





VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

50%  
cette semaine  
fait  
maison



Semaine du 6 au 10 janvier 2025

	Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	<h2>La Galette des Rois</h2>   <p>de l'Épiphanie</p>	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier	
Entrée	Feuilleté au fromage	Macédoine vinaigrette			Céleri rémoulade	Rosette
Plat	Quiche à la julienne de légumes	Poisson pané			Haché de veau sauce cheddar	 Bœuf bourguignon
Garniture	 Végétarien	Petits pois			Pomme rissolée	Duo de carottes Et navets braisés
Fromage	Petit suisse	Fromage à la coupe			Fromage	Fromage
Dessert	Semoule au lait	Galette des rois			Compote	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

57%  
cette semaine  
fait maison



Semaine du 13 au 17 janvier 2025

	Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier
Entrée	Salade de chou rouge	Salade de perle ciboulette et crème
Plat	Bruschetta façon Savoyarde	Curry de lentilles à la courge
Garniture	(béchamel pomme de terre, oignon, fromage, lardons)	Végétarien
Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit



au gaspillage alimentaire

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

	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Entrée	Rillettes cornichon	Betteraves vinaigrette
Plat	Filet de cabillaud sauce citronnée	Marengo de dinde
Garniture	Semoule	Haricots beurre
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Gâteau au yaourt	Crème 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

63%  
cette semaine  
fait  
maison



Semaine du 20 au 24 janvier 2025

	Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier	<p><i>La recette de la crème au Nutella pour 6 personnes</i></p> <p>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.</p> <p>Mettre sur le feu, ajouter 3 cuillères à soupe de Nutella et mélanger sans cesser de remuer.</p> <p>Une fois le Nutella mélangé, baisser le feu et continuer la cuisson pour faire épaissir le mélange, sans cesser de remuer, jusqu'à ébullition.</p> <p>Eteindre le feu, tout en continuant de remuer pour éviter qu'une fine couche ne se forme sur le dessus.</p> <p>Verser dans des petits pots, et placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.</p>	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier	
Entrée	Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique	Chou-fleur vinaigrette			Concombre à la crème	Salade d'endives et mimolette
Plat	Baguettes façon Hot dog	Chipolatas			Parmentier de patate douce et lentilles	Sauté de porc À la moutarde
Garniture	Frites	 Coquillettes			 Salade verte <i>Vegetarien</i>	Haricots verts
Fromage	Fromage	Fromage			Petit suisse	Fromage
Dessert	Salade de fruits	Compote			Fruit au sirop	Clafoutis aux abricots

# 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

56%  
cette semaine  
fait maison



Semaine du 27 au 31 janvier 2025

	Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier
Entrée		Bouillon de volaille vermicelle
Plat	Brandade de poisson	Quiche aux fromages
Garniture	Salade verte	Salade Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Poire au chocolat	Fruit au sirop



	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Entrée	Nouvel an chinois Nem	Céleri rémoulade
Plat	Porc au caramel	Pâtes à la carbonara
Garniture	Riz cantonnais	Emmental râpé
Fromage	Fromage	Petit suisse
Dessert	Beignet aux pommes	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

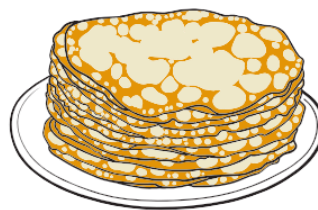
60%  
cette semaine  
fait  
maison



Semaine du 3 au 7 février 2025

	Lundi 3 février	Mardi 4 février
Entrée	Surimi mayonnaise	Potage de légumes
Plat	Gratin de poisson	Cordon bleu
Garniture	Carottes à la crème	Haricots beurre
Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Gâteau à la vanille	Crêpe au sucre

## C'est la Chandeleur !



## Miam miam des crêpes !

	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
Entrée	Macédoine vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Plat	Sauté de porc à la diable	Gratin de chou-fleur brocolis pomme de terre à la mimolette
Garniture	Tortis	 Végétarien
Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc confiture de fraise

# 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%  
cette semaine  
fait maison



Semaine du 10 au 14 février 2025

## Charades

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 ?

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 ?

Lundi 10 février

Mardi 11 février

Jeudi 13 février

Vendredi 14 février

Entrée

Rillettes cornichon

Bouillon au vermicelle

Plat

Filet de Hoki sauce citronnée

Aiguillettes de poulet à la crème

Garniture

Epinard à la crème

Brocolis poêlés

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Gâteau à l'ananas

Yaourt ferme de l'Airvaudais

Salade de pâtes au surimi

Betteraves vinaigrette

Paupiette de veau au jus

Tortilla oignons caramélisés et fromages

Chou de Bruxelles

Salade verte  
Végétarien

Liégeois chocolat

Flan pâtissier

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

60%  
cette semaine  
fait  
maison



Semaine du 17 au 21 février 2025

	Lundi 17 février	Mardi 18 février		Jeudi 20 février	Vendredi 21 février
Entrée	Coleslaw	Céleri râpé vinaigrette	<p><b>Les mots croisés sucrés</b></p>	Terrine provençale	Carottes râpées
Plat	Burger fish	Coquifflette		Rougail saucisse	Œuf florentine
Garniture	Frites	Salade verte		Riz	<p><b>Végétarien</b></p>
Fromage	Fromage	Fromage blanc au miel		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit		Liégeois vanille	Tarte aux pommes

# 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