

# Menus du 19 octobre au 23 octobre

Bon appétit

## LUNDI

### MENU VEGETARIEN

Taboulé légumes frais  
maison et sa semoule BIO



Crêpe fromage

Carottes BIO  
à la crème



Fruit de saison

## MARDI

Céleri rave BIO  
au curry et ananas



Filet  
de poisson pané

Haricots verts Bio  
et pomme de terre  
à la crème

Chèvre doux

Yaourt BIO



## MERCREDI

Salade verte BIO



Hachis parmentier  
maison (boeuf haché BIO)



végt: parmentier légumes  
et pois chiches

Purée de pomme  
de terre

Fruit de saison

## JEUDI

Radis et beurre

Saucisse fumée  
Végt et s/p: saucisse  
végétarienne

Lentilles  
BIO



Vache qui rit  
BIO



Flan nappé  
caramel  
«Ferme Adam»

## VENDREDI

Betteraves BIO  
à la moutarde à l'ancienne



Emincé de poulet  
à la provençale  
Végt: Emincé végétal

Coquillettes BIO de chez  
«Valfleuri»



P'tit Louis  
tartine

Tarte aux pommes

# Menus du 26 octobre au 30 octobre

Bon appétit

## LUNDI

Panais BIO  
au citron



Tomate farcie  
Végt : Tomate farcie  
végétarienne

Poêlée de céréales  
Bio



Compote de  
fruit BIO



## MARDI

Radis blanc râpé  
au citron

Sauce bolognaise BIO



Végt: Sauce tomate et  
légumes

Spaghettis BIO  
«Valfleuri»



Emmental râpé BIO



Fruit de saison

## MERCREDI

Potage de légumes  
BIO



Paupiette du Pêcheur  
sauce safran

Riz BIO à la tomate



Chanteneige BIO



Beignet  
à la pomme

## JEUDI

Macédoine  
mayonnaise

Sauté de dinde à la courge  
et panais  
Végt: Filet de poisson  
courge et panais

Pomme de terre rôtie au  
romarin

Brie BIO des Vosges



Fruit de saison BIO



## VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Chou blanc au curry  
BIO



Pané du fromager  
BIO



Purée Crécy  
à la crème fraîche

Flan chocolat  
«Ferme Adam»

# Menus du 2 novembre au 6 novembre

Bon appétit

## LUNDI

Salade de pomme de terre  
à la moutarde  
à l'ancienne

Filet  
de poisson pané

Petits pois  
et carottes BIO



Croc lait BIO



Fruit de saison

## MARDI

Chou rouge BIO  
aux pommes



Boulettes d'agneau  
sauce aux champignons

Végt : boulettes tomate et  
basilic

Semoule BIO



Morbier

Yaourt BIO



## MERCREDI

Potage de légumes  
maison BIO



Wings de poulet  
Végt : quenelle de brochet

Potiron et pomme de terre  
au curry

Fruit de saison

## JEUDI

Salade verte BIO



Lasagne au boeuf BIO  
«maison»



Végt : lasagne  
végétarienne

Flan vanille

## VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Carottes Bio  
râpées à l'orange



Steak végétal sauce aux  
légumes

Riz BIO



St Bricet

Paris Brest

# Menus du 9 novembre au 13 novembre

Bon appétit

## LUNDI

Radis beurre

Hachis parmentier  
à base de bœuf Bio  
Végt : parmentier végétal



Purée de  
pomme de terre

Brebis crème

Compote BIO



## MARDI

Potage de légumes  
maison BIO



Filet de poisson  
meunière

Chou-fleur et brocolis BIO  
et sa sauce crème



Petite tartelette  
portugaise  
«Pasteis de Nata»

