


AU MENU

fait
maison
cette semaine



Semaine du 03 au 07 novembre 2025

	Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre
Entrée	Bouillon de volaille vermicelle	 Lentilles lardons persil
Plat	Paupiette de veau sauce brune	Hoki sauce citron ciboulette
Garniture	Pommes noisette	Julienne de légumes
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit

La recette du gâteau au yaourt pour 6 personnes

Préchauffer le four à 180 °C.
Utiliser le pot de yaourt
comme mesure.
Mélanger :
1 yaourt nature
½ pot d'huile
2 pots de sucre
3 pots de farine
½ sachet de levure
2 oeufs

Il est possible d'ajouter selon
votre goût : des pépites de
chocolat, des morceaux de
fruits, ou du zeste de citron.

Mettre dans un moule et faire
cuire pendant 30 min environ.

Régale-toi !

Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre
Chèvre chaud toasté	Potage Carottes au cumin
Gnocchis sauce tomate	Parmentier d'halloween (Purée de potiron bœuf)
Salade verte	
 Fromage	Mimolette
Novly Caramel	Cake à l'orange et pépité de chocolat

BON APPÉTIT !

AU MENU

fait
maison
cette semaine



Semaine du 10 au 14 novembre 2025

Lundi 10 novembre

Mardi 11 novembre

Le légume de saison

Jeudi 13 novembre

Vendredi 14 novembre

Entrée

Salade de croutons
AB dés emmental

Plat

Poisson pané

Féfé

Garniture

Haricots beurre
persillés

Végétarien

Fromage

Fromage

Dessert

Compote maison

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...



LE CHAMPIGNON
bien sûr !

Potage de légumes

Carotte râpée
au citron

Jambon
(Ketchup)

Aiguillette de volaille
à la crème

AB Coquillettes

AB Semoule

Petit suisse

Fromage

Moelleux aux pommes

Fruit

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait
maison
cette semaine





Semaine du 17 au 21 novembre 2025



Chaque jour
de la semaine,
tout le repas
d'une couleur
de l'arc en
ciel !



	Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre
Entrée	MENUS ARC EN CIEL Crème de Betteraves	Pâté de campagne
Plat	 Gratin macaronis et brocolis mimolette	Sauté de dinde à la tomate
Garniture	 Végétarien	 Blé томатé
Fromage	Fromage (bleu)	Fromage
Dessert	Salade de fruits	Liégeois vanille

	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Entrée	Chou fleur vinaigrette	Poireaux mimosa
Plat	Calamars à la romaine	Parmentier  de bœuf
Garniture	Purée de Panais au curcuma	
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit (Banane)	Gâteau Marbré

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

fait
maison
cette semaine



Semaine du 24 au 28 novembre 2025

LES BLAGUES DE TOTO

Toto va à la
boulangerie. Le
boulangier dit à Toto :
- Aujourd'hui, le
deuxième pain au
chocolat est offert!
- Alors, donnez-moi
juste le deuxième.

La maîtresse
demande à Toto :
- D'où viennent les
pommes ?
Des pommiers,
madame.
- Et les dattes ?
- Ben... Des
calendriers !



BON APPÉTIT !

Jeudi 27 novembre

Vendredi 28 novembre

Velouté de patate
douce

Brocolis vinaigrette

Lasagne épinard
mozzarella

Bœuf Bourguignon

Végétarien

Fromage

Fromage

Crème vanille
Lait bio

Moelleux chocolat

Lundi 24 novembre

Mardi 25 novembre

Macédoine mayonnaise

Salade d'endive
croutons

Colin
sauce hollandaise

Cassoulet

Riz

(haricots blanc saucisse
saucisson à l'ail)

Fromage

Fromage

Yaourt bio

Fruit

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 01 au 05 décembre 2025

Lundi 01 décembre

Mardi 02 décembre

JEU DU DONUT

Sur un morceau de carton, dessine un donut en découpant le cercle au milieu. Remplis ce cercle de crayons. Chaque joueur prend un crayon sans faire tomber le donut. Celui qui fait tomber le donut a perdu !



Jeudi 04 décembre

Vendredi 05 décembre

Entrée



Salade de perle surimi
sauce corail

Velouté de courgette
vache qui rit

Plat

Haut de cuisse de poulet
moutardé

Brandade
de poisson

Garniture

Carotte vichy

Salade verte

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Ile flottante

Fruit



Salade de lentilles
vertes échalotes

Carottes
au fromage blanc

Quiche patates douce
oignons caramélisé



Spaghettis
à la bolognaise

Végétarien

Fromage

Fromage

Gâteau à la cannelle

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



Semaine du 08 au 12 décembre 2025

Que fait-on à la
cantine pour
limiter le
gaspillage
alimentaire ?

On commande
au plus près des
besoins de
consommation.

On organise des
pesées des
déchets pour
suivre le
gaspillage.

Végétarien



Lundi 08 décembre

Mardi 09 décembre

Jeudi 11 décembre

Vendredi 12 décembre

Entrée

Feuilleté fromage

Potage de légumes

Plat

Blanquette
de poisson

Gratin de chou-fleur et
pomme de terre au
fromage

Garniture

Fondue
de poireaux

Petit suisse

Fromage

Fromage

Petit suisse

Dessert

Fruit

Flan maison

Betteraves vinaigrette

Salade de batavia dés
d'emmental

Coquiflette

Hamburger

Pommes rissolées

Fromage blanc

Fromage

Crumble aux pommes
spéculos

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



Semaine du 15 au 19 décembre 2025

	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre
Entrée	velouté au potiron	Salade de chou rouge et pomme de terre
Plat	Couscous végétarien carottes, navets, pois chiche, courgettes	Quiche lorraine
Garniture	semoule	Salade verte
Fromage	 fromage Végétarien	Fromage
Dessert	Yaourt bio	Pomme au four



Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Céleri rémoulade	Repas de Noël Mousse de canard sur Toast
Sauté de dinde À la crème	Pavé de saumon beurre blanc
Petits pois	Ecrasé de pomme de terre
Fromage	Babybel de Noël
Fruit	Buche de Noël

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