

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Au menu



85%
fait
maison



Semaine du 7 au 11 octobre 2024

Lundi 7 octobre

Mardi 8 octobre

Mercredi 9 octobre

Jeudi 10 octobre

Vendredi 11 octobre

Déjeuner

Dîner

Betteraves vinaigrette 

Boudin noir

Purée de pomme de terre pomme cuite 

Brie

Liégeois chocolat

Salade Lorraine (cervelas et râpé de chou) 

Filet de colin sauce moutardé 

Riz pilaf 

Mi-chèvre

Poire

Salade de perles au surimi 

Tajine de volaille (abricots, pruneaux, oignons, carottes) 

Semoule 

St Paulin

 Yaourt fraise bio

Salade vendéenne (haricots blancs, oignons) 

Bœuf bourguignon 


Champignons persillés 

Purée butternut 

Camembert

Tarte fine aux pommes spéculoos 

Rillettes de porc

Poisson frais crème de chorizo 

Brocolis

Plateau de fromages

Banane


Bouillon vermicelle 


Croque-monsieur 

Salade verte 

Plateau de fromages


Compote pommes cassis

Lentilles échalotes vinaigrette 

Quenelle de volaille sauce aurore 

Julienne de légumes

Plateau de fromages

Semoule au lait 

Potage de légumes 

Quiche feuilletée aux Poireaux 

 Salade verte bio 

Crème vanille maison 

Carottes râpées 

Oeufs florentine 

Plateau de fromages

Fromage blanc au miel 

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



75%
fait
maison



Semaine du 14 au 18 octobre 2024

Lundi 14 octobre

Mardi 15 octobre

Mercredi 16 octobre

Jeudi 17 octobre

Vendredi 18 octobre

Terrine
de légumes

Sauté de porc
à la bière

 Coquillettes bio

Tomme blanche

Pomme

Pâté
de campagne

Parmentier
de poisson

Salade verte

Moncadi

Clafoutis
aux abricots

Mousse de thon,
st Môret, échalotes

Lasagnes de bœuf

Salade verte

Saint-Albray

Poire

Salade cœur artichaut,
tomates

Aiguillette de volaille
à la crème de curry

Haricots verts

Coulommiers

Panna cotta
aux fruits rouges

Jam balaya
(poulet, crevettes)

 Salade verte
bio

Bleu

Ile Flottante

Potage
de légumes

Omelette
au fromage

Salade verte


Plateau de fromages

Banane cuite
au four

Macédoine
vinaigrette

Endives
au jambon

Plateau de fromages

 Yaourt sucré
bio

Velouté
de brocolis

Quiche sans pâte
aux dés de volaille et
brunoise de légumes

Plateau de fromages

Crème
caramel

Thème Amérique

Cheeseburger

Pommes de terre
campagnardes

Salade verte

Donuts

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Au menu



81%
fait
maison



Semaine du 21 au 25 octobre 2024

Lundi 21 octobre

Mardi 22 octobre

Mercredi 23 octobre

Jeudi 24 octobre

Vendredi 25 octobre

Semaine Verte

Carottes vinaigrette

Jambon grill
sauce madère

Purée
pommes de terre

Brie

Poire

Salade verte,
croûtons, pomme granny, noix

Blanquette de poisson

Riz
aux petits légumes

Saint -Paulin

Crème
aux œufs

Salade d'hiver
(endives, pommes, oranges,
mayo)

Couscous garnis
(haut cuisse poulet, merguez,
légumes assortis, semoule)

Mi-chèvre

Pêche
au sirop

Tzatziki de concombre
au fromage blanc

Saucisse fraîche

Haricots blancs
bio et carottes

Camembert bio

Ananas
au sirop

Rosette
beurre

Poisson frais
sauce agrumes

Fenouil
braisé

Plateau de fromages

Gâteau
au chocolat

Salade de pâtes
tricolores, surimi

Quenelles de brochet
sauce blanche

Juliennes de légumes
au curcuma

Plateau de fromages

Novly caramel

Potage
de légumes

Nuggets
de volaille

Tomates
provençales

Plateau de fromages

Banane

Salade
pomme de terre
au lard

Poireaux
à la flamande

Plateau de fromages

Compote
de pomme

Soupe
à l'oignon

Pizza
aux dés de dinde
et mozzarella

Salade verte

Fromage blanc
confiture

Déjeuner

Dîner

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Au menu



%
fait
maison



Semaine du 28 octobre au 1^{er} novembre 2024

Lundi 28 octobre

Mardi 29 octobre

Mercredi 30 octobre

Jeudi 31 octobre

Vendredi 1^{er} novembre

Vacances

DEJEUNER

DINER