



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

59% fait maison
cette semaine

sainte Agnès
école & collège

Semaine du 05 au 09 janvier 2026

	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier		Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée	Macédoine vinaigrette	Bouillon de volaille vermicelles	 <p>J'aime la galette. Savez-vous comment ? Quand elle est bien faite Avec du beurre dedans.</p> <p>Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala</p> <p>Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala</p>	Salade de thon maïs	Flan de légumes
Plat	Poisson pané	Stack haché sauce cheddar		Bœuf Bourguignon	Filet de poulet Yassa
Garniture	Petits pois	Pommes rissolées		 Pâtes	Riz Créole
Fromage					
Dessert	Galettes des rois	Fruit		Tarte aux pommes	Fromage blanc confiture

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

72% fait maison
cette semaine

sainte Agnès
école & collège

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier		Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Salade de perle ciboulette et crème	Velouté de brocolis et pommes de terre	<p><i>La recette du carrot cake</i> pour 8 personnes</p> <p>Mélanger 4 oeufs et 250 g de sucre. Ajouter 2 càc d'extrait de vanille, 1 càc de muscade, 2 càc de cannelle et 180 g d'huile. Ajouter 250 g de farine et 1 paquet de levure, et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajouter 300 g de carottes râpées, et mélanger. Verser la préparation dans un moule huilé et fariné, et enfourner 30 minutes à 180 °C.</p> <p>Régale-toi !</p> 	Betteraves vinaigrette	Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique
Plat	Curry de lentilles corail et carottes	Filet de lieu noir Sauce ciboulette		Marengo de dinde	Baguette façon Hot Dog
Garniture	Végétarien	Chou-fleur		Pennes	Frites
Fromage	Fromage				
Dessert	Fruit	Crème chocolat		Crème renversée	Liégeois 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

78% fait maison
cette semaine

sainte Agnès
école & collège

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier		Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	Carottes râpées	Macédoine vinaigrette	<p>Mange à ta faim, et ressers toi si tu as encore faim.</p> 		Pâté de campagne
Plat	Filet de hoki sauce citron	Sauté de bœuf Au thym		Parmentier de Patates douces et lentilles	Pot au feu de la mer
Garniture	 Blé	Purée de pommes de terre		 Végétarien  Petit suisse	Légumes assortis
Fromage					
Dessert	Novly caramel	Marbré		Fruit au sirop	Pomme au four

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

81% fait maison
cette semaine

sainte Agnès
école & collège

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier		Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Velouté de carottes cumin	Nouvel an chinois Nem	 <p>A la découverte des saveurs d'Asie</p>	Coleslaw	Céleri vinaigrette
Plat	Quiche aux fromages	Nouilles sautées au bœuf		Brandade de poisson au curry	Pâtes à la carbonara
Garniture	Salade				Emmental râpé
Fromage	Végétarien				
Dessert	Fruit de saison	Gâteau coco		 Yaourt ferme de l'airvaudais bio	Compote

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

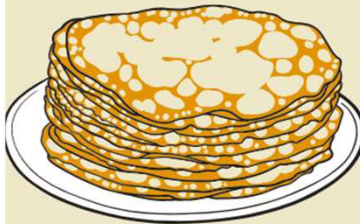

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

82% fait maison
cette semaine

sainte Agnès
école & collège

Semaine du 02 au 06 février 2026

	Lundi 02 février	Mardi 03 février		Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Entrée	Terrine de légumes	Velouté de butternut	<p>Au sucre, au beurre, au chocolat ou à la confiture</p>  <p>Les crêpes, on aime !</p>	Duo de carottes et panais râpés	Salade verte, emmental et maïs
Plat	Dos de colin sauce citronnée	Sauté de porc aux oignons		Parmentier choux fleurs et pommes de terre	Bœuf à la tomate
Garniture	Epinards à la crème	 Tortis		Végétarien	Pomme vapeurs
Fromage					
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit de saison		Brioche perdue	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

74% fait maison
cette semaine

sainte Agnès
école & collège

Semaine du 23 au 27 février 2026

	Lundi 23 février	Mardi 24 février		Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Entrée	Taboulé d'hivers 🌿	Pâté de campagne	<p>Au sucre, au beurre, au chocolat ou à la confiture</p>  <p>Les crêpes, on aime !</p>	Cake aux olives 🌿	Salade de tortis 🌿 aux petits légumes
Plat	Saucisse de volaille	Gratin de poisson 🌿		 Boeuf bio 🌿	Omelette aux fromages et pomme de terre 🌿
Garniture	Purée de brocolis 🌿	Salade verte		Aux carottes 🌿	Salade Végétarien
Fromage					
Dessert	Fruit	Semoule au lait 🌿		Compote	Eclair 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