



## VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Semaine du 03 au 07 novembre 2025

Lundi 03 novembre

Mardi 04 novembre

Mercredi 05 novembre

Jeudi 06 novembre

Vendredi 07 novembre

**Entrée**

Betteraves vinaigrette

Lentilles lardons persil

Bouillon de volaille  
vermicelle

Salade verte maïs  
crouton

Carotte vinaigrette  
du curcuma

**Plat**

Boulettes de bœuf  
sauce tomates

Cabillaud  
sauce citron ciboulette

Saucisse

Lasagnes chèvre  
épinard

Parmentier d'halloween

**Garniture**

Semoule

Julienne de légumes

Haricots blancs  
sauce tomates

(Purée de potiron bœuf)

**Fromage**

Fromage

Fromage

Petit suisse

Fromage

Mimolette

**Dessert**

Compote

Yaourt fermier bio

Fruit

Fruit

Gâteau  
chocorange

**Goûter**

Pain  
confiture  
Lait



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 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.





Semaine du 10 au 14 novembre 2025

	Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Mercredi 12 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Entrée	Pâté campagne		Betterave vinaigrette	Potage de légumes	Coleslaw
Plat	Poisson pané		Paupiette de veau	Sauté de dinde du curcuma	Coquiflette 
Garniture	Petit pois carotte	FERIE	Purée	Haricots beurre	
Fromage	Fromage 		Fromage	Fromage	Petit suisse
Dessert	Fruit		Gâteau au yaourt	Moelleux pommes cannelle	Fruit
Goûter			Fruit Yaourt Biscuit		

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 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 17 au 21 novembre 2025

	Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Mercredi 19 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Entrée	Salade de chou rouge	Velouté de potimarron	Rosette cornichon	Chou fleur vinaigrette	Céleri rémoulade
Plat	Gratin de pomme de terre brocolis mimolette	Sauté de dinde au curry	Steak haché ketchup	Calamars à la romaine	Parmentier de bœuf
Garniture	Végétarien	Carottes rôties	Pâtes	Riz	
Fromage	fromage bleu	Mimolette	Fromage	Gouda	Fromage
Dessert	Fromage blanc coulis de fruit	Orange	Salade de fruits	Pomme rôtie caramélisé	Gâteau vanille
Gouter			Gâteau marbré		
Tous 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.			Lait Fruit 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	Bouillon de volaille	Brocolis vinaigrette	Velouté de patate douce	Haricots verts vinaigrette
Plat	Aiguillette de poulet crème moutarde	Cassoulet	Croque-Monsieur à la dinde	Pizza 3 fromages	Bœuf bourguignon
Garniture	AB Semoule	(saucisse saucisson à l'ail Haricots blanc)	Salade verte	Salade	AB Pates
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromages
Dessert	AB Yaourt bio	Fruit	Fruit	Crème dessert au caramel	Fruit
Goûter			Cake au citron lait 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 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 01 au 05 décembre 2025

Lundi 01 décembre

Mardi 02 décembre

Mercredi 03 décembre

Jeudi 04 décembre

Vendredi 05 décembre

Entrée	Salade de perle aux olives	Velouté de légumes	Potage de légumes	Velouté poireaux pomme de terre	Carottes au fromage blanc
Plat	Gratin de chou fleur et patate douce mimolette	Poulet au miel	Saucisse	Jambon grill	Brandade de poisson
Garniture		Pomme vapeur	Lentilles	Salsifis persillés	
Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Île flottante	Poire au miel cubes de pain d'épices	Fruit	Compote	Fruit
Goûter			Pain Barre de chocolat Lait		

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 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 08 au 12 décembre 2025

Lundi 08 décembre

Mardi 09 décembre

Mercredi 10 décembre

Jeudi 11 décembre

Vendredi 12 décembre

Entrée	Radis beurre	Camembert chaud	Salade de chou chinois	Velouté de légumes	Pâté de campagne
Plat	Quiche	Gnocchis sauce tomate gratinés	Raclette (jambon blanc -salami) Pomme de terre	Cordon bleu	Cabillaud sauce citron
Garniture	Salade		fromage à raclette	Haricots verts	coquillettes
Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Flan pâtissier	Compote	Fruit	Yaourt bio
Goûter			Jus de fruit Yaourt Biscuit		

## 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 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 15 au 19 décembre 2025

Lundi 15 décembre

Mardi 16 décembre

Mercredi 17 décembre

Jeudi 18 décembre

Vendredi 19 décembre

Entrée	Velouté de potiron	Salade de chou chinois	REPAS	Perles au surimi	Cocktail de fruit Mousse de canard sur Toast
Plat	Couscous végétarien (carottes, navets, pois chiche, courgettes )	Bœuf stroganoff	DE	Sauté de porc moutarde	Pavé de saumon frais Beurre blanc ciboulette
Garniture	semoule	Purée de pois cassé	NOEL	Petits pois	Ecrasé de pomme de terre
Fromage	fromage <i>Végétarien</i>	Fromage	ALSH	Fromage	Babybel de noël
Dessert	Crème vanille	Fruit		Fruit	Buchette de noël
Goûter			Biscuit de noël maison Lait +chocolat Clémentine		

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 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