

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

cette semaine  
fait maison

Cerelles

Semaine du 05 au 09 janvier 2026

Lundi 05 janvier

Mardi 06 janvier

Jeudi 08 janvier

Vendredi 09 janvier

Entrée

Betterave  
vinaigrette

Bouillon de légumes  
vermicelles

Plat

Poisson pané

Gratin pomme de terre  
brocolis au cheddar

Garniture

Petit pois

Salade  
Végétarien

Fromage

Fromage

Petit suisse

Dessert

Galette des rois

Compote



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

Salade verte  
aux croûtons

Bœuf  
Bourguignon

Carottes

Fromage

Tarte  
aux pommes

Rillettes

Poulet Yassa

Riz Créole

Fromage

Yaourt aux fruits

# 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

cette semaine  
fait maison

Cerelles

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

Lundi 12 janvier

Mardi 13 janvier

Jeudi 15 janvier

Vendredi 16 janvier

Entrée

 Salade de perles  
ciboulette et crème

Velouté  
de brocolis pomme de terre

Plat

Curry de lentilles  
à la courge

Filet de cabillaud,  
sauce aneth

Garniture

Végétarien

Duo de pomme de terre  
Chou de Bruxelles

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Fruit

Crème vanille

## 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  
enfournier 30 minutes  
à 180 °C.

Régale-toi !



Endives  
aux pommes

Salade verte noix  
vinaigrette balsamique

Marengo  
de dinde

Saucisse

 Pennes

Frites

Fromage

 Fromage

 Œuf au lait

Liégeois chocolat

# 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

cette semaine  
fait maison

Cerelles

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.

J'ai une  
petite faim

Une assiette  
normale  
s'il vous plaît

J'ai une  
faim de loup

Entrée

Carotte râpée  
ciboulette

Plat

Gratin de Quenelle  
de brochet sauce aurore

Garniture

Blé

Fromage

Fromage

Dessert

Fromage blanc aux fruits

Macédoine  
vinaigrette

Hachis parmentier  
Lait bio

Fromage

Fruit

Jeudi 22 janvier

Vendredi 23 janvier

Potage de légumes

Parmentier  
de patates douces  
et lentilles

Végétarien

Petit suisse

Gâteau au yaourt

Pâté de foie

Poisson du jour  
sauce citron

Epinards à la crème

Fromage

Poire au chocolat

# 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

cette semaine  
fait maison

Cerelles

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

Lundi 26 janvier

Mardi 27 janvier

Jeudi 29 janvier

Vendredi 30 janvier

Entrée

Céleri  
vinaigrette

Nouvel an chinois

Nem

Plat

 Pâtes  
à la carbonara

Porc au caramel

Garniture

Emmental râpé

 Riz

Fromage

Petit suisse

Fromage

Dessert

Fruit

Gâteau coco



A la découverte  
des saveurs  
d'Asie

Coleslaw

Velouté de carottes  
cumin

Brandade de poisson  
au curry

Quiche aux fromages

Salade  
Végétarien

 Fromage

Fromage blanc sucré

Gâteau aux poires

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

cette semaine  
fait maison

Cerelles

Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février

Mardi 03 février

Jeudi 05 février

Vendredi 06 février

Entrée

Terrine  
de saumon

Velouté de poireaux  
vache qui rit

Plat

Dos de colin  
sauce citronnée

Longe de porc  
au jus

Garniture

Duo de haricots verts  
et beurre

 Tortis

Fromage

Fromage

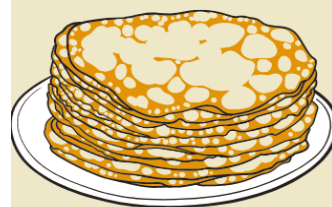
Fromage

Dessert

Crêpe

Compote

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



Les crêpes,  
on aime !

Salade de pâtes carotte et  
Panaïs

Salade d'endives  
croûtons échalotes

Gratin de chou fleur  
pomme de terre béchamel  
à la mimolette

 Bœuf  
à la flamande

Végétarien

Pomme vapeurs

 Fromage

Fromage

Brioche perdue

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

cette semaine  
fait maison

Cerelles

Semaine du 09 au 13 février 2026

Lundi 09 février

Mardi 10 février

## Charades

Jeudi 12 février

Vendredi 13 février

Entrée

Potage  
de légumes



Salade de riz  
aux petits légumes

Plat

Pizza bolognaise  
(mozza, bœuf haché,  
sauce tomate)



Gratin d'endives  
au jambon  
Lait bio

Garniture

Salade

Fromage

Fromage

Dessert

From'pote



Semoule au lait

Mon premier est le contraire  
de gagne.  
Mon second est le nom des  
poils de la paupière.  
Mon tout est une herbe  
aromatique.

Mon premier est l'autre nom  
pour un bus.  
Mon second est l'objet dans  
lequel le Père Noël range ses  
jouets.  
Mon tout est un légume qui  
croque sous la dent.

Mon premier est la boisson  
que boit un bébé. Mon  
second est un pronom  
personnel. Mon tout est un  
aliment apprécié des tortues.

Persil - Carotte - Laitue

Feuilleté fromage

Salade verte

Tortilla pomme de terre  
et fromages

Burger Fish

Salade verte

Frites

Fromage

Fromage

Ile flottante

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