



AU MENU

72%
faît
maison
cette semaine



Semaine du 05 au 09 janvier 2026

Lundi 05 janvier		Mardi 06 janvier		Jeudi 08 janvier		Vendredi 09 janvier	
Entrée			Carottes râpées			<th></th>	
Plat	Poisson pané		Tartine chaude savoyarde				
Garniture	Petit pois		Pomme de terre/fromage À tartiflette				
Fromage	Fromage		AB salade		AB Pâtes		AB Riz créole
Dessert	Galette des rois		Fruit Végétarien		Tarte normande aux pommes		AB Fromage Yaourt fruit
Goûter	biscuit Compote sirop		Pain Confiture Lait		Gâteau maison Fruit		Biscuit laitage Fruit

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.





AU MENU

81% fait maison cette semaine



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

Lundi 12 janvier		Mardi 13 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée				
Plat	Burritos végé	Velouté de brocolis pomme de terre	Rillette de thon	
Garniture	Végétarien Salade verte	Purée de céleri	Haricots verts	Frites
Fromage	Fromage			Salade verte vinaigrette balsamique
Dessert	Fruit	Crème maison	Œuf au lait	Liégeois
Gouter	Pain confiture Lait	Gâteau maison sirop	Gâteau maison Compote	pain fromage Fruit

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 19 au 23 janvier 2026

Lundi 19 janvier		Mardi 20 janvier			
Entrée		Macédoine vinaigrette	Mange à ta faim, et ressers toi si tu as encore faim.	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Plat	Poisson Sauce aurore	Sauté de porc à la moutarde		Potage de légumes	Pâté de foie
Garniture	Blé	Purée de pomme de terre		Parmentier de patate Douce et lentilles	Pot au feu
Fromage	Fromage			Végétarien	Légumes assortis
Dessert	Fruit	Marbré		Fruit	Poire au chocolat
Goûter	Pain Fromage Fruit	biscuit Fruit laitage		Pain Confiture Lait	Biscuit Lait fruit

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



AU MENU

78%
faite
maison
cette semaine



Semaine du 26 au 30 janvier 2026

Lundi 26 janvier		Mardi 27 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Velouté de carottes cumin	Nouvel an chinois		Céleri vinaigrette
Plat	Quiche aux fromages	Bœuf	Blanquette de poisson	Pâtes à la carbonara
Garniture	Salade	Nouilles sautées	Légumes	Emmental râpé
Fromage		Fromage	Fromage	
Dessert	Végétarien Fruit de saison	Gâteau coco	Mousse chocolat	Compote
Gouter	Mini Viennoiserie Lait Fruit	Biscuit Fromage blanc Compote	Pain Fromage Fruit	Gâteau maison Lait Fruit

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.

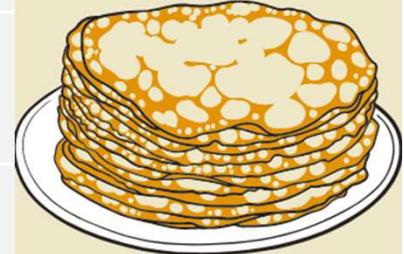


Fait maison





Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février		Mardi 03 février	Au menu		Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Entrée		Velouté de poireaux vache qui rit	<i>Au sucre, au beurre, au chocolat ou à la confiture</i>		Carottes râpées	Salade verte, maïs Et croûtons
Plat	Dos de colin sauce citronnée	Confit de poitrine De porc au jus	 Pomme de terre	 Pâte végé Aux lentilles	 Bœuf à la Flamande	
Garniture	Epinard à la crème			Emmental râpé	Chou braisé	
Fromage	Fromage			 Yaourt bio	Gâteau à l'ananas	
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit de saison			Biscuit Yaourt Jus de fruit	
Gouter	Biscuit Lait et chocolat fruit	fruit Pain perdu Yaourt			Pain Fromage Fruit	

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

