

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

0%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 03 au 07 novembre 2025

	Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	Mercredi 05 novembre	Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre
Entrée		Haricots Rouge & Maïs	Salade de Maïs Olives Ciboulette		MENU HALLOWEEN
Plat	Haché de Veau sauce Brune	Hoki sauce citron Ciboulette	Sauté de Porc À l'Orange	Gnocchis Sauce tomates	Parmentier d'halloween
Garniture	Pommes Rissolées	Julienne de Légumes	 Carottes à la Crème	Salade Verte	(Purée de Potiron & Bœuf)
Fromage	Fromage			Fromage à la coupe	Mimolette
Dessert	Compote de Pomme	Novly Caramel	Cake à l'Orange & Pépites de Chocolat	Fruit de Saison	Mousse au Chocolat Et à l'Orange
Goûter			Pain Fromage 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

ceste semaine



Semaine du 10 au 14 novembre 2025

	Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Mercredi 12 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Entrée					 Carotte râpée au citron
Plat	Haut de cuisse de poulet aux herbes de provences		Poisson pané	Sauté de bœuf stroganoff	Jambon
Garniture	Petits pois et carottes	FERIE	Pomme de terre noisette	Haricots beurre	Coquillettes
Fromage	 Emmental		Fromage à la coupe	Petit suisse	
Dessert	Crème dessert caramel		Compote	Moelleux aux pommes	Salade de fruits
Goûter			Gâteau au yaourt fruit lait+chocolat		

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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

ce % fait
cette maison
semaine



Semaine du 17 au 21 novembre 2025

	Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Mercredi 19 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Entrée	Betteraves rouges 		Salade verte maïs 		
Plat	Gratin macaronis & brocolis mimolette 	Sauté de dinde à la tomate 	Raclette jambon blanc & salami 	Calamars à la romaine	 Haricots verts mimosa Bio 
Garniture		Blé	Pomme de terre fromage raclette 	Purée panais au curcuma 	 Parmentier de bœuf Bio 
Fromage		Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	
Dessert	Salade de fruits 	Liégeois au chocolat	Compote de pomme	Pomme rôtie au miel 	Gâteau Marbré 
Goûter			Cake citron fromage blanc 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



Semaine du 24 au 28 novembre 2025

	Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Mercredi 26 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Entrée	Macédoine  mayonnaise			Velouté  de patate douce	Choux fleurs  vinaigrette
Plat	Colin  sauce hollandaise	Cassoulet 	Croque monsieur 	Lasagne épinard mozzarella 	Bœuf Bourguignon 
Garniture	Riz		Salade verte		 Pâtes
Fromage		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	
Dessert	 Yaourt bio	Fruit	Mousse chocolat 	Fruit	Brownie chocolat 
Goûter			moelleux à la fraise 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