

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

46%
cette semaine
fait
maison

sainte
Agnès
école & collège

Semaine du 6 au 10 janvier 2025

Lundi 6 janvier

Mardi 7 janvier

La Galette des Rois



de
l'Épiphanie

Jeudi 9 janvier

Vendredi 10 janvier

Entrée

Macédoine
vinaigrette

salade
de chou rouge

Plat

Poisson pané

Haché de veau
sauce cheddar

Bœuf
Bourguignon

Bruschetta
façon Savoyarde

Garniture

Petits pois

Pomme rissolée

Duo de carottes
et navets braisés

(béchamel
pomme de terre, oignon,
fromage)

Fromage

Fromage

Fromage

Petit suisse
Végétarien

Dessert

Galette des rois

Compote

Fromage blanc
confiture

Fruit

BON APPÉTIT !

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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

71%
cette semaine
fait maison

sainte
Agnès
école & collège

Semaine du 13 au 17 janvier 2025

Lundi 13 janvier

Mardi 14 janvier

Jeudi 16 janvier

Vendredi 17 janvier

Entrée

Salade de perle
ciboulette et crème

Plat

Curry de lentilles
à la courge

Filet de cabillaud
sauce citronnée

Garniture

Végétarien

Semoule

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Fruit

Gâteau au yaourt

STOP!

au gaspillage
alimentaire

**Je demande
une portion
adaptée à ma
faim, quitte à
me resservir.**

Betteraves
vinaigrette

Salade verte
crouton et noix
vinaigrette balsamique

Marengo
de dinde

Baguettes façon
Hot dog ou Hot Dog

Haricots beurre

Frites

Crème vanille

salade de fruits

BON APPÉTIT !

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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

65%
cette semaine
fait
maison

sainte
Agnès
école & collège

Semaine du 20 au 24 janvier 2025

Lundi 20 janvier

Mardi 21 janvier

*La recette
de la crème au Nutella
pour 6 personnes*

Jeudi 23 janvier

Vendredi 24 janvier

Entrée

Chou-fleur
vinaigrette

Plat

Chipolatas

Parmentier de patate
douce et lentilles

Garniture

Coquillettes

Salade verte

Fromage

Végétarien

Petit suisse

Dessert

Compote

Fruit au sirop

Mélanger 60 g de sucre et 30 g de Maïzena dans une casserole, puis ajouter 85 cl de lait petit à petit en mélangeant bien.

Mettre sur le feu, ajouter 3 cuillères à soupe de nutella et mélanger sans cesser de remuer.

Une fois le Nutella mélangé, baisser le feu et continuer la cuisson pour faire épaissir le mélange, sans cesser de remuer, jusqu'à ébullition.

Eteindre le feu, tout en continuant de remuer pour éviter qu'une fine couche ne se forme sur le dessus.

Verser dans des petits pots, et placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Salade d'endive
mimolette

Saute de porc
à la moutarde

Haricots verts

Clafoutis Abricot

Brandade
de poisson

Salade verte

Fromage

Poire au chocolat

BON APPÉTIT !

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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

53%
cette semaine
fait
maison

sainte
Agnès
école & collège

Semaine du 27 au 31 janvier 2025

	Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier		Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Entrée	Bouillon de volaille vermicelle	Nouvel an chinois Nem	 <p>Le 29 janvier c'est le Nouvel An chinois</p> 	Céleri rémoulade	
Plat	Quiche aux fromages	Porc au caramel		Pâte à la carbonara	Gratin de poisson
Garniture	salade	Riz cantonnais		Emmental râpé	Carottes à la crème
Fromage	Végétarien				Fromage
Dessert	Fruits au sirop	Beignet aux pommes		Fruit	Gâteau à la vanille

BON APPÉTIT !

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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

61%
cette semaine
fait
maison

sainte
Agnès
école & collège

Semaine du 3 au 7 février 2025

Lundi 3 février

Mardi 4 février

Jeudi 6 février

Vendredi 7 février

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

Cordon bleu

Sauté de porc
à la diable

Haricots beurre

Tortis

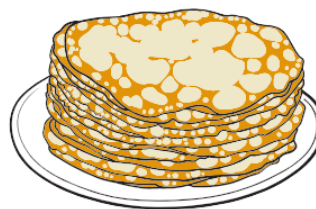
Fromage

Fromage

Crêpe au sucre

Fruit de saison

C'est la
Chandeleur !



Miam
miam
des crêpes !

Betteraves
vinaigrette

Gratin de chou-fleur
brocolis pomme de terre
à la mimolette

Végétarien

Fromage blanc
confiture de fraise

Rillettes
cornichon

Filet de Hoki
sauce citronnée

Epinard
à la crème

Gâteau à l'ananas

BON APPÉTIT !

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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

64%
cette semaine
fait
maison

sainte
Agnès
école & collège

Semaine du 10 au 14 février 2025

Lundi 10 février

Mardi 11 février

Charades

Jeudi 13 février

Vendredi 14 février

Entrée

Salade de pâtes
au surimi

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 ?

Végétarien

Coleslaw

Plat

Aiguillettes de poulet
à la crème

Paupiette de veau
au jus

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

Tortilla oignons
caramélisés et fromages

Burger Fish

Garniture

Brocolis poêlés

Chou de Bruxelles

Salade verte


Frites

Fromage

Fromage

Liégeois chocolat

Dessert

Yaourt 
ferme de l'Airvaudais

Flan pâtissier

Fruit

Fruit

BON APPÉTIT !

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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

69%
cette semaine
fait maison

sainte
Agnès
école & collège

Semaine du 17 au 21 février 2025

Lundi 17 février

Mardi 18 février

Jeudi 20 février

Vendredi 21 février

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

Coquiflette

Rougail saucisse

Salade verte

Riz

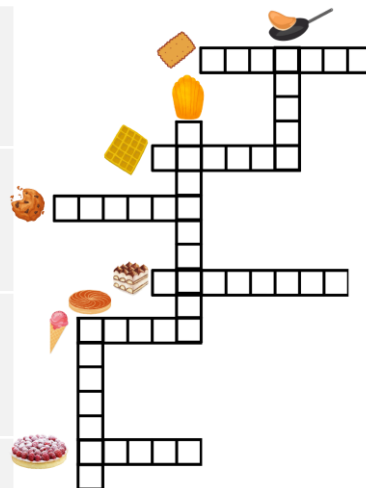
Fromage blanc
au miel

Fromage

Fruit

Liégeois vanille

Les mots croisés sucrés



Carottes râpées

Concombre
à la crème

Œuf florentine

Filet poisson
meunière

Végétarien

Petits pois
carottes

Tarte aux pommes

Fruit de saison

BON APPÉTIT !

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