

AU MENU

59% fait maison cette semaine

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		
Plat	Poisson pané	Stack haché sauce cheddar	Salade de thon maïs	Flan de légumes
Garniture	Petits pois	Pommes rissolées	Bœuf Bourguignon	Filet de poulet Yassa
Fromage			Pâtes	Riz Créoile
Dessert	Galettes des rois	Fruit	Tarte aux pommes	Fromage blanc confiture

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 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.

AU MENU

72% fait maison cette semaine

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

Lundi 12 janvier

Mardi 13 janvier

La recette du carrot cake

pour 8 personnes

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.

Régle-toi !



Entrée

Salade de perle ciboulette et crème



Végétarien



Fromage

Plat

Curry de lentilles corail et carottes

Velouté de brocolis et pommes de terre

Filet de lieu noir
Sauce ciboulette

Garniture

Chou-fleur

Dessert

Fruit

Crème chocolat

Jeudi 15 janvier

Betteraves vinaigrette

Marengo de dinde

AB Pennes

Frites

Crème renversée

Liégeois vanille

Fait maison

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 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.

AU MENU

78% fait maison cette semaine

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

Lundi 19 janvier

Mardi 20 janvier

Mange à ta faim,
et ressers toi
si tu as encore faim.

Jeudi 22 janvier

Vendredi 23 janvier

Entrée	Carottes râpées	Macédoine vinaigrette		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	AB Blé	Purée de pommes de terre	Végétarien	Légumes assortis
Dessert	Novly caramel	Marbré	Petit suisse	Fruit au sirop
				Pomme au four

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 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.

AU MENU

81% fait maison cette semaine

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		
Plat	Quiche aux fromages	Nouilles sautées au bœuf		
Garniture	Salade			
Fromage	Végétarien			
Dessert	Fruit de saison	Gâteau coco		
 <p>A la découverte des saveurs d'Asie</p>				

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 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.

AU MENU

82% fait maison cette semaine

Semaine du 02 au 06 février 2026

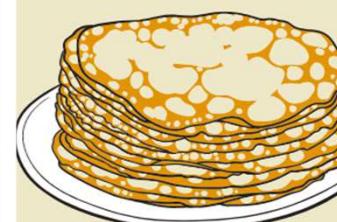
Lundi 02 février

Mardi 03 février

Jeudi 05 février

Vendredi 06 février

Entrée	Terrine de légumes	Velouté de butternut		
Plat	Dos de colin sauce citronnée	Sauté de porc aux oignons		
Garniture	Epinards à la crème	 Tortis		
Fromage				
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit de saison		



Au sucre, au beurre, au chocolat ou à la confiture

Les crêpes, on aime !

Végétarien

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 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.

AU MENU

74% fait maison cette semaine

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		
Plat	Saucisse de volaille	Gratin de poisson		
Garniture	Purée de brocolis	Salade verte		
Fromage				
Dessert	Fruit	Semoule au lait		
 <p>Au sucre, au beurre, au chocolat ou à la confiture</p> <p>Les crêpes, on aime !</p>				

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 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.