AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

fait maison cette semaine

LA VILLE AUX DAMES

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Mercredi 04 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée	Velouté à la tomate Velouté aux légumes Bouillons de volaille vermicelles	Surimi mayonnaise Macédoine mayonnaise Chou-fleur vinaigrette	Betteraves Haricots verts échalotes Haricots beurre vinaigrette	Salade de riz aux olives Boulgour en salade Salade de pâtes au maïs	Menu Halloween Feuilleté saucisse ketchup Feuilleté fromage sauce Mornay Feuilleté à la viande
Plat	Poison pané au citron	Hachis parmentier de bœuf Parmentier de poisson	Steak hach et son jus Omelette	Dahl de lentilles au lait de coco	Boulette de bœuf sauce tomate Boulettes de falafels
Garniture	Pommes noisette	Salade verte	Carottes au jus	Végétarien	Potimarron rôti
Fromage	Camembert	Yaourt sucré	Saint Nectaire AoP	Brie	Mimolette
Dessert	Compote Corbeille de fruits Fruit au sirop	Gâteau vanille Tarte aux pommes Corbeille de fruits	Liégeois chocolat Liégeois vanille Corbeille de fruits	Compote Fruits au sirop Corbeille de fruits	Mousse chocolat orange brisure de biscuits Corbeille de fruits

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

fait maison cette semaine

LA VILLE AUX DAMES

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Terrine de légumes Terrine de saumon Mousse de thon	Velouté de poireaux Salade de pommes de terre Haricots rouges thon & maïs		Chèvre chaud toasté Allumette au fromage Quiche aux fromages	Potage carotte cumin Carottes râpées Céleri rémoulade
Plat	Steak haché Sauce brune Steak de légumes	Médaillon de merlu sauce citron	**Férié**	Gratin de gnocchis Sauce tomate Végétarien	Rôti de porc sauce moutarde Œufs durs
Garniture	Haricots verts persillés	Brocolis			Pommes de terre rissolées
Fromage	Emmental	Camembert		Cantal AoP	Petit Suisse sucré
Dessert	Compote de pommes Corbeille de fruits	Flan chocolat Flan caramel Corbeille de fruits		Fruits au sirop Poires au sirop Corbeille de fruits	Crumble pomme cannelle Crumble poire Corbeille de fruits

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

fait maison cette semaine

LA VILLE AUX DAMES

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Cervelas & cornichon Saucisson à l'ail Œuf mayonnaise	Carotte vinaigrette Poireaux vinaigrette Salade d'endives aux pommes	Salade de croûtons & dés d'emmental Mâche au bleu Potage de légumes	Samoussa de légumes Feuilleté au fromage Crêpe au fromage	Potage Dubarry Céleri rémoulade Macédoine
Plat	Colin sauce curry	Galette de blé noir pommes de terre fromage Végétarien	Chipolatas Omelette fromage	Blanquette de veau Blanquette de poisson	Poulet rôti Label Rouge Filet de poisson
Garniture	Epinards à la crème	Salade verte	Lentilles	Riz	Frites
Fromage	Bûche de chèvre	Tomme blanche	Tomme noire	Emmental bio	Fromage
Dessert	Yaourt fermier nature Yaourt fermier aromatisé Corbeille de fruits	Gâteau aux pommes Gâteau vanille Corbeille de fruits	Banane au chocolat Poire au caramel Corbeille de fruits	Salade de fruits frais Compote Corbeille de fruits	Pêches au sirop Abricots au sirop Corbeille de fruits

