

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

74% fait maison cette semaine



Semaine du 05 au 09 janvier 2026

Lundi 05 janvier

Mardi 06 janvier

Entrée

Betterave Vinaigrette

Velouté De potimarron

Plat

Steak haché de veau Sauce cheddar

Omelette au fromage

Garniture

Pommes rissolées

Petits pois Carotte

Végétarien

Fromage

Yaourt nature

Comté

Dessert

Galette des Rois

Assortiments De fruits de saison



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

Jeudi 08 janvier

Céleri Rémoulade

Vendredi 09 janvier

Salade verte Emmental

Bœuf Bourguignon

Poisson frais Beurre blanc

Pâtes

Haricots verts persillés

Emmental

Bûche chèvre

Fromage blanc Confiture

Tarte aux pommes

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.

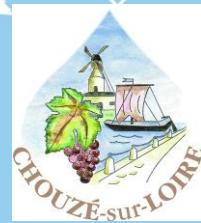


Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

79% fait maison cette semaine



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

Lundi 12 janvier

Mardi 13 janvier

Entrée

Salade de blé aux petits légumes

Plat

Curry de lentilles à la courge

Garniture

Végétarien

Fromage

Yaourt nature

Dessert

Banane rôtie

Cassolette De poissons

AB Semoule

Coulommiers

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 enfourner 30 minutes à 180 °C.

Régale-toi !



Jeudi 15 janvier

Poireau Vinaigrette

AB Bœuf Au paprika

Pennes

Morbier

Yaourt aromatisé

Vendredi 16 janvier

Feuilleté Au fromage

AB Cordon bleu

AB Carottes braisées

Petit suisse

Carrot cake

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.

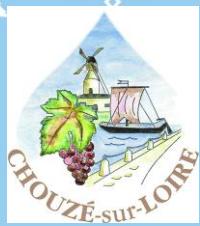
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



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

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



Jeudi 22 janvier

Velouté
De petits pois

Vendredi 23 janvier

Sardines
À l'huile

Lasagnes
Ricotta - épinards

Pot au feu

Légumes du pot

Végétarien

Cantal

Brie

Fromage blanc
Au sucre

Poire au thé

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.

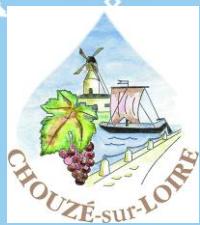


Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

71%
faît
maison
cette semaine



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

Petit suisse

Dessert

Beignet aux pommes

Nouilles sautées
et petits légumes

Tomme blanche

Pana cotta
Coco



Cervelas

Poisson frais
Sauce dieppoise

Riz pilaf

Salade verte
Au maïs

Rôti de veau
Sauce crème

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 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