














VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

56%
cette semaine
fait
maison

enfance & PLURIEL
L'ÉVEIL

Semaine du 6 au 10 janvier 2025

	Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	Mercredi 8 janvier	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
Entrée	Chou- fleur vinaigrette au curry 	Bouillon de volaille vermicelles	La Galette des Rois	Salade de Chou Rouge et Pomme 	Terrine de légumes
Plat	Poisson pané	Haché de veau sauce cheddar 	 	Bœuf Bourguignon 	Tartine chaude savoyarde 
Garniture	Petit pois 	Haricots Verts 		Pâtes	 Salade
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	 Fromage
Dessert	Galette des rois	Compote	de l'Épiphanie	Salade de fruits frais 	Tarte aux pommes 

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

enfance & PLURIEL
l'itap L'ÉVEIL

Semaine du 13 au 17 janvier 2025

	Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier	Mercredi 15 janvier	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Entrée	Salade de perle ciboulette et crème	Velouté de Brocolis pomme de terre	 <p>STOP! au gaspillage alimentaire</p> <p>Je demande une portion adaptée à ma faim, quitte à me resservir.</p>	Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique	Haricots beurre vinaigrette
Plat	Curry de lentilles verte à la courge	Filet de cabillaud sauce tomate		Hot Dog	Marengo de dinde
Garniture	Végétarien	Semoule		Frites	Pâtes
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Crème vanille		Salade de fruits	Liégeois chocolat

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

69%
cette semaine
fait
maison

enfance & PLURIEL
& l'itap L'ÉVEIL

Semaine du 20 au 24 janvier 2025

	Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier	Mercredi 22 janvier	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
Entrée	Carotte râpée ciboulette	Salade de haricots rouge maïs à la crème	<i>La recette de la crème au Nutella pour 6 personnes</i> 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. Mettre sur le feu, ajouter 3 cuillères à soupe de nutella et mélanger sans cesser de remuer. Une fois le Nutella mélangé, baisser le feu et continuer la cuisson pour faire épaissir le mélange, sans cesser de remuer, jusqu'à ébullition. Eteindre le feu, tout en continuant de remuer pour éviter qu'une fine couche ne se forme sur le dessus. Verser dans des petits pots, et placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.	Velouté de légumes	Salade de betteraves vinaigrette
Plat	Quenelle de brochet sauce aurore	Croissant au jambon		Parmentier de Patate douce et lentilles	Pot au feu
Garniture	Riz pilaf	Salade verte		Salade verte	Carottes navet Pomme de Terre
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Novly caramel		Frompote	Poire au chocolat

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

60%
cette semaine
fait
maison

enfance & PLURIEL
l'itap L'ÉVEIL

Semaine du 27 au 31 janvier 2025

	Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier	Mercredi 29 janvier	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Entrée	Potage courgette vache qui rit	Nouvel an chinois Nem		Pâté de campagne	Soupe de poisson crouton
Plat	Quiche aux fromages	Porc au caramel		Gratin de poisson à la chapelure verte	Pâte à la carbonara
Garniture	salade	Nouilles sautées	Le 29 janvier c'est le Nouvel An chinois	Carottes à la crème	Emmental râpé
Fromage	Petit suisse	Fromage		Fromage	
Dessert	Fruit de saison	salade de fruits aux litchis		Gâteau Marbré à la vanille	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

64%
cette semaine
fait
maison

Enfance & PLURIEL & l'itap L'ÉVEIL

Semaine du 3 au 7 février 2025

	Lundi 3 février	Mardi 4 février	Mercredi 5 février	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
Entrée	Rosette cornichon	velouté de potimarron lait de coco	C'est la		Mousse de betteraves
Plat	Filet de Hoki sauce citronnée	Sauté de porc à la diable	Chandeleur !		Couscous végétarien
Garniture	Epinards à la crème	Tortis		fermeture	Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage	Miam miam des crêpes !		Petit suisse
Dessert	Crêpe chocolat	Fruit de saison			Pain perdue

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

57%
cette semaine
fait maison

enfance & PLURIEL
& l'itap L'ÉVEIL

Semaine du 3 au 7 mars 2025

	Lundi 3 mars	Mardi 4 mars	Mercredi 5 mars	Jeudi 6 mars	Vendredi 7 mars
Entrée	Salade de riz maïs olives	Potage de légumes		Potage tomates vermicelle	Mortadelle pistaché
Plat	Quiche aux fromages et brocolis	Lasagne de bœuf	Le 4 mars c'est Mardi Gras	Croque Monsieur à la raclette	Blanquette de poisson
Garniture	Salade	Salade verte		Salade verte	Riz aux petits légumes
Fromage	Fromage	Fromage	CARNAVAL	Petit suisse	Fromage
Dessert	Banane au chocolat	Yaourt au fruit		Fruit de saison	Compote

BON APPETIT !

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