



VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien



AU MENU



Semaine du 03 au 07 novembre 2025

Lundi 03 novembre

Mardi 04 novembre

Bouillon de volaille
vermicelle

Lentilles lardons persil

Entrée

Haché de veau
sauce brune

Hoki
sauce citron ciboulette

Plat

Pommes rissolées

Julienne de légumes

Garniture

Fromage

Fromage

Fromage

Compote de pomme

Novly caramel

Dessert

La recette du gâteau au yaourt

pour 6 personnes

Préchauffer le four à 180 °C.

Utiliser le pot de yaourt
comme mesure.

Mélanger :

1 yaourt nature
½ pot d'huile
2 pots de sucre
3 pots de farine
½ sachet de levure
2 œufs

Il est possible d'ajouter selon
votre goût : des pépites de
chocolat, des morceaux de
fruits, ou du zeste de citron.

Mettre dans un moule et faire
cuire pendant 30 min environ.

Régale-toi !

Jeudi 06 novembre

Vendredi 07 novembre

Chèvre chaud toasté

Potage Carottes
du cumin

Gnocchis
sauce tomate

Parmentier d'halloween
(Purée de potiron bœuf)

Salade verte

Végétarien

Fromage

Mimolette

Fruit de saison

Cake à l'orange et
pépite de chocolat



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 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.

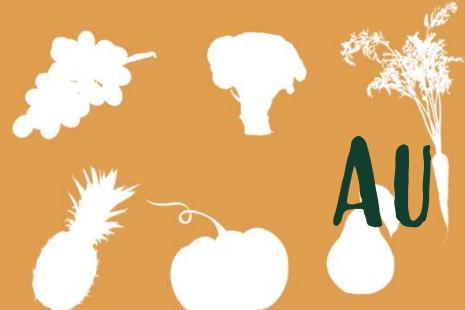


Fait maison



VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien



AU MENU



Semaine du 10 au 14 novembre 2025

Lundi 10 novembre

Mardi 11 novembre

Le légume de saison

Jeudi 13 novembre

Vendredi 14 novembre

Entrée

Salade de croutons dés
AB emmental



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 !

Plat

Poisson pané

Férié

Jambon

Aiguillette de volaille
à la crème

Garniture

Frites

Végétarien

Coquillettes

Haricots beurre

Fromage

Fromage

Petit suisse

Fromage

Dessert

Compote

Moelleux aux pommes

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 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.





VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Cerelles

Semaine du 17 au 21 novembre 2025

Lundi 17 novembre

Mardi 18 novembre

Entrée
MENUS ARC EN CIEL
Salade chou rouge

Pâté de campagne



Plat
Gratin macaronis et
brocolis mimolette

Sauté de dinde
à la tomate

Garniture
Végétarien
Fromage (bleu)

Blé tomaté

Dessert
Salade de fruits

Fromage
Liégeois vanille

Jeudi 20 novembre

Chou fleur vinaigrette

Vendredi 21 novembre

Poireaux mimosa

Calamars à la romaine

Parmentier de bœuf

Panais au curcuma

Fromage

Fromage

Fromage

Fruit

Gâteau Marbré

Chaque jour
de la semaine,
tout le repas
d'une couleur
de l'arc en
ciel !



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 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 24 au 28 novembre 2025

Lundi 24 novembre

Mardi 25 novembre

Jeudi 27 novembre

Vendredi 28 novembre

Entrée

Macédoine mayonnaise

Salade d'endive
croûtons

Velouté de patate
douce

Brocolis vinaigrette

Plat

Colin
sauce hollandaise

Cassoulet

Lasagne épinard
mozzarella

Bœuf Bourguignon

Garniture

Riz

(haricots blanc saucisse
saucisson à l'ail)

Pâtes

Fromage

Fromage

Fromage

Fromages

Dessert

Yaourt bio

Fruit

Végétarien

Fromage

Fromages

Crème dessert vanille

Moelleux chocolat



BON APPÉTIT !

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.



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.



VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien



AU MENU



Semaine du 01 au 05 décembre 2025

Lundi 01 décembre

Mardi 02 décembre

Jeudi 04 décembre

Vendredi 05 décembre

Entrée



Salade de **perle** surimi
sauce corail

Velouté de courgette
vache qui rit

Plat

Haut de cuisse de poulet
moutardé

Brandade de poisson

Garniture

Carotte vichy

Salade verte

Fromage

Fromage



Fromage

Dessert

Île flottante

Fruit

JEU DU DONUT

Sur un morceau de carton, dessine un donut en découplant le cercle au milieu. Remplis ce cercle de crayons. Chaque joueur prend un crayon sans faire tomber le donut. Celui qui fait tomber le donut a perdu !



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 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.





AU MENU



Semaine du 08 au 12 décembre 2025

Lundi 08 décembre

Mardi 09 décembre

Entrée
Feuilleté fromage

Potage de légumes

Jeudi 11 décembre

Betteraves vinaigrette

Vendredi 12 décembre

Salade de batavia dés
d'emmental

Plat
Blanquette de poisson

Gratin de chou-fleur et
pomme de terre
fromage

Coquiflette

Hamburger

Garniture
Fondue de poireaux

On commande
au plus près des
besoins de
consommation.

Frites

Fromage

On organise des
pesées des
déchets pour
suivre le
gaspillage.

Petit suisse

Dessert
Fruit

Fromage
Flan maison

Crumble aux pommes

Beignet aux pommes

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 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.



VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien



AU MENU



Semaine du 15 au 19 décembre 2025

Lundi 15 décembre

Mardi 16 décembre

Jeudi 18 décembre

Vendredi 19 décembre

Entrée

velouté au potiron

Salade de chou rouge

Céleri rémoulade

MENUS DE NOËL

Cocktail de Fruit

Mousse de canard sur
Toast

couscous végétarien
Carottes, courgettes, pois
chiche

Quiche lorraine

Sauté de dinde
à la crème

Pavé de saumon
beurre blanc

 semoule


fromage
Végétarien

Salade verte

Petits pois

Ecrasé de pomme de
terre

 Yaourt bio

Fromage

Fromage

Babybel de noël

Pomme au four

Fruit

Bûche de noël



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 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.

