

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

Semaine du 4 au 8 novembre 2024

73%  
cette semaine  
fait  
maison



|           | Lundi 4 novembre                       | Mardi 5 novembre                    | Mercredi 6 novembre                       | Jeudi 7 novembre                                  | Vendredi 8 novembre                 |
|-----------|--|-------------------------------------|---|---|-------------------------------------|
| Entrée    | Bouillon de volaille<br>vermicelle     | Lentilles lardons<br>persil         | salade de pâte et<br>mimolette olive noir | Camembert chaud<br>toasté                         | Potage Carottes<br>au cumin         |
| Plat      | Haché de veau<br>sauce brune           | Hoki sauce citron<br>ciboulette     | Sauté de porc                             | Gnocchis<br>sauce tomate                          | Parmentier<br>d'halloween           |
| Garniture | Haricots verts<br>persillés            | Julienne<br>de légumes              | Carottes<br>à la crème                    | Salade verte                                      | (Purée<br>de<br>Potiron et bœuf)    |
| Fromage   | Fromage à la coupe                     | Fromage à la coupe                  | Fromage à la coupe                        | Fromage à la coupe<br><b>Végétarien</b>           | Mimolette                           |
| Dessert   | Compote pomme                          | Novly caramel                       | Cake à l'orange et<br>pépité de chocolat  | Fruit de saison                                   | Mousse au chocolat<br>et à l'orange |
| Goûter    | Palmier<br>Lait<br>Petit suisse nature | Gâteau au chocolat<br>Lait<br>Fruit | Pain<br>Fromage<br>Fruit                  | Fromage blanc<br>confiture<br>Madeleine<br>Fruits | Fruit<br>Biscotte confiture<br>Lait |

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 françaises, 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

81% fait maison cette semaine



Semaine du 11 au 15 novembre 2024

|           | Lundi 11 novembre | Mardi 12 novembre                                      | Mercredi 13 novembre          | Jeudi 14 novembre                   | Vendredi 15 novembre     |
|-----------|-------------------|--|-------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| Entrée    |                   | Salade de chou rouge                                   | Salade de noix et dés de bleu | Carotte râpée au citron             | Potage Dubarry           |
| Plat      | FÉRIÉ             | Galette de blé noir                                    | Chipolatas                    | Poulet rôti                         | Colin sauce curry        |
| Garniture |                   | Pommes de terre emmental                               | Lentilles                     | Frites                              | Épinards                 |
| Fromage   |                   | Fromage à la coupe                                     | Fromage à la coupe            | Petit suisse                        | Fromage à la coupe       |
| Dessert   |                   | Poire chocolat   | Salade de fruits              | Fruit                               | Moelleux à la pomme      |
| Goûter    |                   | Cake aux pépites de chocolat<br>Fromage blanc<br>Fruit | Biscuit<br>Compote<br>Sirop   | Semoule au lait<br>Biscuit<br>Fruit | Pain<br>Fromage<br>Fruit |

Végétarien

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

70% fait maison  
cette semaine



Semaine du 18 au 22 novembre 2024

|           | Lundi 18 novembre                            | Mardi 19 novembre   | Mercredi 20 novembre  | Jeudi 21 novembre               | Vendredi 22 novembre                 |
|-----------|--|---|---|---------------------------------|--------------------------------------|
| Entrée    | Salade carotte<br>chou blanc raisin sec      | Pâté de foie  | Bouillon de volaille<br>au vermicelle                                 | Betteraves<br>vinaigrette       | Haricot vert<br>mimosa               |
| Plat      | Gratin de macaronis<br>Brocolis et mimolette | Sauté de dinde<br>à la tomate                                   | Raclette (jambon blanc-<br>salami) Pomme de terre<br>fromage raclette | Calamars<br>à la romaine        | Parmentier<br>de bœuf                |
| Garniture |  | Légumes croquants<br>(carotte oignons poivron<br>germe de soja) |   | Pandis                          |                                      |
| Fromage   | Petit suisse                                 | Fromage à la coupe  |   | Fromage à la coupe              | Fromage à la coupe                   |
| Dessert   | Compote                                      | Liégeois au chocolat  | Compote de pomme  | Ananas rôti                     | Fruit                                |
| Goûter    | Langue de chat<br>Yaourt<br>Fruit            | Flan pâtissier<br>Compote<br>Fruit                              | Petit beurre<br>Fromage blanc<br>Sirop                                | Pain<br>Barre chocolat<br>Fruit | Gâteau au yaourt<br>Sirop<br>Compote |

