VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

%86 fait maison cette semaine

CHOUZÉ-sur-LOIRE

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée	Velouté aux légumes	Salade de riz aux olives	Haricots verts échalotes	Menu Halloween Feuilleté saucisse ketchup
Plat	Poisson pané au citron	Hachis parmentier de bœuf	Crumble de légumes aux lentilles	Boulette de bœuf sauce tomate
Garniture	Pommes noisette	Salade verte	Végétarien	Potimarron rôti
Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage	Mimolette
Dessert	Compote pomme rhubarbe	Crème vanille maison	Mousse chocolat orange brisure de biscuit	Animation fruits



BON APPÉTIT !

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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

%79 fait maison cette semaine

CHOUZÉ-sur-LOIRE

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Terrine de saumon	Haricots rouges, thon, maïs	Chèvre chaud toasté	Potage carotte cumin
Plat	Jambon grill sauce brune	Médaillon de merlu sauce citron	Gratin de gnocchis sauce tomate	Rôti de porc sauce moutarde
Garniture	Haricots verts persillés	Brocolis	Végétarien	Pommes de terre rissolées
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Yaourt fermier nature Maurice
Dessert	Compote de fruits maison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Crumble poire

Le légume de saison

J'ai un seul pied.
J'ai un chapeau mais pas de tête.
Je suis blanc ou rouge ou jaune ou marron ou ...
Il peut être parfois dangereux de me manger.
Je ne suis ni un animal ni un végétal, je suis...



LE CHAMPIGNON
bien sûr !

BON APPÉTIT !

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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

% 73 fait maison cette semaine

CHOUZÉ-sur-LOIRE

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Cervelas cornichon	Carottes vinaigrette	Potage Dubarry	Céleri rémoulade
Plat	Colin sauce curry	Galette de blé noir pommes de terre fromage	Blanquette de veau	Poulet rôti
Garniture	Épinards	Salade verte	Pâtes	Frites
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Vache picon	Fromage à la coupe
Dessert	Yaourt fermier aromatisé Maurice	Gâteau aux pommes	Salade de fruits	Compote

Végétarien

La recette du riz au lait

pour 4 personnes

Fais frémir 1 litre de lait avec 4 cuillères à soupe de sucre et 1 gousse de vanille (ouverte pour libérer ses grains).

Ajoute 100 g de riz rond et laisse cuire jusqu'à absorption complète du lait, en remuant régulièrement.

Enfin, mets dans des ramequins ou petits pots.

À déguster bien frais !

BON APPÉTIT !

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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

87% fait maison cette semaine

CHOUZÉ-sur-LOIRE

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Betterave vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Bouillon de volaille au vermicelle	Salade céleri râpé ciboulette
Plat	Gratin macaronis et brocolis mimolette	Blanquette de poisson	Raclette (jambon blanc-salami)	Émincé de bœuf à la thaï
Garniture	Végétarien	Carottes Vichy	Pomme de terre Fromage raclette Salade verte	Riz
Fromage	Petit suisse	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe
Dessert	Île flottante	Mirabelles	Compote pomme banane	Mousse au chocolat

RÉBUS



1: mât-deux-laine / 2 : seau-scie-son / 3 : macaron-nid

BON APPÉTIT !

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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



75% fait maison cette semaine

CHOUZÉ-sur-LOIRE

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée	Smoothie de petits pois	Salade verte aux noix et croûtons	Velouté de butternut	Chou-fleur mimosa
Plat	Crumble de merlu aux légumes	Potée de lentilles & saucisses de Sawyer	Œufs durs florentine	Spaghettis au bœuf effiloché
Garniture			Végétarien	
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage
Dessert	Yaourt nature	Poire au chocolat	Crème dessert caramel maison	Novly vanille

Charades

Mon premier est le contraire de dur.
Mon deuxième est le contraire de tôt.
Mon troisième est un chiffre.
Mon tout est piquant.
Qui suis-je ?

Mon premier est le contraire de haut.
Mon deuxième est la 19ème lettre de l'alphabet.
Mon troisième est un animal têtu.
Mon tout est un fruit.
Qui suis-je ?

Moutarde - Banane

BON APPÉTIT !

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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



79% fait maison cette semaine

CHOUZÉ-sur-LOIRE

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Macédoine mayonnaise	Betterave vinaigrette	Soupe auvergnate	Duo de carottes et panais
Plat	Aiguillettes de poulet moutardées	Brandade de poisson	Quiche patate douce et oignons caramélisés	Chili con carne
Garniture	Haricots beurre	Salade verte	Salade verte	Riz
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit suisse	Fromage à la coupe
Dessert	Fromage blanc fermier au miel	Clémentine	Quetsches au sirop	Gâteau marbré

La recette du cake au citron

pour 8 personnes

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
Beurrer et fariner le moule à cake (30 cm de long environ).
Faire fondre 100 g de beurre.
Laver le citron, râper finement la peau (mais pas la peau blanche qui est amère), puis le couper en deux pour le presser afin de recueillir son jus.
Mélanger 200 g de farine, 150 g de sucre et 1/2 sachet de levure.
Ajouter 4 oeufs un à un, puis le beurre fondu et enfin le zeste et le jus du citron.
Mélanger le tout et verser la préparation dans le moule.
Faire cuire environ 40 minutes.

Régale-toi !

Végétarien

BON APPÉTIT !

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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



78% fait maison cette semaine

CHOUZÉ-sur-LOIRE

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée	Velouté de courge	Saucisson à l'ail		
Plat	Couscous végétarien (légumes, pois chiches semoule)	Poisson à l'aneth		
Garniture	Végétarien	Pennes	Menu de Noël	Menu de fin d'année d'Hélène & Guillaume
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		
Dessert	Crème praliné	Fruit		



BON APPÉTIT !

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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison