



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		Salade aux croûtons Salade thon maïs		Terrine de poisson maison Flan de légumes	
Plat	Poisson pané	Steak haché sauce cheddar		Boeuf bourguignon		Filet de poulet Yassa	
Garniture	Petits pois	Pommes rissolées		Pâtes		Riz créole	
Fromage	Fromage	Fromage	Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala	Fromage	Fromage		
Dessert	Galette des rois	Compote	Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala	Tarte normande		Yaourt aux fruits	
			J'aime la galette. Savez-vous comment ? Quand elle est bien faite Avec du beurre dedans.				
			Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala				



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 (boeuf, 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 boeuf est issue de races à viande.



Fait maison

AU MENU

72% fait maison cette semaine



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

Lundi 12 janvier

Mardi 13 janvier

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.



Entrée

Salade de blé aux petits légumes
Salade de perles ciboulette et crème

Plat

Curry de lentilles à la courge

Garniture

Végétarien

Dessert

Fruit

Velouté de brocolis pommes de terre
Velouté de butternut

Filet de cabillaud sauce aneth

Choux de Bruxelles

Fromage

Crème vanille

Jeudi 15 janvier

Endive au bleu
Taboulé de chou-fleur

Marengo de dinde

Pennes

Fromage

Œuf au lait

Vendredi 16 janvier

Salade noix et croûtons balsamique

Baguette façon Hot dog

Frites

Fromage

Liégeois 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

AU MENU

75% fait maison cette semaine

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 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

Dessert
Fruit

Gâteau
à la cannelle

Jeudi 22 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

Végétarien

Retits suisses

Légumes assortis

Fromage

Fruit frais

Pomme au four

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.

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	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

Végétarien

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



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	Duo de carottes et panais râpés	Salade endives croûtons et échalotes
Plat	Dos de colin sauce citronnée	Confit de poitrine de porc au jus	Parmentier de chou-fleur et lentilles blondes	Bœuf à la flamande
Garniture	Epinards à la crème	 Tortis	 Végétarien	Pommes vapeur
Fromage	Fromage	Fromage	 Petits suisses	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 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