**Végétarien**

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

83%  
cette semaine  
fait  
maison



Semaine du 25 au 29 novembre 2024

|           | Lundi 25 novembre          | Mardi 26 novembre                   | Mercredi 27 novembre                   | Jeudi 28 novembre                  | Vendredi 29 novembre                   |
|-----------|----------------------------|-------------------------------------|--|------------------------------------|--|
| Entrée    | Terrine de saumon          | Salade d'endive mimolette           | Velouté de pois cassés                 | Velouté de butternut               | Carotte râpée vinaigrette              |
| Plat      | Croque-monsieur            | Cassoulet                           | Bœuf bourguignon                       | Lasagne épinard mozzarella         | Chili con carné                        |
| Garniture | Salade verte               |                                     | Haricots beurre                        |                                    | Riz                                    |
| Fromage   | Petit suisse               | Fromage à la coupe                  | Fromage à la coupe                     | Fromage à la coupe                 | Fromages                               |
| Dessert   | Salade de fruit frais      | Mousse chocolat                     | Yaourt aromatisé                       | Crème dessert vanille              | Marbré                                 |
| Goûter    | Pain<br>Confiture<br>Fruit | Gâteau au chocolat<br>Lait<br>Fruit | Moelleux à la fraise<br>Sirop<br>Fruit | Mini viennoiserie<br>Lait<br>Fruit | Gâteau yaourt<br>Petit suisse<br>Fruit |

*Végétarien*

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 2 au 6 décembre 2024

|           | Lundi 2 décembre                       | Mardi 3 décembre                    | Mercredi 4 décembre                   | Jeudi 5 décembre                         | Vendredi 6 décembre                |
|-----------|--|-------------------------------------|---------------------------------------|--|------------------------------------|
| Entrée    | Salade de coquille surimi sauce corail | Potage de légumes                   | Pizza trois fromages                  | Salade de lentilles vertes échalotes     | Céleri rémoulade                   |
| Plat      | Aiguillette poulet moutardé            | Brandade de poisson                 | Jambon grill                          | Quiche patates douces oignons caramélisé | Spaghettis à la bolognaise         |
| Garniture | Carotte vichy                          | Salade verte                        | Salsifis braisés                      | Salade verte                             |                                    |
| Fromage   | Fromage à la coupe                     | Fromage à la coupe                  | Fromage à la coupe                    | Fromage à la coupe                       | Fromage à la coupe                 |
| Dessert   | Ile flottante                          | Clémentine                          | Compote                               | Cake citron                              | Fruit                              |
| Goûter    | Pain<br>Confiture<br>Sirop             | Fromage blanc<br>Madeleine<br>Fruit | Moelleux au chocolat<br>Lait<br>Fruit | Smoothie<br>Banane<br>Petit beurre       | Pain<br>Barre de chocolat<br>Sirop |

Végétarien

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.







Semaine du 9 au 13 décembre 2024

|           | Lundi 9 décembre                 | Mardi 10 décembre                                 | Mercredi 11 décembre     | Jeudi 12 décembre                         | Vendredi 13 décembre             |
|-----------|----------------------------------|---|--------------------------|---|----------------------------------|
| Entrée    | Pâté de campagne                 | Potage de légumes                                 | Toast chèvre rôti        | Concombre vinaigrette                     | Salade de batavia dés d'emmental |
| Plat      | Blanquette de poisson            | Gratin de chou-fleur<br>Pomme de terre<br>fromage | Haché de veau            | Coquiflette                               | Hamburger                        |
| Garniture | Riz                              | <i>Végétarien</i>                                 | Purée de céleri          |   | Frites                           |
| Fromage   | Fromage à la coupe               | Fromage à la coupe                                | Fromage à la coupe       | Petit suisse                              |                                  |
| Dessert   | Compote                          | Gâteau aux pommes                                 | Flan au caramel          | Crumble aux pommes                        | Glace                            |
| Goûter    | Biscuit<br>Petit suisse<br>Sirop | Cookie maison<br>Lait<br>Fruit                    | Pain<br>Fromage<br>Fruit | Gâteau au yaourt<br>Lait Nesquik<br>Fruit | Madeleine<br>Compote<br>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



Semaine du 16 au 20 décembre 2024

|           | Lundi 16 décembre                                  | Mardi 17 décembre               | Mercredi 18 décembre     | Jeudi 19 décembre          | Vendredi 20 décembre |
|-----------|--|---------------------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------|
| Entrée    | Velouté au potiron                                 | Salade de chou chinois          |                          | Mortadelle pistache        |                      |
| Plat      | Couscous végétarien<br><b>Végétarien</b>           | Sauté de dinde crème à la crème |                          | Cabillaud sauce tartare    | <b>REPAS</b>         |
| Garniture | (carottes, navets, courgettes pois chiche semoule) | Purée de Carottes               | <b>Menu de Noël ALSH</b> | Petits pois                | <b>DE</b>            |
| Fromage   | Fromage à la coupe                                 | Fromage à la coupe              |                          | Fromage à la coupe         | <b>NOËL</b>          |
| Dessert   | Fromage blanc bio                                  | Compote                         |                          | Cake chocolat              |                      |
| Goûter    | Biscuit<br>Compote<br>Sirop                        | Pain<br>Fromage<br>Fruit        |                          | Pain<br>Confiture<br>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.

