VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait maison cette semaine

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre		Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée		Macédoine mayonnaise			Menu Halloween
Plat	Poison pané au citron	Hachis parmentier de bœuf		Crumble de légumes aux lentilles	Boulette d'agneau sauce tomate
Garniture	Pommes noisette			Végétarien	Coquillettes au potimarron
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Mimolette
Dessert	Compote	Liégeois vanille		Semoule à la vanille	Crème chocolat & orange brisure de biscuits



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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait maison cette semaine

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Le légume de saison	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée		Velouté de poireaux	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...		Feuilleté fromage
Plat	Steak haché Au jus	Merlu sauce citron		Rôti de porc sauce moutarde	Gnocchis gratinés à l'emmental sauce tomate
Garniture	Haricots verts persillés	Brocolis		Pommes de terre rissolées	Végétarien
Fromage	Fromage			Fromage	
Dessert	Compote de pommes	Fromage blanc confiture		Crumble pomme poire cannelle	Fruit de saison



LE CHAMPIGNON
bien sûr !

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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait maison cette semaine

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre		Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Rosette & cornichon	Carottes vinaigrette			
Plat	Colin sauce curry	Gratin de pommes de terre aux fromages		Porc au caramel	Poulet rôti
Garniture	Epinards	Salade verte		Riz	Frites
Fromage		Végétarien		Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt bio	Banane au chocolat		Chou à la vanille	Fruit

La recette du riz au lait

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 !

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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait maison cette semaine

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée		Rillettes & cornichon		
Plat	Gratin de macaronis brocolis & mimolette	Blanquette de dinde	Calamars à la romaine	Emincé de bœuf Strogonoff
Garniture	Végétarien	Semoule	Carottes Vichy	Riz
Fromage	Fromage		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Ile flottante	Fruit de saison	Gâteau marbré	Fruit de saison

RÉBUS



1 : mât-deux-laine / 2 : seau-scie-son / 3 : macaron-nid

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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



fait maison cette semaine

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée			Velouté de butternut	
Plat	Crumble de merlu aux légumes	Saucisses aux lentilles	Œufs durs à la Florentine	Effiloché de bœuf
Garniture			Végétarien	Spaghettis
Fromage	Fromage	Fromage à la coupe		Fromage
Dessert	Yaourt aromatisé	Compote	Crème chocolat	Fruit de saison

Charades

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 ?

Mon premier est le contraire de haut.
Mon deuxième est la 19ème lettre de l'alphabet.
Mon troisième est un animal têtu.
Mon tout est un fruit.
Qui suis-je ?

Moutarde - Banane

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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



fait maison cette semaine

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Salade de perles surimi sauce corail	Velouté de légumes		
Plat	Sauté de poulet moutardé	Brandade de poisson	Quiche patate douce & oignons caramélisés	Chili con carne
Garniture	Haricots beurre	Salade verte	Salade verte	Riz
Fromage			Végétarien Fromage	Fromage
Dessert	Fromage blanc au miel	Fruit de saison	Gâteau aux fruits	Fruit

La recette du cake au citron

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 !

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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait maison cette semaine

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre		Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée		Saucisson à l 'ail		Velouté de légumes	
Plat	Couscous végétarien (Légumes, pois chiches & semoule)	Poisson à l'aneth		Pâtes à la bolognaise	
Garniture	Végétarien	Pennes		Emmental râpé	Repas de Noël
Fromage	Fromage				
Dessert	Crème vanille	Compote bio		Fruit de saison	

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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison