

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

0%
cette semaine
fait
maison

enfance
& PLURIEL
& l'ÉVEIL

Semaine du 05 au 09 janvier 2026

	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier		Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée	Betteraves vinaigrette	Velouté de légumes	 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	Carottes râpées	Flan de légumes
Plat	Steak Haché Poisson Pané	Tartine savoyarde		Poulet Yassa Omelette	Filet de poisson, Sauce ciboulette
Garniture	Petits pois	Végétarien		Pâtes	Riz créole
Fromage	Fromage portion	Yaourt nature sucré		Fromage	Fromage
Dessert	Galette des rois	Fruit		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.



Fait maison

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier		Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Endives aux pommes	Salade au Maïs	<p><i>La recette du carrot cake</i> pour 8 personnes</p> <p>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.</p> <p>Régale-toi !</p> 	Rillettes de Thon	Concombre vinaigrette
Plat	Curry de lentilles à la courge	Jambon grill Sauce barbecue Poisson pané		Marengo de dinde Steak végétal	Blanquette de poisson
Garniture	Végétarien	Brocolis		Purée de céleri	Pommes vapeur
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage portion	Yaourt nature sucré
Dessert	Mirabelles au sirop	Liégeois chocolat		Gâteau marbré	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 19 au 23 janvier 2026

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier
Entrée	Carottes râpées ciboulette	Salade fenouil et pommes
Plat	Quenelle de brochet sauce Aurore	Sauté de Bœuf à la moutarde Poisson pané
Garniture	Blé	Purée de pommes de terre
Fromage	Fromage portion	Yaourt nature sucré
Dessert	Novly Caramel	Gâteau à la cannelle

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



Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Chou-Fleur vinaigrette	Friand au fromage
Parmentier de patates douce et lentilles	Pot au feu de la mer
Végétarien	Légumes variés
Petit suisse	Fromage
Fruit	Crème au Nutella

BON APPÉTIT !

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	 <p>A la découverte des saveurs d'Asie</p>	Salade de lentilles à l'échalote	Salade colorée
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 !

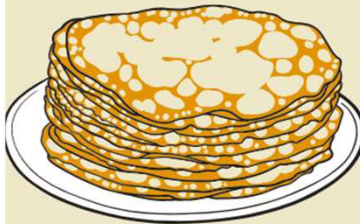
Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

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 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	<p>Au sucre, au beurre, au chocolat ou à la confiture</p>  <p>Les crêpes, on aime !</p>	Duo de panais et carottes	Salade d'endives et croûtons
Plat	Sauté de dinde à la provençale Merlu à la bordelaise	Confit de poitrine de porc Steak végétal		Galette de blé aux légumes, pommes de terre et fromage Végétarien	Poisson au beurre blanc
Garniture	Poêlée de légumes	Tortis		semoule	Riz
Fromage	Yaourt nature sucré	Fromage		Petit suisse	Fromage
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit		Pudding au chocolat	Compote pomme-poire

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

0%
cette semaine
fait
maison

enfance
& PLURIEL
& l'ÉVEIL

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	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
Plat	Pizza 3 fromages	Tortilla aux oignons et courrons	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
Garniture	Salade verte	Salade verte		Fermé	Frites
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.		Fromage ou laitage
Dessert	Fruit	Crème au chocolat	Persil - Carotte - Laitue		Buffet de dessert

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