


Semaine du 05 au 09 janvier 2026

	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier		Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée	Betterave vinaigrette	Carottes râpées	 <p>J'aime la galette. Savez-vous comment ? Quand elle est bien faite Avec du beurre dedans.</p> <p>Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala</p> <p>Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala</p>		
Plat	Poisson pané	Gratin pomme de terre Fromage à tartiflette		Bœuf Bourguignon	Sauté de poulet Façon Yassa
Garniture	Petit pois	Salade verte		Pâtes	Riz créole
Fromage		Végétarien		Fromage	Fromage
Dessert	Galette des rois	Petit Suisse		Tarte aux pommes	Yaourt aromatisé
Goûter	biscuit Compote sirop	Pain Confiture Lait		Gâteau maison Fruit	Biscuit laitage Fruit

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.



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier		Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Salade de blé Aux petits légumes	Velouté de brocolis pomme de terre	<p><i>La recette du carrot cake</i> pour 8 personnes</p> <p>Mélanger 4 oeufs et 250 g de sucre.</p> <p>Ajouter 2 càc d'extrait de vanille, 1 càc de muscade, 2 càc de cannelle et 180 g d'huile.</p> <p>Ajouter 250 g de farine et 1 paquet de levure, et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.</p> <p>Ajouter 300 g de carottes râpées, et mélanger.</p> <p>Verser la préparation dans un moule huilé et fariné, et enfourner 30 minutes à 180 °C.</p> <p>Régale-toi !</p> 		Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique
Plat	Curry de lentilles À la courge	Filet de cabillaud sauce Aneth		Marengo de dinde	Saucisse de Strasbourg
Garniture	 Végétarien	Chou de Bruxelles		 Pates	Potatoes
Fromage				 Fromage	
Dessert	Mirabelle au sirop	Crème dessert		Œuf au lait	Liégeois
Goûter	Pain confiture Lait	Gâteau aux poires sirop		Lait Biscuit Compote	pain fromage 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



78% fait maison
cette semaine Celle-L'Evescault / Cloué / Saint Sauvant
Coulombiers

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier		Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée			<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>	AB Potage de légumes	Pâté de foie
Plat	Haut de cuisse de poulet	Sauté de porc à la moutarde		Parmentier de patates douce et lentilles	Pot au feu de la mer
Garniture	Haricots verts	AB Purée de pomme de terre			Légumes assortis
Fromage	AB Fromage	AB Fromage		Petit suisse Végétarien	
Dessert	Novly	Marbré		Fruit	Poire au chocolat
Goûter	Pain Fromage Fruit	biscuit Fruit laitage		Pain Confiture Lait	Biscuit compote Lait

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

61% fait maison
cette semaine



Semaine du 26 au 30 janvier 2026

	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Végétarien	Nouvel an chinois Nem		Potage de légumes
Plat	Quiche aux fromages	Nouilles sautées	Blanquette de poisson	Pâtes à la carbonara
Garniture	Salade	Bœuf sauce soja	Légumes	Emmental râpé
Fromage	Petit suisse		Fromage	
Dessert	Fruit de saison	Salade de fruits aux litchis	Mousse au chocolat	Compote
Goûter	Pain beurre Fruit Lait	Biscuit Fromage blanc fruit	Pain Fromage Fruit	Biscuit Lait 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.



Semaine du 02 au 06 février 2026

	Lundi 02 février	Mardi 03 février		Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Entrée		Velouté de poireaux vache qui rit	<div> <p>Au sucre, au beurre, au chocolat ou à la confiture</p> <p>Les crêpes, on aime !</p> </div>	Carottes râpées	
Plat	Dos de colin sauce citronnée	Sauté de porc au cidre		Parmentier de chou-fleur Et lentilles	Bœuf à la Flamande
Garniture	Epinard à la crème	Pâtes		Végétarien	Pomme vapeur
Fromage	Fromage			Petit Suisse	Fromage
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit de saison		Fruit	Ananas rôti
Goûter	Biscuit Lait et chocolat fruit	Jus de fruit Pain perdu Yaourt		Biscuit Yaourt Fruit	Pain Fromage Fruit

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.