## MERCREDI

FERIE

FERIE

FERIE

## JEUDI

Céleri rave BIO



Knack du Val d'Argent  
s/p et végt: saucisse  
végétarienne

Choucroute  
Pomme de terre vapeur

Rondelé nature BIO



Fruit de saison

## VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Salade de betteraves  
BIO fromage blanc



Emincé végétal BIO à la  
tomate  
et ses petits légumes de  
saison



Torsades  
Valfleuri

Yaourt BIO



# Menus du 16 novembre au 20 novembre

Bon appétit

## LUNDI

Salade coleslaw BIO



Sauté de porc  
au paprika  
s/p et vég : omelette  
ratatouille

Blé BIO au beurre  
et brunoise de légumes



St moret BIO



Liégeois  
chocolat

## MARDI

MENU VEGETARIEN

Chou rouge BIO  
au vinaigre de pommes



Ravioli épinard  
et ricotta BIO



Sauce crème  
à la tomate

Emmental râpé BIO



Fruit de saison

## MERCREDI

Potage de légumes  
maison BIO



Paëlla maison au poulet  
vég : paëlla poisson

Riz BIO  
Paëlla



Tarte au flan pâtissier

## JEUDI

Taboulé maison de  
Quinoa et semoule BIO  
aux légumes frais



Filet de poisson pané

Purée Crécy BIO  
à la crème fraîche



Fruit de saison

## VENDREDI

Salade piémontaise

Sauté de poulet  
vég : Sauté végétal

Haricots verts BIO



Tome BIO



Fromage blanc

# Menus du 23 novembre au 27 novembre

Bon appétit

## LUNDI

Salade de riz BIO  
au thon et mimolette



Escalope viennoise de poulet  
végét : escalope panée  
de blé

Carottes BIO  
à la crème



Yaourt aromatisé

## MARDI

### MENU VEGETARIEN

Salade verte

Sauce tomate pois chiche  
BIO et petits légumes de  
saison



Torsades Valfleuri

Emmental râpé BIO



Fruit de saison

## MERCREDI

Rosette et cornichon  
s/p et végét : oeuf dur

Emincé de dinde  
tandoori  
végét : paupiette de saumon

Semoule BIO aux raisins



Mimolette BIO



Cocktail de fruits  
au sirop

## JEUDI

Potage de légumes maison  
BIO



Filet de poisson à la crème  
safranée et dés de tomate

Riz BIO au paprika et sa  
brunoise de légumes



Fruit de saison

## VENDREDI

Carottes râpées BIO  
au citron



Boeuf émincé  
«Val d'Argent»  
aux champignons  
Végét : steak végétal

Pomme de terre vapeur

Ortolan BIO



Cake au citron  
maison

# Menus du 30 novembre au 4 décembre

Bon appétit

## LUNDI

Salade de chou-fleur et sa  
sauce cocktail

Blanquette de dinde  
à la moutarde à  
l'ancienne  
végét : blanquette de  
poissons

Coquillettes BIO  
«Valfleuri»



St Paulin BIO



Fruit de saison

## MARDI

Oeuf dur BIO



Filet poisson  
pané

Carottes  
et petits pois BIO



Liégeois  
vanille caramel

## MERCREDI

Potage de légumes  
maison BIO



Emincé de volaille  
au paprika  
Végét : émincé végétal

Polenta crémeuse

Coulommiers BIO



Fruit de saison

## JEUDI

MENU VEGETARIEN

Salade coleslaw BIO



Lasagne  
de légumes et pois chiche  
BIO  
Maison



Yaourt BIO



## VENDREDI

Salade de betteraves  
BIO



Boulettes d'agneau  
Végét : boulettes aux petits  
légumes

Purée de pomme  
de terre

Gouda BIO



Muffin au chocolat

# Menus du 7 décembre au 11 décembre

Bon appétit

## LUNDI

### MENU VEGETARIEN

Macédoine de légumes

Pané de légumes et  
fromage

Carottes BIO et pomme de  
terre à la crème



Camembert BIO



### SAINT NICOLAS

Mannala aux petites de  
chocolat

## MARDI

Carottes et panais  
BIO



Chili con carne  
(boeuf haché BIO)



Végt : chili végétal

Riz BIO



Bibeleskas  
« Ferme Adam »

Fruit de saison

## MERCREDI

Potage de légumes  
maison BIO



Quiche au  
fromage  
(maison)

Salade verte BIO  
Salade coleslaw BIO



Cocktail de fruits  
au sirop

## JEUDI

Céleri rave BIO



Couscous au poulet  
Végt : boulettes de tomates  
et pois chiche

Légumes couscous  
Semoule BIO



Crème dessert chocolat

## VENDREDI

Salade de chou blanc  
BIO



Steak haché de boeuf  
Végt : steak végétal

Gnocchi

Kiri BIO



Fruit de saison

# Menus du 14 décembre au 18 décembre

Bon appétit

## LUNDI

### MENU VEGETARIEN

Oeuf dur BIO



Pané de blé fromage  
et épinard

Purée de céleri  
à la crème fraîche

Fruit de saison BIO



## MERCREDI

Potage de légumes  
BIO



Boulettes de boeuf  
végét : Boulettes Thaï

Gratin dauphinois

Gouda BIO



Fruit de saison

## MARDI

Salade de betteraves  
fromage blanc BIO



Filet de poisson  
sauce tomate

Poêlée de céréales

Vache qui rit BIO



Crème dessert  
caramel

## JEUDI



Jus de fruit BIO et sa  
moriciotte au fromage



Filet de dinde sauce forestière  
et sa fondue de carottes BIO  
Végét : Truite saumonée



Pâtes de Noël de chez  
Valfleuri

Génoise maison et sa crème  
anglaise  
+ Chocolat de chez Abtey



## VENDREDI

Salade verte

Saucisse fumée

s/p et végét : aiguillette blé et  
carottes

Lentilles BIO



Fromage frais fermier ail et  
fines herbes  
«Ferme Adam»

