fruit	Moelleux aux pommes	Salade de fruit
Goûter		Cake aux pépites de chocolat Fromage blanc Fruit	Biscuit Compote Sirop	Semoule au lit Biscuit Fruit	Pain Fromage 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

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 raisin sec	Terrine de légumes Pâté de foie	Bouillon de bœuf tapioca	Betteraves vinaigrette	Poireau mimosa
Plat	Gratin macaronis	Sauté de dinde à la tomate	Raclette (jambon blanc-salami)	Calamars à la romaine	Parmentier
Garniture	et brocolis mimolette Végétarien	Légumes croquants	Pomme de terre fromage raclette	Panais au curcuma ou Brocolis	de bœuf
Fromage	Petit suisse	Coulommiers	Salade verte	 Emmental bio	Fromage à la coupe
Dessert	Fruit de saison	Liégeois au chocolat ou vanille	Compote de pomme	Pomme rôtie au miel	Fruit
Goûter	Langue de chat Yaourt Fruit	Flan pâtissier Lait au chocolat Fruit	Petit beurre Fromage blanc Sirop	Pain Fromage Fruit	Gâteau au yaourt 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.





VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

79
cette semaine
fait maison



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 pois cassés	Salade verte aux noix et croûtons	Terrine de saumon	Velouté de butternut	Choux fleurs vinaigrette
Plat	Bœuf Bourguignon	Cassoulet	Croque-monsieur	Lasagnes épinard mozzarella	Chili con carné
Garniture	Haricots beurre		Salade verte	Salade verte Végétarien	Riz
Fromage	Fourme Ambert	Chèvre	Petit suisse	Camembert	Fromages
Dessert	Yaourt Aromatisé	Mousse chocolat	Salade de fruits frais	Crème dessert	Marbré
Goûter	pain confiture fruit	gâteau au chocolat lait fruit	moelleux à la fraise sirop fruit	mini viennoiserie lait fruit	Gâteau yaourt 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 perle surimi sauce corail	Potage de légumes	Pizza trois fromages	Salade de lentille corail ciboulette	Carotte au fromage blanc
Plat	Aiguillette poulet moutardé	Brandade de poisson	Jambon grill	Quiche patates douce	Spaghettis
Garniture	Carotte vichy	Salade verte	Salsifis braisés	oignons caramélisé Végétarien	à la bolognaise
Fromage	Buche de lait mélangé	 Savarin bio	Fromage à la coupe	Brique de bleu	Fromage à la coupe
Dessert	Ile flottante	Clémentine	Compote	Gâteau marbré	Fruit
Goûter	pain confiture sirop	fromage blanc madeleine fruit	moelleux au chocolat lait fruit	Smoothie Banane petit beurre	pain barre de chocolat sirop


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.





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	Velouté de butternut	Toast chèvre rôti	Concombre vinaigrette	Salade de batavia dés d'emmental
Plat	Blanquette de poisson	Gratin de chou-fleur	Haché de veau	Coquiflette	Hamburger
Garniture	Riz ou fondue de poireaux	Pommes de terre et fromage	Purée de céleri	Végétarien	
Fromage	 Brie	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit suisse	Glace
Dessert	Compote	Gâteau aux pommes	Flan vanille	Crumble aux pommes	Beignet
Goûter	biscuit compote sirop	cookie maison lait fruit	pain fromage fruit	gâteau au yaourt lait nesquik fruit	Madeleine Compote Sirop


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.





Semaine du 16 au 20 décembre 2024

	Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre	Mercredi 18 décembre	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
Entrée	Velouté de patate douce	Salade de chou chinois Salade de chou rouge	Salade de haricot rouge maïs	Rosette cornichon Mortadelle pistache	
Plat	couscous végétarien Végétarien	Sauté de dinde crème de ciboulette	Quiche lorraine	Cabillaud Sauce tartare	REPAS
Garniture	(carotte, navets, courgettes pois chiche, semoule)	Purée de carottes	Salade verte	Petits pois	DE
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	NOËL
Dessert	 Yaourt bio	Compote	Clémentine	Cake au citron	
Goûter	Biscuit Compote Sirop	Pain Fromage Fruit	Cake aux poires lait	Pain Confiture Fruit	Pain d'épice 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.

