



## VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien



# AU MENU



Lundi 03 novembre

Mardi 04 novembre

Bouillon de volaille  
vermicelle

 Lentilles lardons persil

Paupiette de veau  
sauce brune

Hoki  
sauce citron ciboulette

Pommes noisette

Julienne de légumes

Fromage

Fromage

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 œufs

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 !

Semaine du 03 au 07 novembre 2025

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

**Végétarien**

 Fromage

Mimolette

Novly Caramel

Cake à l'orange et  
pépite de chocolat



Fait maison



**BON APPÉTIT !**

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.



## VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien



# AU MENU



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 dés emmental



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...

Potage de légumes



Carotte râpée au citron



Plat

Poisson pané

Férié

Jambon (Ketchup)

Aiguillette de volaille à la crème



Garniture

Haricots beurre persillés

Végétarien

Coquillettes



Semoule



Fromage

Fromage

Végétarien

Petit suisse

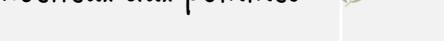
Fromage

Dessert

Compote maison



Moelleux aux pommes



Fruit

BON APPÉTIT !

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.



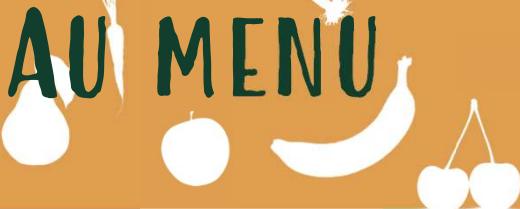
Fait maison



## VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Semaine du 17 au 21 novembre 2025

Lundi 17 novembre

Mardi 18 novembre

Jeudi 20 novembre

Vendredi 21 novembre

Entrée

MENUS ARC EN CIEL  
Crème de Betteraves

Pâté de campagne

Chou fleur vinaigrette

Poireaux mimosa



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



Plat

Gratin macaronis et  
brocolis mimolette

Sauté de dinde  
à la tomate

Calamars à la romaine

Parmentier  
de bœuf

Garniture

Végétarien

Blé tomaté

Purée de Pandis  
du curcuma

Fromage

Fromage

Fromage (bleu)

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Salade de fruits

Liégeois vanille

Fruit  
(Banane)

Gâteau Marbré



**BON APPÉTIT !**

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.





## VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

fait  
maison  
cette semaine



Semaine du 24 au 28 novembre 2025

Lundi 24 novembre

Mardi 25 novembre

Jeudi 27 novembre

Vendredi 28 novembre

## LES BLAGUES DE TOTO

Toto va à la boulangerie. Le boulanger 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 !



Entrée  
Macédoine mayonnaise

Salade d'endive croutons

Velouté de patate douce

Brocolis vinaigrette

Plat  
Colin sauce hollandaise

Cassoulet

Lasagne épinard mozzarella

Bœuf Bourguignon

Garniture  
Riz

(haricots blanc saucisse saucisson à l'ail)

Pâtes

Fromage

Fromage

## Végétarien

Fromage

Fromage

Dessert  
Yaourt bio

Fruit

Crème vanille Lait bio

Moelleux chocolat

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.

## BON APPÉTIT !

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

Jeudi 04 décembre

Vendredi 05 décembre

Entrée



Salade de **perle** surimi  
sauce corail

Velouté de courgette  
vache qui rit



Salade de **lentilles**  
vertes échalotes



Plat

Haut de cuisse de poulet  
moutardé

Brandade  
de poisson



Quiche patates douce  
oignons caramélisé



Garniture

Carotte vichy

Salade verte



Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Île flottante

Fruit



Fromage



Gâteau à la cannelle

Compote

## BON APPÉTIT !



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.





## AU MENU



Semaine du 08 au 12 décembre 2025

Lundi 08 décembre

Mardi 09 décembre

Jeudi 11 décembre

Vendredi 12 décembre

Entrée

Feuilleté fromage

Potage de légumes

Betteraves vinaigrette

Salade de batavia dés  
d'emmental

Plat

Blanquette  
de poissonGratin de chou-fleur et  
pomme de terre au  
fromage

Coquiflette

Hamburger

Garniture

Fondue  
de poireaux

Petit suisse

Pommes rissolées

Fromage

Fromage

**On commande  
au plus près des  
besoins de  
consommation.**

**On organise des  
pesées des  
déchets pour  
suivre le  
gaspillage.**

Fromage blanc

Fromage

Dessert

Fruit

Flan maison

Crumble aux pommes  
spéculos

Fruit

Végétarien



BON APPÉTIT !



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.





**VALEURS CULINAIRES**

Quand le bon rencontre le bien



# AU MENU



Semaine du 15 au 19 décembre 2025

Lundi 15 décembre

Mardi 16 décembre

Jeudi 18 décembre

Vendredi 19 décembre

Entrée

velouté au potiron

Salade de chou rouge et pomme de terre

Céleri rémoulade

Repas de Noël  
Mousse de canard sur Toast

Plat

Couscous végétarien  
carottes, navets, pois chiche, courgettes

Quiche lorraine

Sauté de dinde  
À la crème

Pavé de saumon  
beurre blanc

Garniture

AB semoule

Salade verte

Petits pois

Ecrasé de pomme de terre

Fromage

fromage  
*Végétarien*

Fromage

Fromage

Babybel de noël

Dessert

AB Yaourt bio

Pomme au four

Fruit

Buche de noël



**BON APPÉTIT !**

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.

