

AU MENU



Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre		Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée	Bouillon de volaille vermicelles	 Haricots verts & échalote	 LE REPAS TOUT ORANGE D'HALLOWEEN	Potage de légumes	<u>Menu Halloween</u> Feuilleté saucisse ketchup
Plat	 Poisson pané au citron	 Hachis parmentier de bœuf		Quiche aux légumes de saison	 Boulette de bœuf sauce tomate
Garniture	Pommes de terre rissolées			~~Salade~~ Végétarien	Purée de potimarron
Fromage	Fromage	Fromage		~~Fromage~~	Mimolette
Dessert	 Fruit	Gâteau vanille		Compote	Crème chocolat & orange brisure de biscuits

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



Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	<i>Le légume de saison</i>	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Terrine de légumes	Haricot rouge thon & maïs	J'ai un seul pied. J'ai un chapeau mais pas de tête. Je suis blanc ou rouge ou jaune ou marron ou ... Il peut être parfois dangereux de me manger. Je ne suis ni un animal ni un végétal, je suis...	Chèvre chaud toasté	Velouté de légumes
Plat	 Steak haché sauce brune	 Médaillon de merlu sauce citron		 Gratin de légumes & riz au fromage	 Rôti de porc sauce moutarde
Garniture	Haricots beurre persillés	 Brocolis		 Végétarien	Pommes de terre au four
Fromage	 Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage blanc sucré	Fromage
Dessert	Compote de pommes	Liégeois chocolat	 LE CHAMPIGNON bien sûr !	Fruit de saison	Eclair au chocolat

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



Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	<i>La recette du riz au lait</i> pour 4 personnes Fais frémir 1 litre de lait avec 4 cuillères à soupe de sucre et 1 gousse de vanille (ouverte pour libérer ses grains). Ajoute 100 g de riz rond et laisse cuire jusqu'à absorption complète du lait, en remuant régulièrement. Enfin, mets dans des ramequins ou petits pots. À déguster bien frais !	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Rillettes & cornichon	Carottes vinaigrette		Potage Dubarry	 Betteraves vinaigrette
Plat	 Colin sauce curry	Pizza aux légumes		Blanquette de veau	 Poulet rôti
Garniture	Epinards	 Salade verte		 Pâtes	Pommes de terre rissolées
Fromage	Fromage à la coupe	<i>Végétarien</i> Fromage à la coupe		Vache Picon	Fromage à la coupe
Dessert	Yaourt fermier « Ferme de la Gautraie »	Gâteau aux pommes		 Fruit	Fruits au 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre		Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Macédoine mayonnaise	Rosette & cornichon	RÉBUS 1 : mât-deux-laine / 2 : seau-scie-son / 3 : macaron-nid	Champignons à la crème	Coleslaw
Plat	Gratin de macaronis brocolis & mimolette	Blanquette de dinde		Calamars à la romaine	Emincé de bœuf à la thaï
Garniture	Végétarien	Carottes Vichy		Purée pommes de terre & panais	Riz
Fromage	Petit Suisse	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Ile flottante	Gâteau marbré		Fruit	Mousse au chocolat

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 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Charades	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée	Houmous	Salade verte aux noix & croûtons	Mon premier est le contraire de dur. Mon deuxième est le contraire de tôt. Mon troisième est un chiffre. Mon tout est piquant. Qui suis-je ?	Velouté de butternut	Velouté de brocolis
Plat	Merlu gratiné aux légumes	Saucisses aux lentilles	Mon premier est le contraire de haut. Mon deuxième est la 19ème lettre de l'alphabet. Mon troisième est un animal têtue. Mon tout est un fruit. Qui suis-je ?	Œufs durs à la Florentine	Effiloché de bœuf
Garniture				Végétarien	Pâtes
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage
Dessert	Yaourt fermier « Ferme de la Gautraie »	Compote	Moutarde - Banane	Crème dessert chocolat	Novly caramel

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 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre		Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Macédoine mayonnaise	Velouté de tomates	<i>La recette du cake au citron</i> pour 8 personnes Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Beurrer et fariner le moule à cake (30 cm de long environ). Faire fondre 100 g de beurre. Laver le citron, râper finement la peau (mais pas la peau blanche qui est amère), puis le couper en deux pour le presser afin de recueillir son jus. Mélanger 200 g de farine, 150 g de sucre et 1/2 sachet de levure. Ajouter 4 oeufs un à un, puis le beurre fondu et enfin le zeste et le jus du citron. Mélanger le tout et verser la préparation dans le moule. Faire cuire environ 40 minutes. Régale-toi !	Salade de lentilles vertes & échalotes	Carottes râpées au yaourt
Plat	Aiguillettes de poulet moutardées	Brandade de poisson		Quiche de légumes & oignons caramélisés	Chili con carne
Garniture	Haricots beurre	Salade verte		Salade verte Végétarien	Riz
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Petit Suisse	Fromage à la coupe
Dessert	Fromage blanc au miel	Clémentine		Salade de fruits	Gâteau vanille

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 14 au 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre		Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée	Velouté de potiron 🌿	Saucisson à l'ail		Surimi mayonnaise	
Plat	Couscous végétarien (Légumes, pois chiches & semoule) 	 Poisson à l'aneth 🌿		 Aiguillette de poulet sauce tartare 🌿	
Garniture	 Végétarien	 Pennes		Petits pois	Repas de Noël
Fromage	 Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	
Dessert	Crème vanille 🌿	Compote 🌿		Fruit	