

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	Mercredi 03 septembre	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée	Salade de haricots rouges mais	Macédoine vinaigrette	Salade de pâtes surimi	Melon	Toast de chèvre chaud
Plat	Steak de veau haché au jus	Filet de poisson Meunière	Roti de porc à la crème	Lasagnes de courgette tomate Mozzarella	 Bœuf à la provençale
Garniture	Frites	 Riz aux petits légumes	Ratatouille	Végétarien	Haricots verts
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Glace	Fruits	Yaourt aromatisé	Gâteau au chocolat	Fruit
Goûter			Biscuit lait fruit		

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre	Mercredi 10 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Tomates au basilic	Carottes râpées	Pastèque	Rosette cornichon	Salade façon niçoise (salade tomates poivrons olives thon)
Plat	Cabillaud crème de moutarde	Sauté de dinde Basquaise	Boule bœuf sauce tomate	Omelette pomme de terre emmental	Nuggets
Garniture	Epinard à la crème	 Riz pilaf	Semoule épicée		Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	 Yaourt bio	Panna cotta fruits rouges	Fruit	Riz au lait	Fruit
Goûter			Fruit fromage blanc Biscuit		

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 15 septembre	Mardi 16 septembre	Mercredi 17 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
Entrée	Coleslaw	Pâté de campagne	Melon	Salade de perle marine	Salade verte fromage croûton
Plat	Haut de cuisse de poulet grillé	Parmentier de poisson	Poisson pane	Rôti de porc à l'italienne (romarin,ail)	Gratin de pâtes béchamel à l'Edam
Garniture	Riz pilaf <i>Végétarien</i>	Salade	Blé aux carottes	Haricots beurre à l'ail	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Yaourt bio	Compote	Crème vanille	fruits
Goûter			Compote Biscuit Lait		

	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Mercredi 24 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Entrée	Salade de coquillettes tomates poivrons 🌿	Macédoine 🌿 vinaigrette	Paté de campagne	Salade 🌿 ananas crevettes	Taboulé 🌿 à la menthe
Plat	Quiche courgette et thon 🌿	Mijoté de Bœuf 🌿 à la tomate	Poisson pané	Rougail saucisse 🌿	Lasagnes 🌿 ricotta-épinard
Garniture	Salade verte	 Tortis	Petits pois 🌿 carottes	 Riz	 Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat 🌿	Fruit	Flan coco 🌿	
Goûter			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

	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Mercredi 01 octobre	Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
Entrée	Salade Haricots verts	Salade de blé , mais, radis rose	Pâté de foie	Salade jambon tomates ricota basilic	Salade de chicon aux noix
Plat	Jambon grill sauce béarnaise	Croque chèvre	Chipolatas	 Pâte Bolognaise	Pilon de poulet
Garniture	Purée de pommes de terre	Salade Végétarien	Brocolis et pommes vapeur		Pommes rissolées
Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Fruit	Pomme cuite	Petit suisse	Tiramisu classique	Fruit
Goûter			Pain Confiture Lait		

	Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	Mercredi 08 octobre	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre
Entrée	Salade tomate 	Radis beurre	Salade de pâtes 	Le grand repas	Mortadelle
Plat	Pizza aux 3 fromages (mozza, emmental, mimolette) 	Blanquette de poisson 	Haut de cuisse de poulet 		 Parmentier de bœuf 
Garniture	 Salade verte <i>Vegetarien</i>	Carotte vapeur 	Haricots verts persillés 		Salade verte
Fromage	 Petit suisse	Fromage	 Fromage		Fromage
Dessert	Fromage blanc au miel 	Moelleux Chocolat 	Liegeois vanille		Ile flottante 
Goûter			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

AU MENU

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

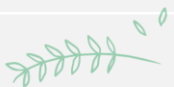
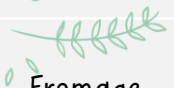
	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée	Chou fleur vinaigrette	Salade de pomme de terre oignons rouge vinaigre de cidre	Wrap crudités fromage	Salade de pâte, bleu et noix	Carotte râpée au jus d'orange
Plat	Chili con carné	Bruschetta mimolette emmental	Steak haché sauce fromagère	Curry de poisson	Tajine au poulet
Garniture	 Riz	Salade	Pomme rissolées salade	Purée de carottes	 Semoule aux 4 épices
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Végétarien	Fromage
Dessert	Yaourt fermier	Banane chocolat	Gâteau aux pommes	Crème vanille	Fruit
Goûter			Lait Biscuit 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 20 octobre	Mardi 21 octobre	Mercredi 22 octobre	Jeudi 23 octobre	Vendredi 24 octobre
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade façon niçoise	Rosette	Surimi	Salade de croûtons-fromage-crème citronnée
Plat	Rougail de colin	Aiguillette de volaille à la crème	Escalope de porc à la moutarde	Gratin de légumes	 Lasagnes de bœuf
Garniture	 Riz	Brocolis	Purée de patate douce		Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse		Fromage
Dessert	Fruit	Cake pépite de chocolat	Fruit		Fruit
Gôûter	Biscotte Confiture Petit suisse	Lait Biscuit Fruit	Pain Fromage Jus de fruit	Fruit Biscuit Lait	Cookie Lait Compote

	Lundi 27 octobre	Mardi 28 octobre	Mercredi 29 octobre	Jeudi 30 octobre	Vendredi 31 octobre
Entrée	Mortadelle 	Macédoine  vinaigrette	Salade verte fromage et crouton 	Potage de tomates vermicelle 	Assiette complète
Plat	Gratin de colin  aux petits légumes	Mijotée de porc aux olives 	Boudin blanc	Galette de blé noir  au fromage (béchamel)	Assiette de kebab salade sauce blanche 
Garniture	 Végétarien	 Tortis	Purée  de pomme de terre	Salade verte	Frites et salade
Fromage	 Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	 Yaourt fermier bio	Fruit	Crème caramel 	Fruit	Glace
Gôûter	Biscotte Confiture Lait	Tarte  aux pommes Lait	Fruit Pain Fromage	Gâteau  Banane nutella Lait	Biscuit Lait Fruit