


Semaine du 05 au 09 janvier 2026

	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier		Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée	Végétarien	Velouté de légumes	 <p>J'aime la galette. Savez-vous comment ? Quand elle est bien faite Avec du beurre dedans.</p> <p>Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala</p> <p>Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala</p>		
Plat	Quiche au fromage	Steak Haché au jus		Calamars à la romaine	Aiguillette de poulet au paprika
Garniture	Petit pois Riz	Pommes rissolées Haricots Verts		Purée Carottes à la crème	Coquillettes Brocolis
Fromage	Fromage à la coupe			Fromage à la coupe	Fromage blanc
Dessert	Galette des rois	Yaourt		Tarte aux pommes	Fruit de saison

# BON APPÉTIT !

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier		Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Velouté de Butternut	<i>Végétarien</i>	<p><i>La recette du carrot cake</i> pour 8 personnes</p> <p>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.</p> <p>Régale-toi !</p> 	Potage de légumes	
Plat	Saucisses fumées	Poisson du jour sauce Aneth		Marengo de dinde	Merguez
Garniture	Lentilles Carottes	Choux de Bruxelles Riz		Penne Haricots beurrés à l'ail	Boulgour Poêlée de légumes
Fromage		Fromage à la coupe			Fromage à la coupe
Dessert	Yaourt	Gâteau marbré		Petit suisse	Fruit de saison

## BON APPÉTIT !

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.

J'ai une  
petite faim



Une assiette  
normale  
s'il vous plaît



J'ai une  
faim de loup



Jeudi 22 janvier

Vendredi 23 janvier

Velouté de carottes

Gratin de Patates Douces

Riz  
Brocolis

Végétarien

Beignet aux Pommes

Poisson du jour

Semoule  
Légumes de Couscous

Fromage à la coupe

Fruit de Saison

# BON APPÉTIT !

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier		Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Potage de Légumes	Nem	 <p>A la découverte des saveurs d'Asie</p>	Salade Coleslaw	
Plat	Nuggets de Volaille	Poisson sauce Soja		Lasagne Epinard Mozzarella	Pâtes à la Carbonara
Garniture	Chou-Fleur Gratiné Pomme Vapeur	Riz Wok de légumes		Semoule Haricots Verts	Carottes à la Crème
Fromage					Fromage à la coupe
Dessert	Yaourt	Flan coco		Fruit de Saison	Compote

## BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

cette semaine  
fait maison

LE CHRIST-ROI  
ÉCOLE - COLLÈGE

Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février

Mardi 03 février

Jeudi 05 février

Vendredi 06 février

Entrée

Velouté de Carottes  
au Curry

Plat

Dos de Colin  
Sauce Citronnée

Sauté de Porc au jus

Garniture

Pommes Rissolées  
Petits Pois

Tortis  
Brocolis

Fromage

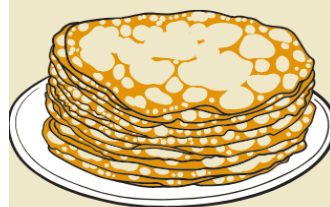
Fromage à la coupe

Dessert

Crêpes au Sucre

Yaourt

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



Les crêpes,  
on aime !

Duo de Carottes et Panais  
Râpés

Omelette au Fromage

Blé  
Haricots Verts

Smoothie Banane

Bœuf Carottes

Pomme Vapeur  
Carottes

Fromage à la coupe

Gâteau à l'Ananas

# 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

cette semaine  
fait maison



Semaine du 09 au 13 février 2026

Lundi 09 février

Mardi 10 février

## Charades

Jeudi 12 février

Vendredi 13 février

Entrée

Velouté de Poireaux  
Carottes

Plat

Pâtes à la Bolognaise

Jambon Grill

Garniture

Coquillettes  
Choux braisés

Purée  
Epinard à la Crème

Fromage

Fromage à la coupe

Dessert

Yaourt

Crème au Chocolat

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 au Fromage

Omelette au Fromage

Riz  
Brocolis

Végétarien

Fruit de Saison

Poisson du Jour

Semoule  
Haricots Beurre

Fromage à la coupe

Moelleux Noisettes

# 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