

AU MENU



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

Salade verte
aux croûtons

Rillette

Plat

Poisson pané

Gratin pomme de terre
brocolis au cheddar

Bœuf Bourguignon

Poulet Yassa

Garniture

Petit pois

Salade
Végétarien

Carottes

Riz Créoile

Fromage

Fromage

Petit suisse

Fromage

Fromage

Dessert

Galette des rois

Compote

Tralalala lalala lalère
Tralalala lalala lala

Tarte
aux pommes

Yaourt aux fruits

Tralalala lalala lalère
Tralalala lalala lala

BON APPÉTIT !

AU MENU



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



Salade de perles
ciboulette et crème

Plat

Curry de lentilles
à la courge

Végétarien

Fromage

Garniture

Velouté
de brocolis pomme de terre

Filet de cabillaud,
sauce aneth

Duo de pomme de terre
Chou de Bruxelles

Fromage

Fromage

Crème vanille

Dessert

Fruit

Jeudi 15 janvier

Endives
aux pommes

Marengo
de dinde



Pennes

Saucisse

Frites

Fromage

Fromage



Œuf au lait

Liégeois chocolat

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



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.

Entrée

Carotte râpée
ciboulette

Macédoine
vinaigrette

Plat

Gratin de Quenelle
de brochet sauce aurore

Hachis parmentier
 Lait bio

Garniture

 Blé

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Fromage blanc aux fruits

Fruit



Jeudi 22 janvier

Vendredi 23 janvier

Potage de légumes

Pâté de foie

Parmentier
de patates douces
et lentilles

Poisson du jour
sauce citron

Végétarien

Epinards à la crème

Petit suisse

 Fromage

Gâteau au yaourt

Poire au chocolat

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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



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

Coleslaw

Velouté de carottes cumin

Plat

Pâtes à la carbonara

Porc du caramel

Brandade de poisson au curry

Quiche aux fromages

Garniture

Emmental râpé

Riz

Salade Végétarien

Fromage

Petit suisse

Fromage

Fromage

Fromage blanc sucré

Dessert

Fruit

Gâteau coco

Gâteau aux poires

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



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

Salade de pâtes carotte et Panais

Salade d'endives croûtons échalotes

Plat

Dos de colin sauce citronnée

Longe de porc au jus

Gratin de chou fleur pomme de terre béchamel à la mimolette

Bœuf à la flamande

Garniture

Duo de haricots verts et beurre

Tortis

Pomme vapeurs

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

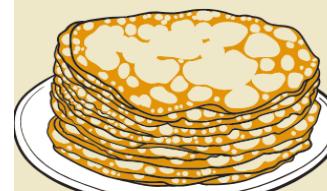
Crêpe

Compote

Brioche perdue

Fruit

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



Les crêpes, on aime !

BON APPÉTIT !

AU MENU



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

Tortilla pomme de terre et fromages

Salade verte
Végétarien

Fromage

Île flottante

Salade verte

Burger Fish

Frites

Fromage

Fruit

BON APPÉTIT !