



Semaine du 03 au 07 novembre 2025

	Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	Mercredi 05 novembre	Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre
GRANDS	Betterave Vinaigrette Boulettes de bœuf sauce tomates Semoule Fromage Compote	Lentilles vinaigrettes cabillaud sauce citron ciboulette Julienne de légumes Fromage à la coupe Fruit	Bouillon de volaille vermicelle Saucisse Haricots blanc tomates Petit suisse Fruit	Salade verte maïs mimolette Lasagnes poisson épinard Fromage Yaourt aromatisé	Carottes râpées au curcuma Parmentier d'halloween (Purée de potiron bœuf) Mimolette Compote Pomme Abricot
Moyens	Boulettes de bœuf Mouliné à la tomate Fraidou Compote de Pomme	Cabillaud Mouliné de Légumes Petit Suisse Compote Pomme Fraise	Saucisse Mouliné Pomme de Terre Vache Picon Compote de Pomme	Colin Mouliné d'Epinards Chantaillou Compote Pomme Poire	Steak haché Mouliné de Potiron Vache qui Rit Compote Pomme Abricot
PETITS	Boulettes de bœuf Mixé à la tomate Compote de Pomme	Cabillaud Mouliné de Légumes Compote Pomme Fraise	Saucisse Mixé Pomme de Terre Compote de Pomme	Colin Mixé d'Epinards Compote Pomme Poire	Steak haché Mixé de Potiron Compote Pomme Abricot
Gâter	Pain Petit Suisse aromatisé Fruit	Pain Yaourt Nature Compote Pomme abricot	Pain Petit Suisse Compote Pomme Fraise	Pain Yaourt Aromatisé Gâteau chocolat orange	Pain Yaourt Aromatisé Compote Pomme Poire

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 (compotés). La viande de porc est issue d'élevage à viande.





Semaine du 10 au 14 novembre 2025

	Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Mercredi 12 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Grands	Céleri Rémoulade Poisson pané Petit pois carotte Fromage Fruit		Betterave vinaigrette Paupiette de veau Purée Fromage Compote Pomme Poire	Potage de légumes Sauté de dinde Haricots beurre Fromage Moelleux pommes cannelle	Coleslaw Coquiflette Petit suisse Fruit
Moyens	Cabillaud Mouliné de Céleri Fraidou et Compote Pomme Pruneaux	FERIE	Haché de Veau Mouliné de Légumes Vache Picon Compote Pomme Poire	Sauté de dinde Mouliné Haricots beurre Petit Suisse Compote Pomme Abricot	Jambon Blanc Mouliné Pomme de Terre Chantaillou Compote de Pomme
Petits	Cabillaud Mixé de Céleri Compote Pomme Pruneaux		Haché de Veau Mouliné de Légumes Compote Pomme Poire	Sauté de dinde Mixé Haricots beurre Compote Pomme Abricot	Steak Haché Mouliné Pomme de Terre Compote de Pomme
Gôûter	Pain Yaourt Nature Fruit		Pain Petit Suisse Gâteau au yaourt	Pain Yaourt Aromatisé Fruit	Pain Fromage Blanc Compote de Pomme

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 (surtout). Le veau de la ferme est issue de races à France.



Fait maison



Semaine du 17 au 21 novembre 2025

	Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Mercredi 19 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Grands	Salade de chou rouge Chipolatas Brocolis fromage bleu Fromage blanc coulis de fruit	Velouté de potimarron Sauté de dinde au curry Carottes rôties Mimolette Orange ou mandarine	Betterave Rouge Cote de porc sauce charcutière Pâtes Fromage Salade de fruits	Chou fleur vinaigrette Hoki Riz Gouda Pomme rôti caramélisé	Céleri rémoulade Parmentier de bœuf Fromage à la coupe Fruit
Moyens	Chipolatas Mouliné de Brocolis Vache qui Rit Compote de Pomme	Aiguillette de Volaille Mouliné de Potimarron Fraidou Compote Pomme Poire	Jambon Mouliné de Carottes Petit Suisse Compote Pomme Fraise	Hoki Mouliné Chou fleur Vache Picon Compote Pomme Abricot	Haché de Veau Mouliné Pomme de Terre Chantaillou et Compote pomme Pruneau
Petits	Chipolatas Mixé de Brocolis Compote de Pomme	Aiguillette de Volaille Mixé de Potimarron Compote Pomme Poire	Jambon Mixé de Carottes Compote Pomme Fraise	Hoki Mixé Chou fleur Compote Pomme Abricot	Haché de Veau Mixé Pomme de Terre Compote pomme Pruneau
Goûter	Pain Yaourt Nature Compote Pomme Fraise	Pain Fromage Blanc Fruit	Pain Petit Suisse Compote Pomme	Pain Yaourt aromatisé Compote Pomme Poire	Pain Petit Suisse Aromatisé Gâteau vanille

