AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

cette semaine fait maison

Charentilly

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Mercredi 04 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée	Velouté de légumes	Macédoine Vinaigrette	Surimi mayonnaise	Salade de pâtes aux olives	Menu Halloween Feuilleté saucisse ketchup
Plat	Poisson pané au citron	Hachis parmentier de bœuf	Jambon grill	Crumble de légumes aux lentilles	Boulette de bœuf sauce tomate
Garniture	Pommes noisette		Carottes au jus	Végétarien	Potimarron rôti
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Mimolette
Dessert	Compote	Gâteau vanille	Liégeois	Compote maison	Crème chocolat orange brisure de biscuit
Goûter			Pain fromage Fruit		

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

Charentilly

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	Velouté de poireaux		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	férié	Végétarien	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
Goûter					

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 fait maison semaine

Charentilly

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	Salade d'endives aux pommes	Salade de croûtons dés emmental	Potage Dubarry	Céleri rémoulade
Plat	Colin sauce curry	Galette de blé noir pomme de terre fromage	Chipolatas	Blanquette de veau	Poulet rôti
Garniture	Épinards	Végétarien	Lentilles	Pâtes	Frites
Fromage	Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage	Fromage à la coupe
Dessert	Yaourt fermier	Gâteau aux poires	Banane chocolat	Salade de fruits	Pêche au sirop
Goûter			Cake aux pépites de chocolat Compote		

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

Charentilly

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	Rillettes cornichon	Bouillon de volaille aux vermicelles	Carottes au yaourt	Coleslaw
Plat	Gratin macaronis et brocolis mimolette	Sauté de dinde	Raclette (jambon blanc-salami)	Calamar à la romaine	Émincé de bœuf à la thaï
Garniture	Végétarien	Carottes Vichy	Pomme de terre Fromage raclette Salade verte	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	Compote pomme	Pomme rôtie au miel	Fruit de saison
Goûter			Pain confiture Fruit		

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

Charentilly

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Mercredi 02 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée	Velouté de légumes	Chou rouge aux pommes	Terrine de saumon	Velouté de butternut	Chou-fleur mimosa
Plat	Crumble de merlu aux légumes	Saucisse aux lentilles	Croque-monsieur	Œufs durs À la florentine	Bœuf Bourguignon
Garniture			Salade verte	Végétarien	Pâtes
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit suisse	Fromage à la coupe	Fromage
Dessert	Yaourt fermier	Fruit	Salade de fruits frais	Crème chocolat	Fruit
Goûter			Tarte aux pommes Yaourt		

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.

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien



AU MENU

fait maison cette semaine

Charentilly

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Mercredi 09 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Salade de perles au surimi sauce corail	Betterave vinaigrette	Chou blanc aux dés d'emmental	Potage de lentilles	Carottes râpées au yaourt
Plat	Aiguillettes poulet moutardées	Brandade de poisson	Paupiette et son jus	Quiche patate douce et oignons caramélisés	Chili con carne
Garniture	Haricots beurre	Salade verte	Semoule	Salade verte	Riz
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage	Fromage à la coupe
Dessert	Fromage blanc coulis de fruits	Clémentine	Compote maison	Yaourt fermier	Tarte aux fruits
Goûter			Moelleux au chocolat Lait		

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

Charentilly

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Mercredi 16 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée	Velouté de potiron	Saucisson à l'ail	Salade de lentilles vinaigrette	Salade de chou chinois	
Plat	Couscous végétarien (légumes, pois chiches semoule)	Poisson à l'aneth	Quiche lorraine	Cordon bleu	
Garniture	Végétarien	Pennes	Salade verte	Petits pois carottes	Repas de Noël
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	
Dessert	Crème vanille	Compote	Fruit	Fromage blanc au miel	
Goûter			Pain d'épices Compote		

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