

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		
Plat	Pâtes Bolognaise	Poisson pané	J'aime la galette. Savez-vous comment ? Quand elle est bien faite Avec du beurre dedans.	Stack haché sauce cheddar
Garniture		Petits pois	Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala	Pommes rissolées
Fromage	Fromage	Fromage	Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala	Fromage
Dessert	Compote	Galettes des rois		Fruit

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

AU MENU

81% 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.

Régale-toi !



Entrée

Flan de légumes

Salade de perle ciboulette et crème

Plat

Filet de poulet Yassa

Curry de lentilles corail et carottes

Garniture

Riz Créo

Végétarien

Dessert

Fromage

Fromage

Fromage blanc confiture

Fruit

Jeudi 15 janvier

Velouté de brocolis et pommes de terre

Betteraves vinaigrette

Filet de lieu noir sauce ciboulette

Marengo de dinde

Chou-fleur

Pennes

Fromage

Fromage

Crème chocolat

Crème renversée

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

AU MENU

82% 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.



Entrée
Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique

Carottes râpées

Plat
Baguette façon Hot Dog

Filet de hoki sauce citron

Garniture
Frites

AB Blé

Fromage
Fromage

Fromage

Dessert
Liégeois vanille

Novly caramel

Jeudi 22 janvier

Macédoine vinaigrette

Potage de légumes

Sauté de bœuf Au thym

Purée de pommes de terre

Fromage

Marbré

Parmentier de Patates douces et lentilles

Végétarien

Petit suisse

Fruit au sirop

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

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		
Plat	Pot au feu de la mer	Quiche aux fromages	Nouvel an chinois	Coleslaw
Garniture	Légumes assortis	Salade Végétarien	Nouilles sautées au bœuf	Brandade de poisson au curry
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 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

AU MENU

71% fait maison cette semaine



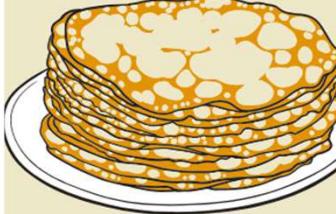
Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février

Mardi 03 février

Jeudi 05 février

Vendredi 06 février

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

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

AU MENU

78% fait maison cette semaine



Semaine du 09 au 13 février 2026

Lundi 09 février

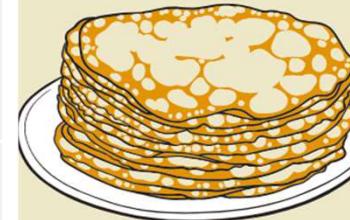
Mardi 10 février

Jeudi 12 février

Vendredi 13 février

Entrée	Salade verte, emmental et maïs	Bouillon de légumes		
Plat	Bœuf à la tomate	Pizza bolognaise (mozza, bœuf haché, sauce tomate)		
Garniture	Pomme vapeur	Salade		
Fromage	Gâteau à l'ananas	Fromage		
Dessert	Fruit	Compote		

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



Les crêpes, on aime !

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

AU MENU

78% fait maison cette semaine



Semaine du 16 au 20 février 2026

Lundi 16 février

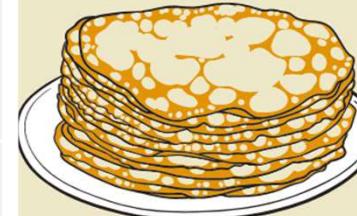
Mardi 17 février

Jeudi 19 février

Vendredi 20 février

Entrée	Salade verte	Velouté de potimarron		
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

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



Les crêpes, on aime !

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

AU MENU

80% fait maison cette semaine



Semaine du 23 au 27 février 2026

Lundi 23 février

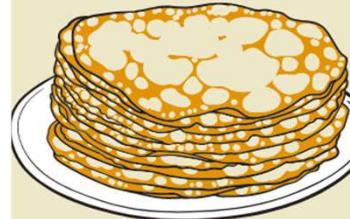
Mardi 24 février

Jeudi 26 février

Vendredi 27 février

Entrée	Salade verte dés de fromage	Taboulé d'hivers		
Plat	Rougail Saucisse	Saucisse de volaille	Pâté de campagne	Cake aux olives
Garniture	Riz	Purée de brocolis	Gratin de poisson	Bœuf bio
Fromage	Petit suisse	Fromage	salade verte	carottes
Dessert	Salade de fruits frais	Fruit	Fromage	Fromage
			Semoule au lait	Compote

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



Les crêpes, on aime !

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