

AU MENU



Semaine du 05 au 09 janvier 2026

Lundi 05 janvier

Mardi 06 janvier

Jeudi 08 janvier

Vendredi 09 janvier

Entrée	Betteraves vinaigrette				
Plat	Steak Haché Poisson Pané	Tartine savoyarde 	J'aime la galette. Savez-vous comment ? Quand elle est bien faite Avec du beurre dedans.	Carottes râpées	Flan de légumes
Garniture	Petits pois	 Végétarien Salade verte	Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala	Pâtes	Riz créole
Fromage	Fromage portion	Yogourt nature sucré 	Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala	Fromage	Fromage
Dessert	Galette des rois	Fruit	Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala	Gâteau vanille	Fromage ou laitage

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.

AU MENU

100% fait maison cette semaine

l'Enfance & PLURIEL l'EVEIL

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.

Régle-toi !



Endives aux pommes

Salade au Maïs

Curry de lentilles à la courge

Jambon grill
Sauce barbecue
Poisson pané

Végétarien

Fromage

Mirabelles au sirop

Brocolis

Fromage

Liégeois chocolat

Jeudi 15 janvier

Rillettes de Thon

Marengo de dinde
Steak végétal

Purée de céleri

Fromage portion

Gâteau marbré

Vendredi 16 janvier

Concombre vinaigrette

Blanquette de poisson

Pommes vapeur

Yaourt nature sucré

Fruit

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



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.



	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	Carottes râpées ciboulette	Salade fenouil et pommes	Chou-Fleur vinaigrette	Friand au fromage
Plat	Quenelle de brochet sauce Aurore	Sauté de Bœuf à la moutarde Poisson pané	Parmentier de patates douces et lentilles	Pot au feu de la mer
Garniture	Blé	Purée de pommes de terre		Légumes variés
Fromage	Fromage portion	Yaourt nature sucré		Fromage
Dessert	Novly Caramel	Gâteau à la cannelle		Crème au Nutella

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

fait
maison
cette semaine

l'Enfance & PLURIEL & l'tep
L'ÉVEIL

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

Lundi 26 janvier

Mardi 27 janvier

Jeudi 29 janvier

Vendredi 30 janvier

Entrée	Cœur de palmier au maïs	Nem aux légumes		
Plat	Tortilla pommes de terre et fromage	Nouilles sautées au bœuf	Nuggets de volaille Beignets de poisson	Brandade de poissons au curry
Garniture	Végétarien	Nouilles sautées aux crevettes et œufs	Haricots verts à l'ail	Salade verte
Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage ou laitage
Dessert	Fruit	Gâteau coco	Œufs au lait	Crème caramel



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

fait
maison
cette semaine

l'Enfance & PLURIEL l'EVEIL

Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février

Mardi 03 février

Jeudi 05 février

Vendredi 06 février

Entrée	Haricots rouges au persil	Velouté de poireaux Vache qui rit		
Plat	Sauté de dinde à la provençale Merlu à la bordelaise	Confit de poitrine de porc Steak végétal	Duo de panais et carottes Galette de blé aux légumes, pommes de terre et fromage	Salade d'endives et croûtons Poisson au beurre blanc
Garniture	Poêlée de légumes	Tortis	Végétarien	Riz
Fromage	Yaourt nature sucré	Fromage		
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit	Les crêpes, on aime !	Petit suisse Fromage Pudding au chocolat Compote pomme-poire

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



Semaine du 09 au 13 février 2026

Lundi 09 février

Mardi 10 février

Charades

Jeudi 12 février

Vendredi 13 février

Entrée	Chou blanc aux pommes	Velouté de légumes		
Plat	Pizza 3 fromages	Tortilla aux oignons et poivrons	Mon premier est le contraire de gagne. Mon second est le nom des poils de la paupière. Mon tout est une herbe aromatique.	Salade verte
Garniture	Salade verte	Végétarien Salade verte	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.	Burger au poisson
Fromage	Fromage blanc	Fromage ou laitage	Mon premier est la boisson que boit un bébé. Mon second est un pronom personnel. Mon tout est un aliment apprécié des tortues.	Frites
Dessert	Fruit	Crème au chocolat	Persil - Carotte - Laitue	Fromage ou laitage
				Buffet de dessert

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.