



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

70% fait maison
cette semaine



Semaine du 6 au 10 janvier 2025

	Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	La Galette des Rois	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
Entrée	Betterave vinaigrette Macédoine vinaigrette	Salade de chou rouge et pomme de terre Salade de chou blanc vinaigrette	  de l'Épiphanie	Velouté de légumes Velouté Dubarry	Terrine de saumon Terrine de légumes
Plat	Poisson pané	Tartine chaude Savoyarde		AB Bœuf Bourguignon	Haut de cuisse de poulet Yassa
Garniture	Petit pois	Salade verte Végétarien		Pâtes	Riz aux petits légumes
Fromage	Fromage	Petit suisse		Fromage	Fromage
Dessert	Galette des rois Corbeille de fruits	Fruit au sirop Corbeille de fruits			Yaourt fruit Corbeille de fruits

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

73%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 13 au 17 janvier 2025

	Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier
Entrée	Salade de blé aux petits légumes Salade de perle ciboulette et crème	Velouté de Brocolis pomme de terre Velouté de légumes
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud
Garniture		Riz pilaf Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Crème vanille Corbeille de fruits



**au gaspillage
alimentaire**

**Je demande
une portion
adaptée à ma
faim, quitte à
me resservir.**

	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Entrée	Betteraves vinaigrette Endive aux pommes	Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique Endive aux pommes
Plat	Marengo de dinde	Hot Dog
Garniture	Duo carotte et pomme vapeur	Frites
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Œuf au lait Corbeille de fruits	Salade de fruits

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 20 au 24 janvier 2025

	Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier		Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
Entrée	Chou-fleur vinaigrette Carotte râpée ciboulette	Salade d'endive mimolette Salade de lentille échalotte	<p><i>La recette de la crème au Nutella pour 6 personnes</i></p> <p>Mélanger 60 g de sucre et 30 g de Maïzena dans une casserole, puis ajouter 85 cl de lait petit à petit en mélangeant bien.</p> <p>Mettre sur le feu, ajouter 3 cuillères à soupe de Nutella et mélanger sans cesse de remuer.</p> <p>Une fois le Nutella mélangé, baisser le feu et continuer la cuisson pour faire épaissir le mélange, sans cesse de remuer, jusqu'à ébullition.</p> <p>Eteindre le feu, tout en continuant de remuer pour éviter qu'une fine couche ne se forme sur le dessus.</p> <p>Verser dans des petits pots, et placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.</p>	Velouté de poireaux Potage de légumes	Salade de fenouil et pomme Macédoine vinaigrette
Plat	Quenelle de brochet sauce aurore	Sauté de porc à la moutarde		Parmentier de patate douce et lentilles	Pot au feu
Garniture	Blé	Purée de céleri		<i>Végétarien</i>	Légumes assortis
Fromage	Fromage	Fromage		Petit suisse	Fromage
Dessert	Compote Corbeille de fruits	Crème de spéculoos Corbeille de fruits		Fruit frais	Poire au chocolat Corbeille de fruits

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

86%
cette semaine
fait maison



Semaine du 27 au 31 janvier 2025

	Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier		Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Entrée	Bouillon de volaille vermicelle Bouillon de bœuf tapioca	Nouvel an chinois Bouillon de bœuf à la coriandre Nem	 <p>Le 29 janvier c'est le Nouvel An Chinois</p>	Pâté de foie Pâte de campagne	Velouté d'asperge Potage de poisson
Plat	Quiche aux fromages	Porc au caramel		Gratin de poisson à la chapelure verte	Pâte à la carbonara
Garniture	Salade Végétarien	Riz cantonnais		Carottes à la crème	Emmental râpé
Fromage	Petit suisse	Fromage		Fromage	
Dessert	Fruit de saison	Salade de fruits aux litchis Corbeille de fruits		Gâteau à la vanille Corbeille de fruits	Compote Fruit

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

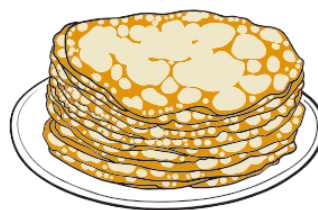
70%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 3 au 7 février 2025

	Lundi 3 février	Mardi 4 février
Entrée	Rillettes cornichon Rosette	Céleri vinaigrette Macédoine
Plat	Filet de Hoki sauce citronnée	Couscous boulette bœuf /merguez
Garniture	Epinard à la crème	 Semoule Légumes couscous
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Crêpe au sucre Corbeille de fruits	Fruit

C'est la
Chandeleur !



