

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

65% fait maison  
cette semaine



Semaine du 05 au 09 janvier 2026

	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier		Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée	Betterave vinaigrette Macédoine vinaigrette	Velouté de légumes Bouillon de volaille vermicelles	 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	Salade aux croûtons Salade thon maïs	Terrine de poisson maison Flan de légumes
Plat	Poisson pané	Steak haché sauce cheddar		 Bœuf bourguignon	Filet de poulet Yassa
Garniture	Petits pois	Pommes rissolées		 Pâtes	 Riz créole
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Galette des rois	Compote		Tarte normande	Yaourt aux 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

72% fait maison  
cette semaine



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier
Entrée	Salade de blé aux petits légumes Salade de perles ciboulette et crème	Velouté de brocolis pommes de terre Velouté de butternut
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud sauce aneth
Garniture	Végétarien	Choux de Bruxelles
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	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	Vendredi 16 janvier
Endive au bleu Taboulé de chou-fleur	Salade noix et croûtons balsamique
Marengo de dinde	Baguette façon Hot dog
Pennes	Frites
Fromage	Fromage
Oeuf au lait	Liégeois 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

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

75% fait maison  
cette semaine



Semaine du 19 au 23 janvier 2026

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier
Entrée	Chou-fleur vinaigrette Carottes râpées ciboulette	Salade de fenouil et pommes Macédoine vinaigrette
Plat	Aile de raie aux câpres et citron	Sauté de bœuf à la moutarde
Garniture	Riz sauvage mélangé	Purée de pommes de terre
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Gâteau à la cannelle

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



Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Velouté de poireaux Potage de légumes	Pâté de campagne Pâté de foie
Parmentier de patates douces et lentilles	Pot-au-feu de la mer
<b>Végétarien</b>	Légumes assortis
Petits suisses	Fromage
Fruit frais	Pomme au four

## 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

81% fait maison  
cette semaine



Semaine du 26 au 30 janvier 2026

	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier		Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Bouillon de légumes vermicelles Velouté de carottes au cumin	Nouvel an chinois Nem	 <p>A la découverte des saveurs d'Asie</p>	Coleslaw Chou blanc vinaigrette	Céleri vinaigrette Macédoine mayonnaise
Plat	Quiche aux fromages	Nouilles sautées au bœuf		Brandade de poisson au curry	Pâtes à la carbonara
Garniture	Salade				Emmental râpé
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Gâteau coco		Gâteau poires	Compote

## 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

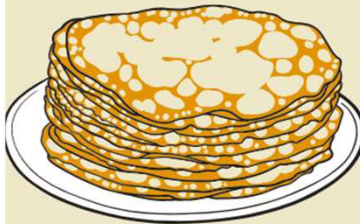

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

82% fait maison  
cette semaine



Semaine du 02 au 06 février 2026

	Lundi 02 février	Mardi 03 février		Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Entrée	Terrine de saumon Terrine de légumes	Velouté de carottes au curry Velouté de poireaux au fromage	<p>Au sucre, au beurre, au chocolat ou à la confiture</p>  <p>Les crêpes, on aime !</p>	Duo de carottes et panais râpés	Salade endives croûtons et échalotes Salade oignons rouges et maïs
Plat	Dos de colin sauce citronnée	Confit de poitrine de porc au jus		Parmentier de chou-fleur et lentilles blanches	Bœuf à la flamande
Garniture	Epinards à la crème	 Tortis		<p>Végétarien</p> <p>Petits suisses</p>	Pommes vapeur
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	
Dessert	Crêpe au sucre	Compote		Brioche perdue	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