

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien





AU MENU



Celle-L'Évescault / Cloué / Saint Sauvant

54% fait maison
cette semaine

Semaine du 6 au 10 janvier 2025

	Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier		Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
Entrée	Betterave vinaigrette	<i>Végétarien</i>	<h2>La Galette des Rois</h2>   <p>de l'Épiphanie</p>	Potage de légumes	Terrine de saumon mayonnaise
Plat	Raviolis	Tartine chaude Savoyarde		 Bœuf Bourguignon	Haut de cuisse de poulet Yassa
Garniture	gratinés	Salade verte		Pâtes	 Riz Créole
Fromage		Petit suisse sucré			
Dessert	Galette des rois	Fruit		Fromage blanc confiture	Tarte normande aux pommes
Goûter	Biscuit compote Lait	Pain confiture Yaourt		Flan pâtissier au chocolat Fruit	Brioche Lait chocolat Fruit

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.



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Celle-L'Évescault / Cloué / Saint Sauvant

71%
cette semaine
fait maison

Semaine du 13 au 17 janvier 2025

	Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier
Entrée	Rilette cornichon	<i>Végétarien</i>
Plat	Filet de cabillaud	Lasagne à la courge
Garniture	Haricots verts	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Crème maison	Fruit
Goûter	Biscuit Fruit Yaourt	Gâteau aux poires Lait



au gaspillage alimentaire

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

	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Entrée		Salade verte croûton et noix vinaigrette balsamique
Plat	Marengo de dinde	Hot dog
Garniture	Pomme de terre vapeur	Pomme campagnarde
Fromage	Fromage	
Dessert	Œuf au lait	Fruit
Goûter	Biscuit Compote Lait	Pain Fromage Jus de fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus

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.



Semaine du 20 au 24 janvier 2025

	Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
Entrée	Chou-fleur vinaigrette		Potage de légumes	
Plat	Quenelle de brochet sauce aurore	Jambon grillé	Parmentier de pomme de terre et lentilles	Poulet grillé
Garniture	 Riz pilaf	Purée de céleri	Végétarien	Carottes vichy
Fromage		Fromage	Petit suisse aromatisé	 Fromage
Dessert	Compote	Crème maison	 Fruit	Poires au chocolat
Goûter	Pain Fromage Fruit	Biscuit Lait Compote	pain confiture lait	Gâteau maison Lait

*La recette
de la crème au Nutella
pour 6 personnes*

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.

Mettre sur le feu, ajouter 3 cuillères à soupe de Nutella et mélanger sans cesser de remuer.

Une fois le Nutella mélangé, baisser le feu et continuer la cuisson pour faire épaissir le mélange, sans cesser de remuer, jusqu'à ébullition.

Eteindre le feu, tout en continuant de remuer pour éviter qu'une fine couche ne se forme sur le dessus.

Verser dans des petits pots, et placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

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.

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés.
Fromage
Fruit



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

53%
cette semaine
fait maison



Celle-L'Évescault / Cloué / Saint Sauvant

Semaine du 27 au 31 janvier 2025

	Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Entrée	Végétarien	Nouvel an chinois Nem	Pâté de foie	Potage de poisson
Plat	Quiche aux fromages	Porc au caramel	Gratin de poisson à la chapelure verte	AB Pâte à la carbonara
Garniture	salade	AB Riz cantonnais	Purée de Carotte	Emmental râpé
Fromage	Faisselle confiture	Fromage	AB Fromage	
Dessert	Fruit	Beignet aux pommes	Banabread	Fruit
Goûter	Mini viennoiserie Lait Compote	Pain Confiture Lait	Pain Fromage Fruit	Cake citron Lait



Le 29 janvier
c'est le
Nouvel An
Chinois

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.



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.

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



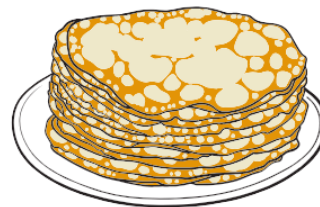
Celle-L'Évescault / Cloué / Saint Sauvant

71%
cette semaine
fait maison

Semaine du 3 au 7 février 2025

	Lundi 3 février	Mardi 4 février
Entrée	Mortadelle	Velouté de carottes vache qui rit
Plat	Filet de Hoki sauce citronnée	Sauté de porc à la diable
Garniture	Epinard à la crème	AB Tortis
Fromage	Fromage	
Dessert	Crêpe au sucre	Compote
Goûter	Lait+chocolat Brioche Fruit	Pain perdu Jus de fruit

C'est la
Chandeleur !



Miam
miam
des crêpes !

	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
Entrée	Végétarien	
Plat	Tartiflette végétarienne	AB Bœuf à la Flamande
Garniture	Salade verte	Haricot beurre
Fromage	Petit suisse	AB Fromage
Dessert	Ananas rôti	Fruit
Goûter	Biscuit Yaourt Sirop	Fruit Pain Chocolat

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.










Semaine du 10 au 14 février 2025

Lundi 10 février

Mardi 11 février

Jeudi 13 février

Vendredi 14 février

	Lundi 10 février	Mardi 11 février
Entrée		Salade  de pâtes au surimi
Plat	Pizza Bolognaise 	Paupiette de veau au jus 
Garniture	Salade 	Chou de Bruxelles 
Fromage	Yaourt fermier	
Dessert	 Fruit	Flan au chocolat 
Goûter	Madeleine Compote Lait	Pain Confiture Novly

Charades

Mon premier est le contraire de dur.
Mon deuxième est le contraire de têt.
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 têt.
Mon tout est un fruit.
Qui suis-je ?

	Jeudi 13 février	Vendredi 14 février
Entrée	 Végétarien	Salade verte 
Plat	Croque Végétarien 	Fish and ships 
Garniture	Salade verte 	Pomme Campagnarde
Fromage	 Fromage	
Dessert	Crème fraise Tagada 	Glace
Goûter	Gâteau maison Fruit 	Biscuit Mousse chocolat Fruit

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.

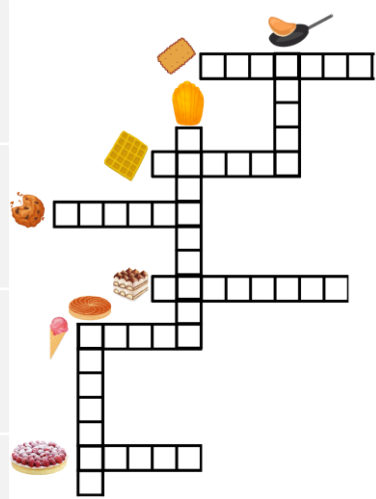


Celle-L'Évescault / Cloué / Saint Sauvant

Semaine du 17 au 21 février 2025

	Lundi 17 février	Mardi 18 février
Entrée	Végétarien	Carottes râpées
Plat	Bouchée feuilletée végétarienne aux légumes	Emincé de bœuf sauce tomate
Garniture	Salade	Blé
Fromage	Fromage	
Dessert	Liégeois chocolat ou vanille	Fruit
Goûter	Pain fromage fruit	Gâteau maison lait

Les mots croisés sucrés



	Jeudi 20 février	Vendredi 21 février
Entrée		
Plat	Aiguillette de volaille au curry	Menu du chef
Garniture	Méli mélo gourmand	
Fromage	Fromage	
Dessert	Tarte citron	
Goûter	Pain Confiture Lait	Biscuit Sirop

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.