Miam
miam
des crêpes !

	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
Entrée	Mousse de betteraves Terrine de légumes	Salade d'endive croûton échalotte Salade verte oignon rouge maïs
Plat	Gratin de chou-fleur brocolis pomme de terre à la mimolette	Bœuf à la Flamande
Garniture	 Végétarien	Pâtes
Fromage	 Petit suisse	Fromage
Dessert	Brioche perdue Corbeille de fruits	Gâteau à l'ananas Corbeille de fruits

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

78%
cette semaine
fait maison



Semaine du 10 au 14 février 2025

Charades

Mon premier est le contraire de dur.
Mon deuxième est le contraire de tôt.
Mon troisième est un chiffre.
Mon tout est piquant.
Qui suis-je ?

Mon premier est le contraire de haut.
Mon deuxième est la 19ème lettre de l'alphabet.
Mon troisième est un animal têtue.
Mon tout est un fruit.
Qui suis-je ?

	Lundi 10 février	Mardi 11 février
Entrée	Velouté poireaux carottes pomme de terre Bouillon de légumes	Salade de pâtes au surimi Salade de riz aux petits légumes
Plat	Pizza Bolognaise	Paupiette de veau au jus
Garniture	Salade	Chou de Bruxelles
Fromage		Fromage
Dessert	Yaourt fermier Corbeille de fruits	Flan au chocolat Corbeille de fruits

	Jeudi 13 février	Vendredi 14 février
	Camembert chaud Toast de chèvre chaud Tortilla oignons caramélisés et fromages	Salade verte Salade d'endive au fromage Fish en chips
	Salade verte Végétarien	Frites
	Fromage	Fromage
	Crème carambar Corbeille de fruits	Fruit

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.

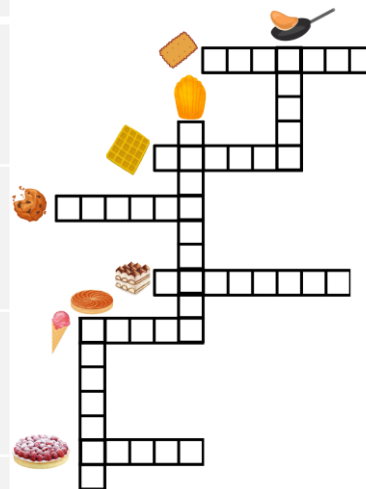





Fait maison

Semaine du 17 au 21 février 2025

	Lundi 17 février	Mardi 18 février
Entrée	Rosette Saucisson à l'ail	Potage cultivateur  (poireaux, Pommes de terre, brunoise) Potage de légumes 
Plat	Cabillaud sauce tomate 	Aiguillette de volaille  à la crème de curry
Garniture	Haricots verts 	Méli mélo  gourmand
Fromage	Fromage	Fromages
Dessert	Liégeois chocolat Corbeille de fruits	Marbré vanille  chocolat Corbeille de fruits

Les mots croisés sucrés



	Jeudi 20 février	Vendredi 21 février
Entrée	Potage parmentier  (poireaux, Pommes de Terre)	Velouté de carottes au cumin  Salade verte dés de fromage 
Plat	Carottes râpées 	Rougail  Saucisse
Garniture	Œuf florentine 	 Riz
Fromage	Végétarien Fromage 	Petit suisse
Dessert	Tarte citron  Corbeille de fruits	Salade de fruits frais  Corbeille de fruits

BON APPÉTIT !