

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

63%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 6 au 10 janvier 2025

Lundi 6 janvier

Mardi 7 janvier

La Galette des Rois



de
l'Épiphanie

Jeudi 9 janvier

Vendredi 10 janvier

Entrée

Betterave

Bouillon de volaille
vermicelles

Plat

Poisson pané

Haché de veau
sauce cheddar

Garniture

Petit pois

Haricots Verts

Fromage

Fromage

Fromage


Dessert

Galette des rois

Compote

Salade de Chou Rouge
et Pomme

Flan de légumes

 Bœuf
Bourguignon

Tartine chaude savoyarde

Pâtes



Salade

Végétarien

Fromage



Fromage

Fruits

Tarte aux pommes

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

80%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 13 au 17 janvier 2025

	Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier
Entrée	Salade de perle ciboulette et crème	Velouté de Brocolis pomme de terre
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud Sauce tomate
Garniture	<i>Végétarien</i>	Semoule
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Crème vanille



**au gaspillage
alimentaire**

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

	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Entrée	Salade pâte surimi	Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique
Plat	Marengo de dinde	Hot Dog
Garniture	Haricot beurre	Frites
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Crème renversé	Salade de 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

80% fait maison
cette semaine



Semaine du 20 au 24 janvier 2025

	Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier		Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
Entrée	Carotte râpée ciboulette	Salade de haricots rouge mais à la crème	<p><i>La recette de la crème au Nutella pour 6 personnes</i></p> <p>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.</p> <p>Mettre sur le feu, ajouter 3 cuillères à soupe de Nutella et mélanger sans cesser de remuer.</p> <p>Une fois le Nutella mélangé, baisser le feu et continuer la cuisson pour faire épaissir le mélange, sans cesser de remuer, jusqu'à ébullition.</p> <p>Eteindre le feu, tout en continuant de remuer pour éviter qu'une fine couche ne se forme sur le dessus.</p> <p>Verser dans des petits pots, et placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.</p>	Velouté de légumes	Salade d'Endives Mimolette
Plat	Quenelle de brochet sauce aurore	Croissant au jambon		Parmentier de Patate douce et lentilles	Pot au feu
Garniture	Blé	Salade verte		<i>Végétarien</i>	Carottes navet Pomme de Terre
Fromage	Fromage	Fromage		petit suisse	Fromage
Dessert	Compote	Novly caramel		Fruit frais	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

66%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 27 au 31 janvier 2025

	Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier		Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Entrée	Velouté de Panais et Pomme de Terre	Nouvel an chinois Nems	<p>Le 29 janvier c'est le Nouvel An chinois</p>	Pâté de foie	Velouté d'asperge
Plat	Quiche aux fromages	Bœuf aux oignons		Gratin de poisson à la chapelure verte	Pâte
Garniture	Salade Végétarien	Riz cantonnais		Carottes à la crème	à la carbonara
Fromage	Petit suisse	Fromage		Fromage	Emmental râpé
Dessert	Fruit de saison	salade de fruits aux litchis		Gâteau à la vanille	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

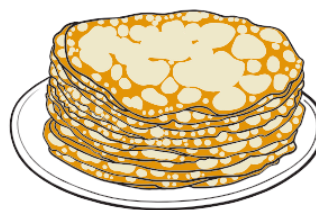
AU MENU

80%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 3 au 7 février 2025

C'est la Chandeleur !



Miam
miam
des crêpes !

	Lundi 3 février	Mardi 4 février
Entrée	Rilette cornichon	Velouté de courgette vache qui rit
Plat	Filet de Hôki sauce citronnée	Sauté de porc à la diable
Garniture	Epinards à la crème	Tortis
Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit de saison

	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
Entrée	Mousse de betteraves	Salade d'endive croûton Maïs
Plat	Gratin de chou-fleur brocolis pomme de terre à la mimolette	Bœuf à la Flamande
Garniture	 Végétarien	Pomme vapeur
Fromage	 Petit suisse	Fromage
Dessert	Brioche perdue	Ananas rôti

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

63%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 3 au 7 mars 2025

	Lundi 3 mars	Mardi 4 mars
Entrée	Salade de blé olives betteraves	Soupe à l'oignon
Plat	Quiche aux fromages et brocolis	Lasagne de bœuf
Garniture	Salade	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Poire au chocolat	Rose des sables



Le 4 mars c'est
Mardi Gras



CARNAVAL



	Jeudi 6 mars	Vendredi 7 mars
Entrée	Potage tomates vermicelle	Saucisson à l'ail beurre
Plat	Croque Monsieur à la raclette	Blanquette de poisson
Garniture	Salade verte	Riz aux petits légumes
Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Salade de fruits à la cannelle	Compote

Végétarien

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