






VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

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 vermicelles	Lentilles lardons persil	Salade de pâte mimolette olive noir	Chèvre chaud toasté	Potage Carottes au cumin
Plat	Haché de veau sauce brune	Hoki sauce citron ciboulette	Sauté de porc à l'orange	Gnocchis sauce tomate	Parmentier d'halloween
Garniture	Haricots verts persillés	Julienne de légumes	Carottes à la crème	Salade verte	Purée de potiron bœuf)
Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage	 Fromage	Mimolette
Dessert	Compote pomme	Novly caramel	Cake à l'orange et pépite de chocolat	 Fruit de saison	Mousse au chocolat
Goûter	Pain Miel Lait	Pain Fromage Fruit	Pain Confiture Yaourt	Fromage blanc Fruit Gâteau vanille	

Végétarien

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

86%
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 pomme de terre fromage ciboulette	Potage Dubarry	Carotte râpée au citron
Plat		Galette de blé noir béchamel aux petits légumes et fromages	Colin sauce curry	Sauté de bœuf stroganoff	Poulet rôti
Garniture		<i>Végétarien</i>	Épinards	Pâtes bio	Frites
Fromage		Fromage à la coupe	Fromage	Petit suisse	fromage
Dessert		Banane chocolat	Salade de fruits frais	Moelleux aux pommes	Fruit
Goûter		Pain Beurre Jus de fruit	Cake pépites chocolat Fromage blanc Sirop	Semoule au lait Fruit	

FÉRIÉ

Végétarien



Pâtes bio

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 18 au 22 novembre 2024

	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre	Mercredi 20 novembre	Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Entrée	Céleri rémoulade	Pâté de foie	Potage de légumes	Betteraves vinaigrette	Poireaux mimosa
Plat	Gratin macaronis et brocolis mimolette	Sauté de bœuf à la tomate	Raclette (jambon blanc-salami)	Calamars à la romaine sauce tomate	Parmentier de bœuf
Garniture	 Végétarien	Carottes sautées	Pomme de terre fromage raclette	Riz	
Fromage	Petit suisse	Fromage	Salade verte	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Liégeois au chocolat ou Liégeois vanille	Fruit	Pomme rôtie au miel	Compote
Goûter	Pain Fromage Fruit	jus d'orange Pain Barre de chocolat	Pain Confiture Lait	Flan pâtissier 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



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Semaine du 25 au 29 novembre 2024

	Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	Mercredi 27 novembre	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
Entrée	Brocolis vinaigrette	Salade d'endives mimolette	Rillettes de thon	Velouté de butternut	Chou-fleur vinaigrette
Plat	 Bœuf Bourguignon	Cassoulet	Haut de cuisse de poulet Yassa	Lasagne épinard mozzarella	Cabillaud sauce citron
Garniture	Coquillettes	(haricots blanc, saucisse, saucisson à l'ail, porc)	Semoule	Salade verte <i>Végétarien</i>	Riz
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromages
Dessert	Yaourt Aromatisé	Compote	Brownie	Crème dessert au caramel	Fruits
Goûter	Pain Confiture Lait	Pain Chocolat Fruit	Pain Fromage Sirop	Gâteau au citron 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

AU MENU



84%
cette semaine
fait maison



Mille bulles
CIRCUIT LOCAL
D'ÉLEVAGE

Semaine du 2 au 6 décembre 2024

	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	Carotte au fromage blanc et ciboulette	Salade de lentille corail ciboulette	Pizza margarita
Plat	Aiguillette de poulet moutardé	Brandade de poisson	Spaghettis à la bolognaise	Quiche aux fromages	Jambon grill
Garniture	Carotte vichy	Salade verte	Fromage râpé	Salade Végétarien	Salsifis braisés
Fromage	Fromage	AB Fromage		Petit suisse	Fromage
Dessert	Ile flottante	Clémentine	Compote	Gâteau chocolat	Salade de fruits frais
Goûter	Pain Barre chocolat Sirop	fromage blanc Biscuit fruit	Pain Pâte de fruit Lait	Smoothie Spéculoos	

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






74%
cette semaine
fait
maison



Mille
bulles
DÉPARTEMENTAL
D'AGRICULTURE

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	Potage de légumes	Toast de camembert rôti	Betteraves vinaigrette	Salade de batavia dés d'emmental
Plat	Blanquette de poisson	Gratin de chou-fleur pomme de terre fromage	Steak haché sauce échalote	Coquiflette	Hamburger
Garniture	 Riz	 Végétarien	Purée de céleri	Salade verte	Frites
Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage	Petit suisse	
Dessert	Compote	Gâteau aux pommes	Beignet aux pommes	Crumble aux pommes	Glace
Goûter	Pain Compote Sirop	Pain Beurre Fruit	Pain Confiture Lait	gâteau au yaourt lait Nesquik 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

AU MENU



82%
cette semaine
fait maison



Mille bulles
Société locale d'agriculture

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 potiron	salade de chou chinois	Salade de haricots rouge maïs	Rosette cornichon	Repas
Plat	couscous végétarien Carottes, navets, courgettes pois chiche	Sauté de dinde crème de ciboulette	Quiche lorraine	Cabillaud sauce tartare	de
Garniture	semoule Végétarien	Purée de Carottes	Salade Verte	Petits pois	Noel
Fromage	fromage	Fromage	Fromage	 Fromage	
Dessert	Fromage blanc au miel	Compote	Liégeois vanille	Fruit	
Goûter	Biscuit Compote Lait	Pain Barre de chocolat Fruit	Cake aux poires Lait	Pain 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