

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

60%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

	Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
Entrée		Pâté de foie			
Plat	Aiguillette de poulet moutardé	Brandade de poisson	Jambon grill	Dahl de lentilles au curry <i>Végétarien</i>	Chili con carne À l'émincé de boeuf
Garniture	Haricots beurre	Salade verte	salsifis braisés	Boullgour	Riz
Fromage	Fromage		Fromage	Petit Suisse	Fromage
Dessert	Ile flottante	Fruit	Compote	Gâteau aux pommes	Salade de fruits
Goûter	 BON APPÉTIT !		Moelleux aux framboises Smoothie Banane	 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

55%
fait
cette semaine
maison



Semaine du 05 au 09 octobre 2026

	Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 07 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Entrée	Carottes râpées	Salade de pâtes aux petits pois sauce crémeuse			
Plat	Saucisse	Parmentier & patates douces	Haut de cuisse de poulet		Blanquette de veau
Garniture	Purée maison	<i>Végétarien</i>	Purée de céleri	LE GRAND REPAS	Carottes Vichy
Fromage		Fromage	Fromage		Fromage
Dessert	Crème au chocolat	Fruit	Mousse au chocolat		Fruit de saison
Goûter	BON APPÉTIT !		Baguette Confiture 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


VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

55%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 12 au 16 octobre 2026

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Velouté d'automne 	Mortadelle pistache			Thème USA/WESTERN Salade verte & maïs 
Plat	Couscous végétarien  <i>végétarien</i>	Colombo 	Quiche Lorraine 	Sauté de volaille à la crème 	Fish burger sauce barbecue 
Garniture	(Légumes, pois chiches, semoule)	Pennes	Salade verte	Petits pois & carottes 	Potatoes
Fromage		Fromage à la coupe	Fromage	Fromage	
Dessert	Liégeois vanille	Fruit	Fruit	Cake au citron 	Glace
Goûter	 BON APPÉTIT !		Cookie maison  Jus de fruits 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.



 Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

55%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 19 au 23 octobre 2026 ALSH

	Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
Entrée	Bouillon de volaille vermicelles				Radis & beurre
Plat	Rougail saucisses	Blanquette de poisson	Spaghettis à la bolognaise	Tortilla pomme de terre & mimolette	Haché de veau sauce gorgonzola
Garniture	Riz	Carottes Vichy	Emmental râpé	Salade verte	Frites
Fromage		Fromage		Végétarien Petit Suisse	
Dessert	Compote	Yaourt fermier	Moelleux au citron	Pot de crème	Fruits de saison
Gôûter	Gâteau maison Petit Suisse Fruit	Pain d'épices Compote Jus de fruits	Baguette Fromage Fruit	Carrott cake Yaourt Fruit	Biscuit Yaourt aux fruits Sirop

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

64%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 26 au 30 octobre 2026 ALSH

	Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre
Entrée	salade de blé  aux petits légumes			Betterave vinaigrette	Feuilleté saucisse ketchup
Plat	Escalope de dinde  Crème moutarde	Parmentier de lentilles tomatées 	Bœuf  Bourguignon	Dos de colin 	Boulette de bœuf  sauce tomate
Garniture	Brocolis 	salade  <i>Végétarien</i>	Pâtes	Riz créole 	Pommes de terre rissolées
Fromage		Fromage 	Fromage		
Dessert	Fruit	Ile flottante	salade de fruits 	Donut	Mousse chocolat &  brisure de biscuits
Goûter	Pain au lait Chocolat Compote	Biscuit Lait Fruit	Mini viennoiserie Fromage blanc Jus de fruits	Gâteau maison  Yaourt Fruit	Baguette Fromage 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