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 24 au 28 novembre 2025

	Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Mercredi 26 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Grands	Macédoine mayonnaise Aiguillette de poulet crème moutarde Semoule Fromage à la coupe Yaourt Aromatisé	Bouillon de volaille Cassoulet Fromage Fruit	Brocolis vinaigrette Croque-Monsieur à la dinde Salade verte Fromage à la coupe Fruit	Velouté de patate douce Pâtes Carbonara Salade Fromage à la coupe Crème dessert au caramel	Haricots vert vinaigrette Bœuf bourguignon Pâtes Fromages Fruit
Moyens	Aiguillette de poulet Mouliné de Légumes Petit Suisse et Compote Pomme Pruneaux	Chipolatas Mouliné à la tomate Chantailou Compote Pomme Abricot	Cabillaud Mouliné de Brocolis Vache qui Rit Compote Pomme Fraise	Jambon Blanc Mouliné patate douce Fraidou Compote Pomme	Steak Haché Mouliné Haricots vert Vache Picon Compote Pomme Poire
Petits	Aiguillette de poulet Mixé de Légumes Compote Pomme Pruneau	Chipolatas Mixé à la tomate Compote Pomme Abricot	Cabillaud Mixé de Brocolis Compote Pomme Fraise	Jambon Blanc Mixé de patate douce Compote Pomme	Steak Haché Mixé Haricots vert Compote Pomme Poire
Goûter	Pain Fromage Blanc Fruit	Pain Petit Suisse Aromatisé Fruit	Pain Yaourt Nature Compote Pomme Poire	Pain Yaourt Aromatisé Fruit	Pain Yaourt Nature Compote Pomme abricot

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.



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 01 au 05 décembre 2025

	Lundi 01 décembre	Mardi 02 décembre	Mercredi 03 décembre	Jeudi 04 décembre	Vendredi 05 décembre
Grands	Salade de perle aux olives Haché de Veau Gratin de chou fleur Fromage Ile flottante	Velouté de légumes Poulet rôti Pomme vapeur Fromage Poire au miel et cubes de pain d'épices	Betteraves vinaigrette Saucisse Lentille Petit suisse Fruit	Velouté poireau pomme de terre Jambon grill Salsifis persillés Fromage Compote	Carottes au fromage blanc Brandade de poisson Fromage Fruit
Moyens	Haché de Veau Mouliné de chou fleur Vache qui Rit Compote Pomme Fraise	Aiguillette de Volaille Mouliné Pomme de Terre Fraidou et Compote Pomme Pruneaux	Chipolatas Mouliné de Légumes Chantaillou Compote de Pomme	Jambon grill Mouliné de Poireau Petit Suisse Compote Pomme Abricot	Hoki Mouliné de Légumes Vache Picon Compote Pomme Poire
Petits	Haché de Veau Mixé de chou fleur Compote Pomme Fraise	Aiguillette de Volaille Mixé Pomme de Terre Compote Pomme Pruneaux	Chipolatas Mouliné de Légumes Compote de Pomme	Jambon grill Mixé de Poireau Compote Pomme Abricot	Hoki Mixé de Légumes Compote Pomme Poire
Goûter	Pain Petit Suisse Aromatisé Fruit	Pain Yaourt nature Compote Pomme Poire	Pain Petit Suisse Compote Pomme Fraise	Pain Fromage Blanc Fruit	Pain Yaourt aromatisé Compote Pomme Abricot

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 08 au 12 décembre 2025

	Lundi 08 décembre	Mardi 09 décembre	Mercredi 10 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Grand	Radis beurre Quiche Lorraine aux Dés de Dinde Salade Fromage Fruit	toast Camembert chaud Boulettes de Bœuf à la tomate Semoule Fromage Compote	Salade de chou chinois Raclette <i>Jambon blanc - Cervelas</i> PdT fromage à raclette Petit suisse Compote	Velouté de légumes Cordon bleu Haricots verts Fromage Fruit	Céleri Rémoulade Cabillaud sauce citron coquille Fromage Yaourt bio
Moyens	Chipolatas Mouliné de Légumes Vache qui Rit Compote Pomme Fraise	Boule Bœuf Mouliné Pomme de Terre Fraidou Compote de Pomme	Jambon Blanc Mouliné Pomme de Terre Chantaillou Compote Pomme Abricot	Aiguillette de Volaille Mouliné Haricots verts Petit Suisse & Compote Pomme Pruneaux	Cabillaud Mouliné de Céleri Vache qui rit Compote Pomme Poire
Petits	Chipolatas Mixé de Légumes Compote Pomme Fraise	Boule Bœuf Mixé Pomme de Terre Compote de Pomme	Jambon Blanc Mixé Pomme de Terre Compote Pomme Abricot	Aiguillette de Volaille Mixé Haricots verts Compote Pomme Pruneaux	Cabillaud Mixé de Céleri Compote Pomme Poire
Goûter	Pain Petit suisse aromatisé Compote Pomme Abricot	Pain Yaourt Nature Flan pâtissier	Pain Petit Suisse Fruit	Pain Fromage Blanc Compote de Pomme	Pain Yaourt Aromatisé Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon vos préférences, 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.





Semaine du 15 au 19 décembre 2025

	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Mercredi 17 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Grands	Velouté de potiron Boulettes d'Agneau <i>Carottes, navets, courgettes</i> semoule fromage Crème vanille	Salade de chou chinois Bœuf Stroganoff Haricots Beurre Fromage Fruit	REPAS DE NOEL ALSH	Perles au surimi Sauté de porc moutarde Petits pois Fromage Fruit	Repas de Noël
Moyens	Boulettes d'Agneau Mouliné de Potiron Fraidou Compote Pomme Fraise	Steak haché Mouliné Haricots Beurre Fraidou Compote de Pomme		Jambon Blanc Mouliné Pomme de Terre Petit Suisse Compote Pomme Poire	
Petits	Boulettes d'Agneau Mouliné de Potiron Compote Pomme Fraise	Steak haché Mixé Haricots Beurre Compote de Pomme		Jambon Blanc Mixé Pomme de Terre Compote Pomme Poire	
Goûter	Pain Petit Suisse Compote Pomme Poire	Pain Petit Suisse Compote Pomme Poire	Pain Yaourt Nature Marbré vanille chocolat	Pain Petit Suisse Aromatisé fruit	

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.