

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

74%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 05 au 09 janvier 2026



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

Lundi 05 janvier

Mardi 06 janvier

Jeudi 08 janvier

Vendredi 09 janvier

Entrée

 Betterave
Vinaigrette


Velouté
De potimarron

Céleri
Rémoulade


Salade verte
Emmental

Plat

Steak haché de veau
Sauce cheddar

 Omelette
au fromage

 Bœuf
Bourguignon


 Poisson frais
Beurre blanc

Garniture

Pommes rissolées

Petits pois
Carotte

Pâtes

 Haricots verts
persillés

Fromage

Yaourt nature

 Comté


Emmental

Buche chèvre

Dessert

Galette des Rois

Assortiments
De fruits de saison

 Fromage blanc
Confiture

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

79%
cette semaine
fait maison



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 !



Jeudi 15 janvier

Vendredi 16 janvier


Entrée

Salade de blé
aux petits légumes


Velouté brocolis
pomme de terre

Plat

Curry de lentilles
à la courge

 Cassolette
De poissons

  Bœuf
Au paprika


 Cordon bleu

Garniture

Végétarien

 Semoule


Pennes

 Carottes braisées

Fromage

 Yaourt nature


Coulommiers

 Morbier

Petit suisse

Dessert

Banane rôtie

 Crème vanille

Yaourt aromatisé

Carrot cake

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

71%
cette semaine
fait maison



Semaine du 19 au 23 janvier 2026

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier
Entrée	Chou-fleur cru Sauce yaourt	 Salade de pâtes, jambon, œuf, tomates
Plat	 Brandade de Poisson	 Sauté de porc À la moutarde
Garniture	 Salade verte	Julienne De légumes
Fromage	Carré Ligueil	 Comté
Dessert	Compote Pomme framboise	Novly caramel

Mange à ta faim,
et ressers toi
si tu as encore faim.



Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Velouté De petits pois	Sardines À l'huile
Lasagnes Ricotta - épinards	  Pot au feu
Végétarien	Légumes du pot
 Cantal	Brie
 Fromage blanc Au sucre	Poire au thé

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

71%
cette semaine
fait maison



Semaine du 26 au 30 janvier 2026

Lundi 26 janvier

Mardi 27 janvier

Jeudi 29 janvier

Vendredi 30 janvier

Entrée


Terrine de légumes

Menu Asie

Bouillon de bœuf
à la coriandre

Plat

Galettes d'avoine
Au fromage

 Porc au caramel

Garniture

 Purée de carotte
Végétarien

Nouilles sautées
et petits légumes


Fromage

Petit suisse

Tomme blanche

Dessert


Beignet aux pommes


 Pana cotta
Coco




Cervelas


Salade verte
Au maïs

 Poisson frais
Sauce dieppoise

 Rôti de veau
Sauce crème

 Riz pilaf

Haricots verts

 Saint Nectaire

 Yaourt nature

Assortiment
De fruits de saison

Quatre quarts
vanille

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