

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

62%
fait
maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 01 au 05 septembre 2025

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	Mercredi 03 septembre	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée	Salade de haricots rouge mais	Macédoine vinaigrette	Taboulé à la menthe	Pastèque	Toast de chèvre chaud
Plat	Steak de veau haché au jus	Filet de poisson Meunière	Roti de porc à la crème	Lasagnes de courgette Mozzarella	 Bœuf à la provençale
Garniture	Frites	 Riz aux petits légumes	Ratatouille	<i>Végétarien</i>	Haricots verts
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit	Yaourt aromatisé	Gâteau chocolat	Fruit
Goûter			Gâteau marbré 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

65%

fait

maison

cette semaine

Cerelles

Semaine du 08 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre	Mercredi 10 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Tomates au basilic	Carottes râpées	Concombre vinaigrette	Rosette cornichons	Salade mêlée à la mimolette
Plat	Omelette pommes de terre emmental	Sauté de dinde Basquaise	Boule bœuf sauce tomate	Cabillaud crème de moutarde	Cheeseburger
Garniture	Végétarien	 Riz pilaf	Semoule épicée	Epinard à la crème	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Smoothie aux pêches	Fromage blanc miel	Fruit	Semoule au lait	Fruit
Goûter			Tarte aux pommes Yaourt		

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

50%
fait
maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 15 au 19 septembre 2025

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Mercredi 17 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
Entrée	Céleri rémoulade 	Pâté de campagne	Pastèque	 Salade de blé au thon 	Œuf dur  mayonnaise
Plat	Haut de cuisse de poulet grillé 	Parmentier de poisson 	Nuggets de volaille	Rôti de porc à l'italienne (romarin,ail) 	Gratin de pâtes béchamel  à l'Edam 
Garniture	 Riz pilaf		 Blé  aux carottes	Haricots beurre à l'ail 	 Végétarien 
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	 Yaourt bio	Clafoutis  aux mirabelles	Fruit	Crème vanille 
Goûter			Banane au chocolat 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

65%
fait
maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 22 au 26 septembre 2025

	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Mercredi 24 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Entrée	Salade de coquillettes tomates Maïs 	Radis beurre	Paté de campagne	LES ANTILLES Salade à l'antillaise (bananes riz thon  poivrons crème épicées)	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	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Tarte au chocolat 	Fruit	Flan coco 	Fromage blanc miel 
Goûter			Gâteau chocolat Fromage blanc		

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

60%
fait
maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Mercredi 01 octobre	Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
Entrée	Coleslaw	Salade de blé, haricots Verts, Maïs	Pâté de foie	ITALIEN Salade jambon pesto tomates	Haricots verts vinaigrette
Plat	Jambon grill sauce béarnaise	Croque courgette-vache qui rit	Chipolatas	Pâtes bolognaises	Poulet rôti
Garniture	Purée de pommes de terre	Salade Végétarien	Purée de brocolis	Salade verte	Pommes rissolées
Fromage	Fromage	Fromage blanc	Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Crumble aux pommes	Yaourt	Tiramisu spéculoos	Fruit
Goûter			Compote Biscuit maison		

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

65%
fait
maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 06 au 10 octobre 2025

	Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	Mercredi 08 octobre	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre
Entrée	Radis beurre	Saucisson à l'ail	Salade verte fromage et croûton	Salade de pâtes au surimi	Carottes râpées
Plat	Quiche aux 3 fromages (mozza, emmental, mimolette)	Blanquette de poisson	Boudin blanc	Haut de cuisse de poulet	 Parmentier de bœuf
Garniture	Salade verte Végétarien	Carottes vapeurs	Purée de pomme de terre	Haricots verts persillés	Salade verte
Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Banane Sauce chocolat	Moelleux Au citron	Ile flottante	Liégeois vanille	Ile flottante
Goûter			Lait chocolat Pain confiture		

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

AU MENU

85%
fait
maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée	Choux fleur vinaigrette	salade de chou blanc râpé emmental	Bâtonnets de légumes crème ciboulette	Salade pommes Et noix	Salade verte crouton fromage
Plat	Chili con carné	Croissant béchamel mimolette emmental	Steak haché sauce fromagère	Bœuf au paprika	Poisson pané citron
Garniture	 Riz	 Salade Végétarien	Pomme rissolées	 Semoule aux 4 épices	Purée de carottes
Fromage	Fromage	 Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fromage blanc Aux fruits	Banane au chocolat	Gâteau aux pommes	Crème vanille	Fruit
Goûter			Lait Gâteau maison		

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

65%
fait
maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 20 au 24 octobre 2025

	Lundi 20 octobre	Mardi 21 octobre	Mercredi 22 octobre	Jeudi 23 octobre	Vendredi 24 octobre
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade strasbourgeoise	Rosette	Salade Marco Polo	Bouillon de volaille vermicelle
Plat	Rougail de colin	Aiguillette de volaille à la crème	Escalope de porc à la moutarde	Œuf florentine	Lasagnes de bœuf
Garniture	 Riz	Brocolis	Purée de patate douce		Salade verte
Fromage	 Fromage Végétarien	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	 Compote	Mousse au chocolat	Fruit	Flan pâtissier	Fruit
Goûter			Yaourt Gâteau maison		

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

65%
fait
maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 27 au 31 octobre 2025

	Lundi 27 octobre	Mardi 28 octobre	Mercredi 29 octobre	Jeudi 30 octobre	Vendredi 31 octobre
Entrée	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées au citron	Salade verte fromage Et croutons	Potage de tomates Vermicelles	Assiette complète
Plat	Gratin de colin Aux petits légumes	Mijotée de porc aux olives	Boudin blanc	Galette de blé noir Fromage (béchamel)	Assiette de kebab salade sauce blanche
Garniture	Végétarien	Tortis	Purée de pommes de terre	Salade verte	Frites et salade
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Fromage blanc Miel	Fruit	Crème caramel	Fruit	Glace
Goûter	Biscotte Confiture Lait	Tarte aux pommes Lait	Fruit Pain Fromage	Gâteau banane nutella Lait	Biscuit Lait 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