

AU MENU

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre		Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée	Velouté à la tomate	Macédoine mayonnaise	 <p>LE REPAS TOUT ORANGE D'HALLOWEEN</p>	 Salade de pâtes aux olives	<u>Menu Halloween</u>  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			 Végétarien	Potimarron rôti
Fromage	 Fromage	Fromage		Fromage	Mimolette
Dessert	Fruit	Gâteau vanille		Compote maison	Crème chocolat orange brisure de biscuit

BON APPÉTIT !

AU MENU

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	<i>Le légume de saison</i>	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Terrine de légumes	Velouté de poireaux	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...	Chèvre chaud toasté	 Potage carotte cumin
Plat	 Steak haché sauce brune	 Médaillon de merlu sauce citron		Gratin de gnocchis sauce tomate	 Rôti de porc sauce moutarde
Garniture	 Haricots verts persillés	 Brocolis		<i>Végétarien</i>	Pommes de terre rissolées
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage		Fromage à la coupe	Fromage
Dessert	Compote	Liégeois vanille		 Fruit de saison	Crumble pommes cannelle



LE CHAMPIGNON
bien sûr !

BON APPÉTIT !

AU MENU



Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	<p><i>La recette du riz au lait</i></p> <p>pour 4 personnes</p> <p>Fais frémir 1 litre de lait avec 4 cuillères à soupe de sucre et 1 gousse de vanille (ouverte pour libérer ses grains).</p> <p>Ajoute 100 g de riz rond et laisse cuire jusqu'à absorption complète du lait, en remuant régulièrement.</p> <p>Enfin, mets dans des ramequins ou petits pots.</p> <p>À déguster bien frais !</p>	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Cervelas cornichon	salade d'endives aux pommes		Potage Dubarry	Céleri rémoulade
Plat	Colin sauce curry	Galette de blé noir pomme de terre fromage		Blanquette de veau	Poulet rôti
Garniture	Épinards	Salade verte		Pâtes	Frites
Fromage	Fromage	Fromage à la coupe		Fromage	Fromage à la coupe
Dessert	Yaourt fermier	Gâteau aux poires		Salade de fruits	Pêche au sirop

BON APPÉTIT !

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

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre		Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	 Betterave vinaigrette	Rillettes cornichon	RÉBUS  1 : mât-deux-laine / 2 : seau-scie-son / 3 : macaron-nid	 Carottes au yaourt	Coleslaw
Plat	Gratin macaronis et brocolis mimpette	 Sauté de dinde		 Calamar à la romaine	 Émincé de bœuf à la thaï
Garniture	 Végétarien	 Carottes Vichy		Purée de panais et pomme de terre	 Riz
Fromage	Petit suisse	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Île flottante	Gâteau marbré		Pomme rôtie au miel	Mousse au chocolat

BON APPÉTIT !

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 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Charades	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée	Velouté de légumes	Chou rouge aux pommes	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 ?	Velouté de butternut	Chou-fleur mimosa
Plat	 Crumble de merlu aux légumes	 Saucisse aux lentilles	Mon premier est le contraire de haut. Mon deuxième est la 19ème lettre de l'alphabet. Mon troisième est un animal tête. Mon tout est un fruit. Qui suis-je ?	 Œufs durs à la florentine	 Bœuf Bourguignon
Garniture					 Pâtes
Fromage	 Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage
Dessert	Yaourt fermier	Fruit	Moutarde - Banane	Végétarien crème chocolat	Novly caramel

BON APPÉTIT !

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 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre		Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Salade de perles au surimi sauce corail	 Betterave vinaigrette	<p><i>La recette du cake au citron</i> pour 8 personnes</p> <p>Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).</p> <p>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.</p> <p>Mélanger 200 g de farine, 150 g de sucre et 1/2 sachet de levure.</p> <p>Ajouter 4 oeufs un à un, puis le beurre fondu et enfin le zeste et le jus du citron.</p> <p>Mélanger le tout et verser la préparation dans le moule. Faire cuire environ 40 minutes.</p> <p>Régale-toi !</p>	 Potage de lentilles	Carottes râpées au yaourt
Plat	 Aiguillette poulet moutardé	 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		Fromage	Fromage à la coupe
Dessert	Fromage blanc coulis de fruits	Clémentine		Yaourt fermier	Tarte aux fruits

BON APPÉTIT !

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 14 au 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre		Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée	Velouté de potiron	Saucisson à l'ail		Salade de chou chinois	
Plat	Couscous végétarien	 Poisson à l'aneth		 Cordon bleu	
Garniture	 (légumes, pois chiches)	 Pennes		Petits pois carottes	<u>Repas de Noël</u>
Fromage	Végétarien Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		 Fromage à la coupe	
Dessert	Crème vanille	Compote		Fromage blanc au miel	



BON APPÉTIT !

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