

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



J'aime la galette.

Savez-vous  
comment ?

Quand elle est bien  
faite  
Avec du beurre  
dedans.

Plat

Poisson pané

Gratin pomme de terre  
brocolis au cheddar

AB Bœuf Bourguignon

REPAS AUTOUR  
DU MIEL  
Aumônière de chèvre  
et miel

Garniture

Petit pois

Salade  
Végétarien

Carottes

Aiguillettes de volaille  
laquée au miel et soja

Fromage

AB Fromage

Petit suisse

Fromage

Poêlée de butternut  
au miel et romarin

Dessert

Galette des rois

Compote

Tralalala lalala lalère  
Tralalala lalala lala

AB Tarte  
aux pommes

AB Fromage

Poire Rôtie au miel  
et pain d'épices maison

## BON APPÉTIT !

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.

Régle-toi !



Entrée  
**AB**  
Salade de perles ciboulette et crème

Velouté de brocolis pomme de terre

Plat  
**AB**  
Curry de lentilles à la courge

Filet de cabillaud, sauce aneth

Garniture  
**Végétarien**  
Fromage

Duo de pomme de terre Chou de Bruxelles

Fromage

Fruit

Crème vanille

Jeudi 15 janvier

Endives aux pommes

Marengo de dinde

**AB** Pennes

Fromage

Œuf au lait

Frites

**AB** Fromage

Liégeois chocolat

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  
AB Lait bio

Garniture

AB 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  
AB

Poisson du jour  
sauce citron

Végétarien

Epinards à la crème

Petit suisse

Fromage

Gâteau au yaourt

Poire au chocolat

## BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



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

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 carottes  
et Pandis

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

 Végétarien

Pomme vapeurs

Fromage

Fromage

Fromage

 Fromage

Fromage

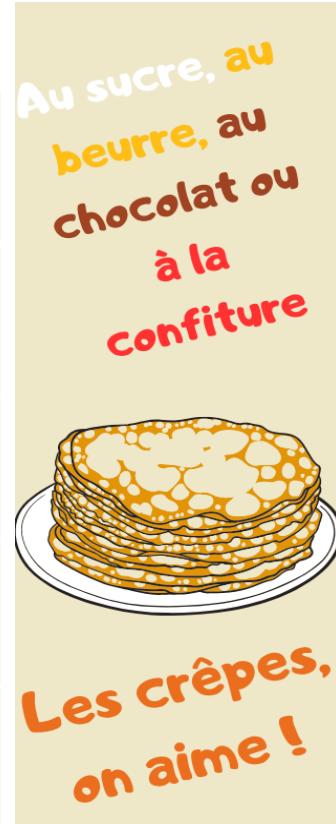
Dessert

Crêpe

Compote

Brioche perdue

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

Semaine du 09 au 13 février 2026

Lundi 09 février

Mardi 10 février

## Charades

Jeudi 12 février

Vendredi 13 février

Entrée	Salade de crudités 	Salade de perles  du surimi		
Plat	Pizza bolognaise  (mozza, bœuf haché, sauce tomate)	Gratin d'endives  au jambon 	Mon premier est le contraire de gagne. Mon second est le nom des poils de la paupière. Mon tout est une herbe aromatique.	Feuilleté fromage
Garniture	Salade		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.	Velouté de légumes 
Fromage		Fromage	Mon premier est la boisson que boit un bébé. Mon second est un prénom personnel. Mon tout est un aliment apprécié des tortues.	Saucisses
Dessert	Fromage blanc  au miel	Semoule  au lait 	persil - carotte - laitue	Salade verte
				Frites
				Végétarien Fromage
				Fromage
				Compote

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.