

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

93% fait maison
cette semaine



Semaine du 01 au 04 septembre 2026

		Mardi 1 ^{er} septembre	Mercredi 02 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée	En avant pour une nouvelle année !	Macédoine vinaigrette Mousse de betteraves À l'ail	Taboulé à la menthe Salade de quinoa	Melon Pastèque	Toast de camembert rôti Toast De chèvre chaud
Plat		 Filet de merlu Sauce citronnée	 Roti de porc à la crème	Parmentier De lentilles	 Bœuf à la provençale
Garniture		Riz aux petits légumes Pâtes À la tomate	Ratatouille Légume du jour	Végétarien Parmentier De légumes	 Haricots verts Légume du jour
Fromage		 Emmental	Brie	 Yaourt nature sucré	Tomme blanche
Dessert		 Yaourt aromatisé  Yaourt nature sucré	Poire au sirop Pomme au four	Gâteau au chocolat Gâteau au citron	Salade de fruits frais Fruit de saison

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

cette semaine

fait
maison



Semaine du 07 au 11 septembre 2026

	Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre	Mercredi 09 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	Tomates au basilic Courgette râpée	Crudités croquantes Aïoli Carottes râpées	Concombre vinaigrette Radis rose	Cervelas petit beurre Saucisson à l'ail Petit beurre	Salade façon niçoise (salade tomates poivrons olive thon) Chou blanc au jambon
Plat	Omelette emmental	Sauté de dinde Basquaise	Sauté de Veau Aux olives	Cabillaud crème de moutarde	Cheeseburger
Garniture	Pommes sautées Coquillettes	Riz pilaf Boullgour pilaf	Semoule épicée Mélange gourmand	Epinard à la crème Légume du jour	Frites Galette de polenta
Fromage	Coulommiers	Petit suisse aromatisé	Emmental	Yaourt nature	Saint Nectaire
Dessert	Yaourt aux fruits Yaourt nature	Panna cotta fruits rouges Panna cotta Coulis d'abricot	Assortiment De fruit de saison	Riz au lait vanille Riz au lait chocolat	Assortiment De fruit de saison

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 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Entrée	Céleri rémoulade Coleslaw	Pâté de campagne Cornichon Rillettes cornichon	Pastèque Melon	Salade de perle marine Salade de penne Au thon	Œuf dur Mayonnaise Houmous
Plat	Cuisse de poulet grillée	Parmentier de poisson	Rôti de porc à l'italienne (romarin, ail)	Bœuf Bourguignon	Galette De flocons d'avoine Au fromage
Garniture	Riz pilaf Semoule	Salade verte Légume du jour	Blé aux carottes Quinoa aux épices	Haricots beurre à l'ail Légume du jour	Petits pois Légume du jour
Fromage	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Montcadi	Carré Liqueur végétarien	Morbier
Dessert	Assortiment De fruit de saison	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Clafoutis aux mirabelles Clafoutis aux pommes	Assortiment De fruit de saison	Crème vanille Crème café

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine

74%

fait
maison



Semaine du 21 au 25 septembre 2026

	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée	salade de blé concombre oignons rouge  Salade de lentilles	Radis beurre Chou rouge vinaigrette	Rillettes et Cornichon Pâté de foie cornichon	Salade ananas Crevettes Salade antillaise	Taboulé à la menthe Salade mexicaine
Plat	Quiche courgette et thon 	 Mijoté de Bœuf à la tomate	 Poisson pané	 Rougail saucisse	Lasagnes ricotta-épinard 
Garniture	 Salade verte Légume du jour	Tortis Semoule	Petits pois, carottes Légume du jour	Riz pilaf Pepinettes	 Végétarien Légume du jour
Fromage	 Comté	 Yaourt nature sucré	Camembert	Bûche au lait mélange	 Cantal
Dessert	Assortiment De fruit de saison	 Mousse au chocolat Mousse au carambar	Salade de fruits frais Fruit de saison	Flan coco Flan vanille	 Yaourt aromatisé  Yaourt nature

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 28 septembre au 02 octobre 2026

	Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 1 ^{er} octobre	Vendredi 02 octobre
Entrée	Salade Waldorf Coleslaw	Salade de blé, haricots verts, radis rose	Pâté de foie Jambon blanc	REPA ITALIEN Salade jambon tomates pesto	Salade de chicon aux noix Salade de mâche emmental
Plat	Filet de limande Sauce chorizo	Croque courgette vache qui rit	Chipolatas	Sauté de Veau À la milanaise	Poulet rôti
Garniture	Purée de pommes de terre Purée de pois cassés	Salade verte Légume du jour	Brocolis et pommes vapeur Légume du jour	Spaghetti	Pommes rissolées Polenta crémeuse
Fromage	Bûche du Pilat	Edam	Cantal	Gouda	Yaourt aromatisé
Dessert	Assortiment De fruit de saison	Pomme cuite aux 4 épices Poire rôtie au miel	Yaourt aux fruits Yaourt nature sucré	Tiramisu classique Tiramisu spéculoos	Salade de fruit frais Fruit de saison

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 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 07 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Entrée	Radis beurre Radis noir râpé	Cervelas Saucisson à l'ail	Salade de pâtes au surimi Salade de riz au thon	Le grand repas	Salade de tomate Carottes râpées
Plat	Pizza aux 3 fromages (mozza, emmental ,mimolette)	Blanquette de poisson	Haut de cuisse de poulet		Parmentier D'effiloché de bœuf
Garniture	Salade verte Légume du jour	Carotte vapeur Légume du jour	Haricots verts persillés Légume du jour		Salade verte Légume du jour
Fromage	Carré Ligeil	Bleu d'Auvergne	Montcadi		Monboisier
Dessert	Fromage blanc au miel Fromage blanc confiture	Moelleux Chocolat Moelleux à l'orange	Yaourt Aux fruits Yaourt nature sucré		Milkshake île flottante



Semaine du 12 au 16 octobre 2026

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Haricots verts Vinaigrette Chou Fleur Vinaigrette	Salade de pomme de terre oignons rouge vinaigre de cidre Salade de lentilles	Wrap crudités fromage Wrap crudité jambon	 Salade verte Ananas Salade d'endive Aux pommes	Carotte râpée au jus d'orange Chou blanc râpé
Plat	 Chili con carné	Croissant béchamel mimolette emmental	 Paleron de bœuf braisé	 Curry de poisson	 Tajine sucré salé au poulet
Garniture	Riz Pépinettes	 Salade verte Légume du jour	Pommes rissolées Pomme boulangère	Purée de carottes Purée de céleri	Semoule aux 4 épices Ménage gourmand
Fromage	Mimolette	Brie	 Yaourt aux fruits	Carré Liqueil	Coulommiers
Dessert	 Yaourt aromatisé  Yaourt nature	Banane chocolat Ananas rôti	Gâteau aux pommes Clafoutis aux raisins	Crème vanille Crème caramel	Compote pomme Compote banane

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 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
Entrée	Betteraves vinaigrette Poireau vinaigrette	Salade strasbourgeoise Salade pomme de terre Au thon	Saucisson À l'ail Cervelas	Salade Marco Polo Salade de pâtes Aux moules	Salade de croûtons- fromage-crème citronnée Salade d'endive À la mimolette
Plat	Rougail de colin	Aiguillettes de volaille à la crème	Escalope de porc à la moutarde	Œuf florentine	Bœuf mode
Garniture	Riz pilaf Coquillettes	Brocolis Légume du jour	Purée de patate douce Purée de céleri	Végétarien	Carottes braisées Légume du jour
Fromage	Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt nature	Cantal	Tomme grise
Dessert	Assortiment De fruit de saison	Mousse au chocolat Mousse aux fruits	Assortiment De fruit de saison	Flan pâtissier vanille Flan pâtissier caramel	Salade de fruits frais Fruit de saison

	Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre
Entrée	Mortadelle Jambon blanc	Carottes râpées au citron Champignons à la crème	 Salade verte fromage et crouton  Salade verte, À l'effiloché de poisson	Potage de tomates vermicelle Potage de légumes	Potage butternut curcuma
Plat	 Gratin de colin aux petits légumes	 Mijotée de porc aux olives	 Boudin blanc	Galette de blé noir au fromage	Parmentier d'halloween
Garniture	Légume du jour	Tortis Semoule	 Purée de pomme de terre Purée de pois cassés	 <i>Végétarien</i> salade verte Légume du jour	 Purée de potiron  Effiloché de Bœuf
Fromage	Montcadi	Petit suisse aromatisé	Camembert	Bûche chèvre	Mimolette
Dessert	 Yaourt nature sucré  Yaourt aux fruits	Assortiment De fruit de saison	Crème au caramel Crème à la fleur d'oranger	Assortiment De fruit de saison	Mousse au chocolat et à l'orange



Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Mercredi 04 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée	Bouillon de volaille vermicelle Bouillon de bœuf tapioca	Haricots rouges, mais Lentilles à l'échalote	Salade de pâtes et mimolette Salade de pâtes Aux dés de dinde	 Camembert chaud toasté  Chèvre chaud toasté	Coleslaw Radis noir râpé
Plat	 Poitrine de veau sauce brune	 Hoki sauce citron ciboulette	 Sauté de porc à l'orange	Curry de lentilles Corail à la courge	 Cuisse de poulet grillé Jus au thym
Garniture	Pommes risolées Pennes	Blé pilaf Quinoa	 Carottes à la crème Légume du jour	Végétarien	Riz pilaf Polenta
Fromage	 Yaourt aromatisé	Camembert	Tomme blanche	 Fourme d'Ambert	 Emmental
Dessert	Compote Pomme - Poire Compote Tutti fruiti	Novly vanille Novly caramel	Cake à l'orange Cake aux fruits confits	Assortiment De fruit de saison	Banane rôtie Ananas rôti



Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Taboulé menthe citron Salade de pois chiche	 Salade de croutons dés emmental Salade d'endive		Potage de légumes Velouté Dubarry	Carotte râpée au citron Céleri vinaigrette
Plat	 Saumon Beurre blanc	 Aiguillettes de poulet Panées aux céréales		 Sauté de bœuf stroganoff	 Jambon Grill
Garniture	Brocolis Légume du jour	 Frites Patate douce rôtie	FERIE	Haricots beurre Légume du jour	Coquillettes Haricots blancs
Fromage	Coulommiers	Montcadi		 Cantal	Gouda
Dessert	Crème Caramel Crème fraise tagada	Compote poire Compote banane		Moelleux aux pommes Moelleux aux poires	Salade de fruits frais Fruit de saison

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 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Salade chou rouge Salade de chou blanc	Terrine de légumes Terrine provençale	 Salade verte Maïs Salade de chou chinois	Betteraves vinaigrette Champignons à la grecque	 Haricots verts Mimosa Poireau mimosa
Plat	Gratin macaronis, brocolis mimolette	 Sauté de dinde Au curry	 Raclette (jambon blanc-bacon)	Calamars à la romaine	 Parmentier d'effiloché de bœuf
Garniture	 Végétarien Salade verte Légume du jour	Julienne de légumes Légume du jour	Pomme de terre fromage raclette	Panais au curcuma Légume du jour	 Salade verte Légume du jour
Fromage	 Yaourt nature sucré	Saint Paulin	Montcadi	Monboisier	Bûche mi-chèvre
Dessert	Assortiment De fruit de saison	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Compote de pomme Compote de poire	Ananas rôti au miel Banane rôtie	Gâteau Marbré Pain d'épices

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 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Macédoine mayonnaise Haricots verts vinaigrette	Salade d'endive mimolette Salade mâche, noix croûtons	Betterave Rouge ciboulette Champignons À la grecque	Velouté de patate douce Velouté De potimarron	Choux fleurs vinaigrette Brocolis vinaigrette
Plat	 Colin sauce hollandaise	 Cassoulet	 Croque monsieur	Tajine de pois chiche Aux légumes	 Bœuf Bourguignon
Garniture	Riz pilaf Boulgour pilaf		 Salade verte Légume du jour	Végétarien	Farfalles Semoule
Fromage	Brie	Petit suisse aromatisé	 Emmental	 Yaourt nature	 Saint Nectaire
Dessert	 Yaourt aromatisé  Yaourt nature sucré	Assortiment De fruit de saison	Mousse Aux fruits rouges Mousse Aux fruits jaunes	 Crème vanille  Crème caramel	Moelleux chocolat Brownies

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