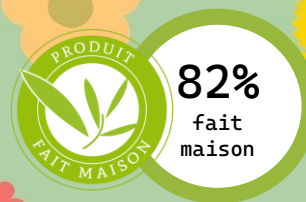


VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

Lundi 29 septembre

Mardi 30 septembre

Mercredi 01 octobre

Jeudi 02 octobre

Vendredi 03 octobre

 Chipolatas

Flageolets

Edam

Fruit de saison

Betteraves
Vinaigrette

 Poisson du jour

Spaghettis

Yaourt

Galette
Bretonne
Au fromage

Salade verte

Végétarien

Tomme blanche

Far aux pruneaux

Goûter :
Jus de fruit
Boule coco
Yaourt sucré

Menu Antillais

Accra
De morue

Colombo
De poulet

Riz créole

Banane rôtie

 Bœuf
Bourguignon

Gratin
Dauphinois

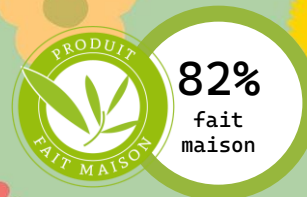
 Saint Nectaire

Île
Flottante

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 06 au 10 octobre 2025

Lundi 06 octobre

Mardi 07 octobre

Mercredi 08 octobre

Jeudi 09 octobre

Vendredi 10 octobre

 Côte de porc
Charcutière

Carottes Vichy

Tomme grise

Liégeois café

Salade Coralie

 Sauté de bœuf
Aux olives

Tagliatelles

Fruit de saison

 Poisson
Du jour

Purée

Montcadi

Fruit de saison

Goûter :
Compote
Gâteau
Au fromage blanc
Yaourt

 Blanquette
De dinde

Blé

Coulommiers

Panna cotta
Chocolat

Taboulé
De brocolis

Feuilleté
Au fromage
Végétarien
Salade verte

Semoule
Au lait



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

0%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée	Haricots Verts Vinaigrette			Salade Pommes et Noix	Carottes Râpées Au jus d'Orange
Plat	Chili con Carné	Croissant Béchamel Mimolette Emmental	Steak Haché sauce Fromagère	Curry de Poisson	Tajine sucrée salée Au Poulet
Garniture	Riz	<i>Végétarien</i> Salade Verte	Pommes Rissolées	Purée de Carottes	Semoule aux 4 épices
Fromage	Yaourt Fermier	Petit Suisse	Fromage		Yaourt Aromatisé
Dessert		Banane au Chocolat	Gâteau aux Pommes	Crème Vanille	
Goûter			Lait Biscuit 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait
maison
cette semaine



Semaine du 20 au 24 octobre 2025

	Lundi 20 octobre	Mardi 21 octobre	Mercredi 22 octobre	Jeudi 23 octobre	Vendredi 24 octobre
Entrée		Salade Strasbourgeoise		Salade Marco Polo Aux pâtes Bio	
Plat	Rougail de Colin	Aiguillette de Volaille à la Crème	Escalope de Porc À la Moutarde	Œuf Florentine	Lasagne de Bœuf
Garniture	Riz Bio	Brocolis	Purée de Patate Douce	Végétarien	Salade Verte
Fromage	Fromage	Yaourt Aromatisé	Petits Suisses	Fromage Blanc	Fromage
Dessert	Compote		Fruit		Salade de Fruits
Gouter	Biscotte Confiture Petit Suisse	Lait Biscuit Fruit	Pain Fromage Fruit	Fruit Biscuit Lait	Brookies Lait Compte

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

fait
maison
cette semaine



Semaine du 27 au 31 octobre 2025

	Lundi 27 octobre	Mardi 28 octobre	Mercredi 29 octobre	Jeudi 30 octobre	Vendredi 31 octobre
Entrée		Carottes Râpées Au Citron	Salade Verte Fromage & Croutons		
Plat	 Gratin de Colin aux Petits Légumes	 Mijotée de Porc Aux Olives	Boudin Blanc	Galette de Blé Noir Fromage & Bechamel	Assiette Kebab Salade et Sauce Blanche
Garniture		Tortis 	Purée de Pomme de Terre	Salade Verte Végétarien	Frites & Salade
Fromage	Yaourt Fermier 			Petit Suisse	Fromage
Dessert	Fruit	Crème Dessert Chocolat	Oeuf au Lait	Fruit	Beignet aux Pommes
Gouter	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