

	Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	Mercredi 05 novembre	Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre
Entrée	Bouillon  de volaille vermicelle	 Lentilles bio  lardons persil	 Salade de pâte bio et  mimolette olives noir	Chèvre  chaud toasté	Potage Carottes  au cumin
Plat	Steak  sauce brune	Hoki  sauce citron ciboulette	Sauté de porc  aux oignons	Gnocchis  sauce tomate	Parmentier d'halloween   (Purée de potiron  bœuf bio)
Garniture	Frites	Julienne  de légumes	 Carottes bio  à la crème	 Salade verte bio  Vegetarien	
Fromage	Fromage  à la coupe	 Fromage  à la coupe bio		Fromage  à la coupe	Mimolette
Dessert	 Compote pomme Bio	Novly caramel	Cake à l'orange  et pépité de chocolat	Fruit de saison	Mousse  au chocolat

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d’être modifiées 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 10 novembre	Mardi 11 novembre	Mercredi 12 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Entrée	Betterave vinaigrette		Salade de croutons dés emmental	Potage Dubarry	Carotte râpée au citron
Plat	 Parmentier de lentilles bio		Dos de Colin sauce citron	 Sauté de bœuf stroganoff bio	 Poulet rôti bio
Garniture	Végétarien	FERIE	Epinards à la crème	Haricot beurre	Frites
Fromage	Fromage à la coupe			Petit suisse	Fromage à la coupe
Dessert	Fruit		 Yaourt aromatisé bio	Moelleux aux poires	Compote

	Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Mercredi 19 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Entrée	Salade chou rouge	Pâté de foie	Bouillon de volaille au vermicelle	Chou fleur vinaigrette	Haricot vert mimosa
Plat	Gratin macaronis bio et brocolis mimolette	Sauté de bœuf bio à la tomate	Raclette (jambon blanc-rosette)	Calamars à la romaine	Parmentier de bœuf
Garniture	Végétarien	Jardinière de légumes	Pomme de terre fromage raclette	Petits pois	
Fromage	Petit suisse	Fromage à la coupe	Salade verte	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Fruit bio	Liégeois vanille	Compote pomme fraise	Pomme rôtie	Salade de fruits bio

	Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Mercredi 26 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Entrée	Velouté de légumes	Salade verte aux noix et croûtons	Surimi mayonnaise	Velouté de butternut	Brocolis vinaigrette
Plat	Sauté de Porc au cidre	Cassoulet	Croque monsieur	Lasagne épinard mozzarella	Chili con carné
Garniture	Haricots beurre		Salade verte	Végétarien	Riz bio
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromages
Dessert	Yaourt Aromatisé bio	Mousse chocolat	Petits suisse	Crème dessert caramel	Brownies



Semaine du 01 au 05 décembre 2025

	Lundi 01 décembre	Mardi 02 décembre	Mercredi 03 décembre	Jeudi 04 décembre	Vendredi 05 décembre
Entrée	Salade de coquille crème ciboulette	Potage de légumes	Salade de lentilles lardons ciboulettes	Concombre vinaigrette	Céleri rémoulade
Plat	Aiguillette poulet moutardé	Brandade de poisson	Pizza trois fromages	Quiche patates douce oignons caramélisé	Spaghettis à la bolognaise
Garniture	 Carotte vichy bio	Salade verte	Salade verte	 Végétarien 	
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe			Fromage à la coupe
Dessert	Ile flottante	Clémentine	Salade de fruits	Gâteau au citron	Fruit

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



69%
cette semaine
fait
maison



Mille
bulles
CULINAIRE LOCAL
ET PRODUIT

Semaine du 08 au 12 décembre 2025

	Lundi 08 décembre	Mardi 09 décembre	Mercredi 10 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Entrée	Pâté de campagne	Potage de légumes	Toast de camembert bio rôti	Radis beurre	Salade de batavia maïs
Plat	Blanquette de poisson	Gratin de chou-fleur pomme de terre Emmental	Boulette de bœuf au jus	Coquiflette	Cheeseburger
Garniture	Fondue de poireaux	 Végétarien 	Purée de céleri		Frites
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Petit suisse	
Dessert	Fruit	Gâteau aux pommes	Flan au caramel	Compote	Glace

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



81%
cette semaine
fait
maison



Mille
bulles
CENTRE SOCIAL
ET FAMILIAL

Semaine du 15 au 19 décembre 2025

	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Mercredi 17 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Entrée	Velouté  de patate douce	Salade  de haricot rouge maïs	Salade  de chou rouge	Rosette cornichon	
Plat	Couscous végétarien  (carottes, navets, courgettes  pois chiche semoule bio)	Quiche lorraine 	Sauté de dinde  crème de ciboulette	Rôti de porc  sauce moutarde	
Garniture	 Végétarien	Salade verte 	 Boulgour bio pilaf 	Brocolis	MENU DE NOEL
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	
Dessert	 Fromage blanc sucré bio	Fruit	 Pomme au four bio 	Gâteau au yaourt 	

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 22 au 26 décembre 2025

	Lundi 22 décembre	Mardi 23 décembre	Mercredi 24 décembre	Jeudi 25 décembre	Vendredi 26 décembre
Entrée	Bouillon de vermicelle	Carottes râpées	Salade verte emmental		Légumes croquants Sauce fromage blanc
Plat	Merlu et sa sauce	Cuisse de poulet aux épices	Boulette de bœuf sauce tomates		Pizza margarita Pizza fromages
Garniture	Epinards à la béchamel	Frites	Semoule	Noël	
Fromage					
Dessert	Mouse au chocolat	Milk Shake vanille	Fruit		Glace