Compote de fruits  
BIO



# Menus du 04 janvier au 8 janvier

Bon appétit

## LUNDI

### MENU VEGETARIEN

Chou rouge BIO



Pané du fromager BIO



Petits pois BIO à la crème  
et patate douce



Galette des rois



## MERCREDI

Potage de légumes  
maison BIO



Sauté de poulet  
Végt: Sauté de poisson

Blé au beurre  
ratatouille

Saint Moret BIO



Petit filou  
aux fruits

## MARDI

Méli-mélo de salade

Quenelle de brochet et ses  
petits légumes

Coquillettes BIO de  
«Valfleuri»



Camembert BIO



Fruit de saison

## JEUDI

Salade de  
radis blanc

Omelette

Lentilles BIO et sa fondue de  
carottes



Ortolan BIO



Flan chocolat  
«Ferme Adam»

## VENDREDI

Carottes râpées BIO



Tartiflette maison  
à la raclette  
végt et s/p : tartiflette  
au fromage

Pomme de terre

Fruit de saison BIO



# Menus du 11 janvier au 15 janvier

Bon appétit

## LUNDI

Céleri rave au citron

Filet de poisson  
sauce crème de  
champignons

Riz BIO aux petits légumes



Yaourt BIO à la vanille



## MARDI

Salade coleslaw

Sauce bolognaise à base de  
boeuf BIO



vegt: sauce aux petits  
légumes

Penne BIO  
de chez  
«Valfleuri»



Emmental râpé

Fruit de saison

## MERCREDI

Potage de légumes  
maison BIO



Sauté de veau  
végt: Tomate farcie  
vég

Purée de potimarron  
BIO



Yaourt églantine  
« Ferme Adam »

## JEUDI

Chou blanc BIO au curry et  
raisins de Corinthe



Baeckeofe de poulet  
Végt : Baeckeofe de poisson

Pomme de terre  
et légumes

Rondelé nature BIO



Cake chocolat banane  
maison

## VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Salade de lentilles  
BIO



Steak végétal et sa sauce aux  
petits légumes  
de saison

Semoule BIO



Brie BIO



Fruit de saison

# Menus du 18 janvier au 22 janvier

Bon appétit

## LUNDI

Salade de pomme de terre

Blanquette de volaille à la provençale  
végét : Blanquette de poissons

Haricots verts BIO



Croc lait BIO



Fruit de saison

## MARDI

### MENU VEGETARIEN

Carottes râpées BIO  
et maïs



Raviolis épinard BIO



Sauce à la tomate et crème

Emmental râpé

Crème dessert  
vanille

## MERCREDI

Salade de pois  
chiche BIO



Filet de poisson pané

Chou-fleur BIO  
à la crème



Fromage blanc

## JEUDI



### ANIMATION CHINOISE

Chou chinois et maïs BIO



Emincé de dinde à la  
chinoise  
Végét : émincé de truite  
saumonée à la chinoise

Riz cantonnais

Tarte noix de coco

## VENDREDI

Potage de légumes Bio  
maison



Boulettes de boeuf  
Végét : boulettes de légumes  
et légumineuses

Ecrasé de pomme de terre  
à la crème

Coulommiers BIO



Fruit de saison

# Menus du 25 janvier au 29 janvier

Bon appétit

## LUNDI

Oeuf dur

Saucisse fumée  
s/p et végét : saucisse  
végétarienne

Lentilles BIO aux petits  
légumes



Camembert  
BIO



Fruit de saison

## MARDI

Macédoine de légumes

Filet de poisson  
sauce tomate

Choucroute  
Pomme vapeur

St paulin BIO



Yaourt BIO



## MERCREDI

Potage de légumes  
BIO maison



Croque monsieur  
s/p et végét : croque  
fromage

Salade fraîcheur

Compote de fruits BIO



## JEUDI



ANIMATION MEXICAINE

Salade mexicaine  
et sa vinaigrette César

Chili con carne  
Boeuf haché BIO  
vegt : chili égrené végétal



Riz BIO



Sauce Bibeleskas  
à base de fromage blanc de la  
Ferme Adam

Ananas frais

## VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Panais et carottes BIO  
râpées au citron



Pané du fromager BIO



Purée de potiron  
à la crème fraîche

Yaourt framboise  
« Ferme Adam »

# Menus du 1er février au 5 février

Bon appétit

## LUNDI

Salade de riz BIO  
emmental et thon



Escalope viennoise  
Végt : pané de blé et  
fromage

Carottes BIO, courges et  
pomme de terre  
à la crème



Fruit de saison

## MARDI

MENU VEGETARIEN

Céleri rave BIO  
mayonnaise



Tomate farcie  
végétarienne

Riz BIO



Emmental râpé BIO



Liégeois vanille  
caramel

## MERCREDI

Carottes Bio



Croziflette savoyarde

Végt/sporc : croziflette

Yaourt fraise BIO



## JEUDI

Potage BIO  
maison



Boulette de boeuf  
s/p et végt : omelette  
ratatouille

Semoule BIO aux petits  
légumes



Ortolan BIO



Fruit de saison

## VENDREDI

Salade d'endives aux  
pommes BIO



Bouchée à la fricassée de  
poissons

Torsades BIO



Eclair  
au chocolat