

# AU MENU


Semaine du 4 au 8 novembre 2024

Jeudi 7 novembre

Vendredi 8 novembre

	Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre
Entrée	Bouillon de volaille Tapioca 🌿	Pâté de campagne
Plat	Steak haché sauce brune 🌿	Hoki 🌿 sauce citron ciboulette
Garniture	Haricots verts persillés 🌿	Julienne 🌿 de légumes
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Glace	Novly caramel



Chèvre chaud 🌿 toasté	<b>HALLOWEEN</b> Potage butternut curcuma 🌿
Gnocchis 🌿 sauce tomates	Parmentier 🌿 d'Halloween
Salade verte 🌿 <b>Végétarien</b>	(purée potiron bœuf)
Fromage 🌿 	Mimolette
Fruit de saison	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

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

Semaine du 11 au 15 novembre 2024

72% fait maison cette semaine



	Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre		Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
Entrée		Pâté de campagne	<p><i>Les légumes de saison</i></p> <p>Je suis un légume de l'automne. Je suis orange. On me mange en soupe ou en tarte. On aime m'utiliser pour faire une tête qui fait peur.</p> <p>Je suis ...</p>  <p>la citrouille bien sûr !</p>	Salade de choux rouges	Carottes râpées Au citron
Plat	FÉRIÉ	Colin Sauce curry		Galette de blé noir	Poulet rôti
Garniture		 Riz pilaf		Béchamel et petits légumes	Frites
Fromage		Fromage à la coupe		Fromage à la coupe <i>Vegetarien</i>	Fromage à la coupe
Dessert		Yaourt aromatisé		Banane au chocolat	Fruit

## 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

73% fait maison cette semaine



Semaine du 18 au 22 novembre 2024

	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre		Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Entrée	Potage de tomates	Salade verte et noix	<p><b>Comment réduire tes déchets à la cantine ?</b></p> <p>1 Remplis ton assiette selon ta faim, pour éviter le gaspillage</p> <p>2 Les déchets organiques (restes de repas, épluchures ...) peuvent être triés pour être compostés.</p>	Betteraves vinaigrette	Haricots verts vinaigrette
Plat	Gratin de macaronis	Raclette Jambon blanc-Salami		Poisson pané Citron	Parmentier
Garniture	Brocolis mimolette	Pommes de terre et fromage à raclette		Purée de brocolis	De bœuf
Fromage	Petit suisse <b>Végétarien</b>	Fromage à la coupe		Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit de saison		Pomme rôtie au miel	Salade de 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

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

80% fait maison  
cette semaine



Semaine du 25 au 29 novembre 2024

	Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	<i>La recette de la semaine</i>	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
Entrée	Terrine de saumon	Salade verte, mimolette		<p>Lasagnes épinards mozzarella</p> <p>pour 6 personnes</p> <p>Fais revenir 500 g d'épinards avec de l'huile d'olives pendant 3 minutes. Prépare une sauce béchamel.</p> <p>Coupe une grosse boule de mozzarella en tranches.</p> <p>Dans un plat à gratin, alterne les couches de plaques de pâte à lasagne, les épinards, la béchamel et la mozzarella.</p> <p>Enfourne pendant 40 minutes à 180°C.</p>	Velouté de butternut
Plat	Croque-monsieur	Cassoulet	Lasagnes épinards, mozzarella		Bœuf bourguignon
Garniture	Salade verte		Salade verte <b>Vegetarien</b>		Coquillettes
Fromage	Petit suisse	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Marbré		Fruit de saison

## 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



	Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre		Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
<b>Entrée</b>	Salade de perles surimi, ciboulette	Potage de légumes	<p><b>RÉBUS</b></p> <p>1   </p> <p>2   </p> <p>3  </p> <p>1 : mât-deux-laine / 2 : seau-scie-son / 3 : macaron-nid</p>	Velouté de lentilles	Carottes au fromage blanc
<b>Plat</b>	Aiguillette de poulet moutardé	Brandade de poisson		Quiche patate douce oignons caramélisés	Spaghettis
<b>Garniture</b>	Carottes vichy	Salade verte		Salade verte <b>Végétarien</b>	À la bolognaise
<b>Fromage</b>	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	 Fromage à la coupe
<b>Dessert</b>	Ile flottante	Clémentine		Cake au citron	Fruit

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.





	Lundi 9 décembre	Mardi 10 décembre		Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
Entrée	Pâté de foi	Potage de légumes	 <p><i>Les abeilles</i> sont des insectes très utiles. Elles se nourrissent du nectar des fleurs. En passant de fleur en fleur elles déposent du pollen : c'est la pollinisation, qui permet de créer de nombreux fruits et légumes. Sans elles, nous ne pourrions pas vivre si les fleurs n'étaient pas pollinisées.</p>	Toast chèvre rôti	Velouté d'asperge
Plat	Blanquette de poisson	Gratin de chou-fleur		Haché de veau Et sa sauce	Coquiflette
Garniture	Carottes	Pommes de terre, fromage		Purée de céleri	Salade
Fromage	Fromage à la coupe	Petit suisse <b>Végétarien</b>		 Fromage	Petit suisse
Dessert	Compote	Gâteau aux pommes		Flan pâtissier	Fruit

BON APPÉTIT !



Semaine du 16 au 20 décembre 2024

	Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre		Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
Entrée	Velouté au potiron	Salade de choux chinois		Mortadelle pistache	
Plat	Couscous végétarien	Sauté de dinde crème de ciboulette		Cabillaud sauce tartare	REPAS
Garniture	Semoule Végétarien	Purée de Carottes		Petits pois	DE
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage à la coupe	NOËL
Dessert	Fromage blanc au miel	Fruit		Compote	

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.

