



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

62% fait maison
cette semaine



Semaine du 05 au 09 janvier 2026

	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier		Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée	Betterave ciboulette	Macédoine vinaigrette	 J'aime la galette. Savez-vous comment ? Quand elle est bien faite Avec du beurre dedans. Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala	Bouillon de volaille vermicelles	Salade de thon maïs
Plat	Pâtes Bolognaise	Poisson pané		Stack haché sauce cheddar	Bœuf Bourguignon
Garniture		Petits pois		Pommes rissolées	 Pâtes
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Galettes des rois		Fruit	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


VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

81% fait maison
cette semaine



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier		Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Flan de légumes	Salade de perle ciboulette et crème	<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> 	Velouté de brocolis et pommes de terre	Betteraves vinaigrette
Plat	Filet de poulet Yassa	Curry de lentilles corail et carottes		Filet de lieu noir Sauce ciboulette	Marengo de dinde
Garniture	 Riz Créole	 Végétarien		Chou-fleur	 Pennes
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Fromage blanc confiture	Fruit		Crème chocolat	Crème renversée

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



Semaine du 19 au 23 janvier 2026

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier		Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique	Carottes râpées	<p>Mange à ta faim, et ressers toi si tu as encore faim.</p> <p>J'ai une petite faim</p> <p>Une assiette normale s'il vous plaît</p> <p>J'ai une faim de loup</p>	Macédoine vinaigrette	Potage de légumes
Plat	Baguette façon Hot Dog	Filet de hoki sauce citron		Sauté de bœuf Au thym	Parmentier de Patates douces et lentilles
Garniture	Frites	AB Blé		Purée de pommes de terre	Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Petit suisse
Dessert	Liégeois vanille	Novly caramel		Marbré	Fruit au sirop

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

75% fait maison
cette semaine



Semaine du 26 au 30 janvier 2026

	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier		Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Pâté de campagne	Velouté de carottes cumin	<p>A la découverte des saveurs d'Asie</p>	Nouvel an chinois Nem	Coleslaw
Plat	Pot au feu de la mer	Quiche aux fromages		Nouilles sautées au bœuf	Brandade de poisson au curry
Garniture	Légumes assortis	Salade Végétarien			
Fromage	Fromage	Petit suisse		Fromage	Fromage
Dessert	Pomme au four	Fruit de saison		Gâteau coco	Yaourt ferme de l'airvaudais bio

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% fait maison
cette semaine



Semaine du 02 au 06 février 2026

	Lundi 02 février	Mardi 03 février		Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Entrée	Céleri vinaigrette	Terrine de légumes	<p>Au sucre, au beurre, au chocolat ou à la confiture</p>  <p>Les crêpes, on aime !</p>	Velouté de butternut	Duo de carottes et panais râpés
Plat	Pâtes à la carbonara	Dos de colin sauce citronnée		Sauté de porc aux oignons	Parmentier choux fleurs et pommes de terre
Garniture	Emmental râpé	Epinards à la crème		 Tortis	 Végétarien
Fromage	Fromage blanc Au sucre	Fromage		Fromage	 Petit suisse
Dessert	Compote	Crêpe au sucre		Fruit de saison	Brioche perdue

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

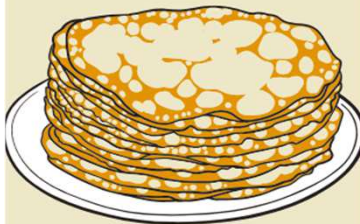
VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

78% fait maison
cette semaine



Semaine du 09 au 13 février 2026

	Lundi 09 février	Mardi 10 février		Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Entrée	Salade verte, emmental et maïs	Bouillon de légumes	<p>Au sucre, au beurre, au chocolat ou à la confiture</p>  <p>Les crêpes, on aime !</p>	Salade de pâtes au surimi	Feuilleté fromage
Plat	Bœuf à la tomate	Pizza bolognaise (mozza, bœuf haché, sauce tomate)		Gratin de brocolis au jambon	Tortilla oignons caramélisés et fromages
Garniture	Pomme vapeur	Salade			Salade verte
Fromage	Gâteau à l'ananas	Fromage		fromage	Panna cotta vanille
Dessert	Fruit	Compote		Crème au chocolat	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

78% fait maison
cette semaine



Semaine du 16 au 20 février 2026

	Lundi 16 février	Mardi 17 février		Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
Entrée	Salade verte	Velouté de potimarron	<p>Au sucre, au beurre, au chocolat ou à la confiture</p>  <p>Les crêpes, on aime !</p>	Salade de cervelas	Salade pommes de terre ciboulette
Plat	Burger Fish	Bouchée à la reine (des de dinde)		Poisson meunière	Curry japonais aux légumes (légumes au bouillon curry et fond)
Garniture	Frites	Salade		Purée de carottes	Boulgour Végétarien
Fromage	Fromage	Fruit		Fromage	Petit Suisse
Dessert	Fruit	Liégeois vanille		Compote	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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

80% fait maison
cette semaine



Semaine du 23 au 27 février 2026

	Lundi 23 février	Mardi 24 février		Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Entrée	Salade verte dés de fromage	Taboulé d'hivers	<p>Au sucre, au beurre, au chocolat ou à la confiture</p>  <p>Les crêpes, on aime !</p>	Pâté de campagne	Cake aux olives
Plat	Rougail Saucisse	Saucisse de volaille		Gratin de poisson	Bœuf bio
Garniture	 Riz	Purée de brocolis		Salade verte	carottes
Fromage	Petit suisse	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Salade de fruits frais	Fruit		Semoule au lait	Compote

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.



Fait maison