

AU MENU

68%
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 | Haricots rouges, thon, mais Hoki sauce citron ciboulette | Salade de pâte et mimolette olive noir | Chèvre chaud toasté Camembert 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 Vegetarien | (purée de potiron bœuf) |
| Fromage | Camembert | | Fromage à la coupe | AB Saint Paulin bio | Mimolette |
| Dessert | Compote pomme Compote pomme fraise | Novly caramel Novly vanille | Cake à l'orange et pépité de chocolat | Fruit de saison Salade de fruits | 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

AU MENU

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 chou blanc | Salade de croutons, dés d'emmental | Potage Dubarry | Céleri rémoulade Carottes râpées au citron |
| Plat | F É R I É | Galette de blé noir <i>Végétarien</i> | Chipolatas | Sauté de bœuf stroganoff | Poulet rôti |
| Garniture | | Pommes de terre emmental | Lentilles |  Pâtes bio Haricots beurre | Frites |
| Fromage | | BRIE | Fromage à la coupe | Petit suisse |  Gouda bio |
| Dessert | | Poire chocolat Banane chocolat | Fruit Salade de fruits | Moelleux aux pommes Moelleux aux poires | Fruit 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

AU MENU

79%
cette semaine
fait maison

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 Salade chou rouge | Terrine de légumes Pâté de foie | Bouillon de bœuf tapioca | Betteraves vinaigrette Chou-fleur vinaigrette | Poireau mimosa Haricots verts mimosa |
| Plat | Gratin macaronis <i>Végétarien</i> | Sauté de dinde à la tomate | Raclette (jambon blanc-salami) | Calamars à la romaine | Parmentier |
| Garniture | et brocolis mimolette | 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 Compote | Liégeois au chocolat ou vanille | Compote de pomme | Pomme rôtie au miel Poire rôtie au miel | Fruit Salade de fruits |
| 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.



 Fait maison

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 pois cassés | Salade verte aux noix et croûtons Salade d'endives et mimolette | Terrine de saumon | Velouté de butternut | Choux fleurs vinaigrette Brocolis vinaigrette |
| Plat | Bœuf Bourguignon | Cassoulet | Croque-monsieur | Lasagnes épinard mozzarella | Chili con carné |
| Garniture | Haricots beurre | | Salade verte | Salade verte Vegetarien | Riz |
| Fromage | Fourme Ambert | Chèvre | Petit suisse | Samembert | Fromages |
| Dessert | Yaourt Aromatisé Yaourt fermier | Mousse chocolat Mousse café | Salade de fruits frais | Crème dessert Caramel ou vanille | Marbré / Brownie |
| 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.





| | Lundi 2 décembre | Mardi 3 décembre | Mercredi 4 décembre | Jeudi 5 décembre | Vendredi 6 décembre |
|-----------|--|---|---------------------------------------|--|---|
| Entrée | Salade de perle surimi sauce corail Salade de coquille crème ciboulette | Potage de légumes | Pizza trois fromages | Salade de lentille corail ciboulette Salade de lentilles vertes échalotes | Carotte au fromage blanc Céleri au yaourt |
| Plat | Aiguillette poulet moutardé | Brandade de poisson | Jambon grill | Quiche patates douce | Spaghettis |
| Garniture | Carotte vichy | Salade verte | Salsifis braisés | oignons caramélisé <i>Vegetarien</i> | à la bolognaise |
| Fromage | Buche de lait mélangé |  Savarin bio | Fromage à la coupe | Brique de bleu | Fromage à la coupe |
| Dessert | Ile flottante / mousse chocolat | Clémentine / ananas | Compote | Gâteau marbré Cake citron | 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.



 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 Pâté de foie | Velouté de butternut | Toast chèvre rôti | Concombre vinaigrette Radis beurre | Salade de batavia dés d'emmental Salade de mâche maïs |
| 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 | <i>Végétarien</i> | Frites |
| Fromage |  Brie | Fromage à la coupe | Fromage à la coupe |  Petit suisse | Glace |
| Dessert | Compote Fruit | Gâteau aux pommes | Flan vanille | Crumble aux pommes Compote | Beignet |
| Goûter | biscuit compote sirop | cookie maison lait fruit | pain fromage fruit | gâteau au yaourt lait nesquick 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 | 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 Végétarien | Fromage à la coupe | Fromage à la coupe | Fromage à la coupe | NOËL |
| Dessert | Yaourt bio Fromage blanc bio | Compote Pomme au four | Clémentine | Cake au citron Cake au chocolat | |
| 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.