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

fait maison cette semaine

LA VILLE AUX DAMES

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Betterave vinaigrette Velouté de tomates Haricots verts vinaigrette		Bouillon de légumes Bouillon de volaille aux vermicelles Velouté de légumes	Champignons à la crème Chou rouge au vinaigre de cidre Champignons à la grecque	Coleslaw Salade céleri râpé ciboulette Batavia fromage
Plat	Gratin de macaronis & brocolis mimolette	Menus Plaisir des enfants	Raclette (jambon salami, pomme de terre) Œuf dur surimi fromage	Calamars à la romaine	Emincé de bœuf à la thaï Hoki sauce thaï
Garniture	Végétarien		Salade verte	Duo de panais & pomme de terre au curcuma	Riz
Fromage	Petit Suisse		Fromage portion	Bûche de chèvre	Fromage à la coupe
Dessert	Ile flottante Crème chocolat Corbeille de fruits		Compote de pomme Compote pomme banane Corbeille de fruits	Pomme rôtie au miel Poire cuite cannelle Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Mousse fromage blanc à la vanille Corbeille de fruits

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



cette semaine fait maison

LA VILLE AUX DAMES

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Mercredi 02 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée	Smoothie de petits pois Houmous Betterave vinaigrette	Salade verte aux noix & croûtons Chou rouge aux pommes Chou chinois mimolette	Œuf dur mayonnaise Terrine de saumon Terrine de légumes	Velouté de butternut Salade coquillettes ciboulette Poireaux vinaigrette	Poireaux vinaigrette Chou-fleur mimosa Velouté de brocolis
Plat	Gratin de poisson	Saucisses aux lentilles Boulette végétarienne	Croque-Monsieur jambon Croque-Monsieur fromage	Œufs durs à la Florentine	Effiloché de bœuf Spaghettis au saumon
Garniture	Riz aux légumes		Salade verte	Végétarien	Spaghettis
Fromage	Cantal AoP	Chèvre	Petit Suisse	Bleu	Brie
Dessert	Yaourt nature sucré Yaourt aux fruits (Maurice) Corbeille de fruits	Poire au chocolat Compote Corbeille de fruits	Salade de fruits frais Pomme au four Corbeille de fruits	Crème dessert chocolat Crème dessert caramel Corbeille de fruits	Novly caramel Novly vanille Corbeille de fruits

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

fait maison cette semaine

LA VILLE AUX DAMES

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Mercredi 09 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Macédoine mayonnaise Perles au surimi Surimi mayonnaise	Betterave vinaigrette Endives aux fromages Velouté de tomates	Choux blancs aux dés d'emmental Salade verte au maïs Mâche au bleu	Soupe Auvergnate Salade de lentilles & échalotes Taboulé d'hiver (semoule)	Carottes râpées au jus de citron Duo carotte & panais Céleri rémoulade
Plat	Aiguillettes de poulet moutardées Colin au citron	Brandade de poisson	Poisson pané Omelette	Quiche patate douce & oignons caramélisés	Chili con carne Chili végétarien
Garniture	Duo d'haricots	Salade verte	Salsifis braisés	Salade verte	Riz
Fromage	Montcadi croûte noire	Emmental	Camembert	Petit Suisse	Brie
Dessert	Fromage blanc coulis de fruits Fromage blanc au miel Corbeille de fruits	Clémentine Banane Corbeille de fruits	Compote Pamplemousse au sirop Corbeille de fruits	Quetsches au sirop Salade de fruits Corbeille de fruits	Gâteau marbré Gâteau vanille Corbeille de fruits

Végétarien

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

fait maison cette semaine

LA VILLE AUX DAMES

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Mercredi 16 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée		Rillettes de légumes Saucisson à l'ail Mousse de foie		Velouté de potiron Velouté de légumes Salade de butternut	Salade de chou chinois Chou fleur à la vinaigrette Surimi mayonnaise
Plat	REPAS DE NOEL	Poisson à l'aneth	*Repas de noël Alsh*	Couscous végétarien (Légumes, pois chiches & semoule)	Bœuf mode *Calamars sauce tartare*
Garniture		Pennes		Végétarien	Purée de carottes
Fromage		Edam		Fromage à la coupe	Mimolette
Dessert		Compote Compote de poires Corbeille de fruits		Crème vanille Crème praliné Corbeille de fruits	Cake au citron Cake au chocolat Corbeille de fruits

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