



Menu





Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 2 au 6 novembre 2026

Lundi

Duo de haricots à la vinaigrette

~

Rôti de bœuf froid

~

Coquillettes

Ou

Carottes vichy

~

Yaourt

Mardi

Saucisson sec

~

Sauté de veau chorizo tomate

~

Semoule

Ou

Brunoise de légumes

~

Compote

Mercredi

Céleri mayonnaise

~

Escalope de poulet sauce à la crème

~

Blé

Ou

Haricots plats

~

Fromage blanc biscuits

Jeudi

Endives surimis

~

Poisson pané

~

Riz à la Tomate

Ou

Poêlée de légumes

~

pomme

Vendredi

Potage

~

Gratin de pâte à la béchamel et fromage

Ou

Lasagnes végétariennes

~

Salade verte

~

Gâteau au yaourt

Tous nos plats et hors d'œuvres sont élaborés sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menu proposé sous réserve de modification





Menu





Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 9 au 13 novembre 2026

Lundi

Carottes râpées

~

Saucisse de Toulouse

~

Lentilles cuisinées

Ou

Haricots beurre

~

Yaourt aux fruits

Mardi

Cake au thon à la tomate

~

Sauté de dinde à la normande

~

Coquillettes

Ou

Salsifis

~

Ananas rôti

Mercredi





Jeudi

Betterave

~

Œufs durs à la crème

~

Riz

Ou

Gratin de choux fleur

~

Entremet vanille

Vendredi

Salade mexicaine

~

Brochette de poisson sauce au beurre blanc

~

Purée

Ou

Salade

~

Mousse au chocolat

Tous nos plats et hors d'œuvres sont élaborés sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menu proposé sous réserve de modification





Menu





Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

Lundi

Thon endives

~

Nuggets de poulet

~

Frites

Ou

Haricots verts

~

Fromage blanc caramel beurre salé

Mardi

Macédoine de légumes

~

Carbonara

~

Spaghettis

Ou

Haricots beurre

~

Fruits

Mercredi

Feuilleté au fromage

~

Filet de poisson sauce crustacée

~

Pommes de terre vapeur / Légumes

~

Liégeois vanille

Jeudi

Potage

~

Chili con carne

~

Riz

Ou

Julienne de légumes

~

Banane chocolat chantilly

Vendredi

Salade savoyarde

~

Tartiflette

~

Salade verte

~

Gâteau roulé à la confiture de myrtilles



Tous nos plats et hors d'œuvres sont élaborés sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menu proposé sous réserve de modification





Menu





Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

Lundi

Taboulé

~

Cassolettes de fruits de mer sauce aurore

~

Blé

Ou

Brunoise de légumes

~

Petit sucré

Mardi

Pâté de foie

~

Rougail saucisse

Ou

Chipolata

~

Riz

Ou

Légumes marinés

~

Compote de fruits

Mercredi

Centre de loisirs

Piémontaise au poulet

~

Rôti de dinde sauce au thym

~

Pennes à la tomate

Ou

Poêlée de légumes

~

Fruits

Jeudi

Salade Tex Mex

~

Quiche à la courge et au bleu

~

Potatoes

Ou

Salade verte

~

Crème au chocolat

Vendredi

Carottes râpées

~

Emincé de bœuf

~

Haricots blancs à la crème

Ou

Julienne de légumes

~

Cookies

Tous nos plats et hors d'œuvres sont élaborés sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menu proposé sous réserve de modification



Menu



Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri mayonnaise	Salade perles au surimi	Tarte aux poireaux	Coleslaw	Potage
~	~	~	~	~
Escalope de poulet	Roti de porc sauce moutarde	Cannellonis de bœuf	Poisson pané	Tourte au fromage et pommes de terre
~	~	~	~	~
Rösti	Farfalles	Salade verte	Purée de pommes de terre et panais	Salade verte
Ou	*Ou*	~	*Ou*	~
Brocolis	Haricots plats	Panna cotta aux fruits rouges	Petits pois	Clémentines
~	~		~	
Yaourt au chocolat	Madelaines		Poire chocolat	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont élaborés sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menu proposé sous réserve de modification



Menu



Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

Lundi

Salade de croutons emmental

~

Boulettes de bœuf

~

Semoule

Ou

Haricots verts

~

Fromage blanc au coulis

Mardi

Betterave

~

Cordon bleu

~

Boulgour aux tomates

Ou

Purée de carotte

~

Yaourt au fruit

Mercredi

Centre de loisirs

Saucisson sec

~

Filet de poisson à la crème

~

Riz

Ou

Ecrasé de brocoli

~

Moelleux au chocolat crème anglaise

Jeudi

Œuf mimosa

~

Carbonara

~

Spaghettis

Ou

Navet rôti

~

Fruits

Vendredi

Macédoine de légumes

~

Nuggets de blé emmental

~

Frites

Ou

Poêlée de légumes

~

Crème pistache

Tous nos plats et hors d'œuvres sont élaborés sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menu proposé sous réserve de modification



Menu



Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

Lundi

Thon maïs

~

Gratiné de raviolis au bœuf

~

Spaghettis

Ou

Salade verte

~

Yaourts variés

Mardi

Salade d'endives

~

Jambon blanc braisé

~

Mélange de céréales

Ou

Poêlée de légumes

~

Ananas

Mercredi

Terrine de poisson

~

Filet mignon de porc

Sauce du chef

~

Gratin dauphinois et haricots verts en fagot

~

Bûche de Noël glacée

Jeudi

Potage au potiron

~

Fish and chips

~

Salade verte

~

Compote de fruits

Menu de Noël

Entrée

Mousson de canard

et son petit toast

Plat

Aiguillette de dinde sauce forestière

Pommes dauphines ou marrons

Dessert

Bûche de Noël et

sa clémentine

Joyeux Noël !

Tous nos plats et hors d'œuvres sont élaborés sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menu proposé sous réserve de modification