

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

42%  
cette semaine  
fait  
maison

enfance & PLURIEL  
& Itep SAINT-JEAN

Semaine du 6 au 10 janvier 2025

Lundi 6 janvier

Mardi 7 janvier

## La Galette des Rois



de  
l'Épiphanie

Jeudi 9 janvier

Vendredi 10 janvier

Entrée

Betterave vinaigrette


Bouillon de volaille  
vermicelles

Velouté  
de légume

Plat

Poisson pané

Haché de veau  
sauce cheddar

 Bœuf  
Bourguignon

Garniture

Petit pois  
Carottes

Pommes rissolées

Duo de Carottes  
et navets Braisés

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Galette des rois

Fruit

Ile flottante

# 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

87%  
cette semaine  
fait maison

enfance & PLURIEL  
& Itep SAINT-JEAN

Semaine du 13 au 17 janvier 2025

	Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier
Entrée	Terrine de saumon	Salade de blé aux petits légumes
Plat	Haut de cuisse de poulet Yassa	Curry de lentilles à la courge
Garniture	Riz créole	Riz 
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Gâteau à l'ananas	Fruit



au gaspillage alimentaire

**Je demande une portion adaptée à ma faim, quitte à me resservir.**

	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Entrée	Velouté de Brocolis pomme de terre	Velouté de courgette et vache qui rit
Plat	Filet de cabillaud sauce estragon	Marengo de dinde
Garniture	Purée de choux de Bruxelles et Pomme de Terre	Haricot beurre
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Crème vanille	Œuf au lait au caramel

Végétarien

# 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  
& Itep SAINT-JEAN

Semaine du 20 au 24 janvier 2025

Lundi 20 janvier

Mardi 21 janvier

Jeudi 23 janvier

Vendredi 24 janvier

Entrée

Assiette Complète

Salade verte crouton et  
noix vinaigrette balsamique

Carotte râpée  
ciboulette

Plat

Hot Dog

Quenelle de brochet  
sauce aurore

Garniture

Frites

Boulgour  
aux petits légumes

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Salade de fruits

Compote

*La recette  
de la crème au Nutella  
pour 6 personnes*

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.

Betterave  
vinaigrette

Velouté  
de poireaux

Cordon Bleu

Parmentier  
de patate douce  
et lentilles

 Pennes

Salade Verte

Fromage

Petit suisse aromatisé

Tarte Bourdaloue

Fruit

Végétarien

# 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%  
cette semaine  
fait  
maison

enfance & PLURIEL  
& Itep SAINT-JEAN

Semaine du 27 au 31 janvier 2025

	Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier
Entrée	Macédoine	Bouillon de volaille vermicelle
Plat	Pot au Feu	Quiche aux fromages
Garniture	Légumes assortis	Salade
Fromage	Fromage	Petit suisse
Dessert	Poire au chocolat	Fruit de saison



	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Entrée	Nouvel an chinois Bouillon de bœuf à la coriandre Nem	Pâté de Campagne
Plat	Porc au caramel	Gratinée de poisson
Garniture	Riz cantonnais (sans porc)	Carottes à la crème
Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert	Salade de fruits aux litchis	Cake à la 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

57%  
cette semaine  
fait maison

enfance & PLURIEL  
& Itep SAINT-JEAN

Semaine du 3 au 7 février 2025

Lundi 3 février

Mardi 4 février

Jeudi 6 février

Vendredi 7 février

Entrée

Velouté de tomate  
vermicelles

Rillettes cornichon

Plat

Pâtes à la Carbonara

Filet de Hoki  
sauce citronnée

Garniture

Emmental Râpé

Epinards  
à la crème

Fromage

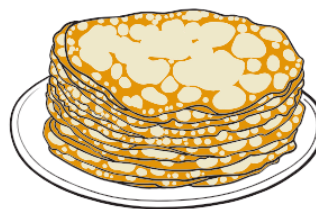
Fromage

Dessert

Compote

Crêpe au sucre

C'est la  
**Chandeleur !**



Miam  
miam  
des crêpes !

Velouté de carotte  
et Pomme de Terre

Betterave Rouge  
à la vinaigrette

Sauté de porc  
à la diable

Gratin de chou-fleur,  
pomme de terre, et  
Cheddar

 Tortis

Salade verte

Fromage

Petit suisse

Fruit de saison

Gaufre

Végétarien

# 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

84% fait maison  
cette semaine

enfance & PLURIEL  
& Itep SAINT-JEAN

Semaine du 24 au 28 février 2025

	Lundi 24 février	Mardi 25 février		Jeudi 27 février	Vendredi 28 février
Entrée	Velouté de Tomates	Velouté poireaux carotte pommes de terre	<p><b>Les mots croisés sucrés</b></p>	Salade de pâtes au surimi	Camembert Chaud
Plat	Carbonade Flamande de Bœuf	Pizza fromage et jambon		Nuggets de Poulet	Tortellini Epinards Ricotta
Garniture	Haricots Verts et Pomme de Terre	Salade		Pommes Rissolées	
Fromage	Fromage	Yaourt fermier		Fromage	Fromage
Dessert	Gâteau à l'ananas			Flan pâtissier	Crème carambar

# 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 3 au 7 mars 2025

	Lundi 3 mars	Mardi 4 mars
Entrée	Assiette Complète Salade verte et Maïs	Velouté de poireaux
Plat	Burger fish	Haché de Veau
Garniture	Frites	Purée de Pomme de Terre
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Liégeois chocolat



Le 4 mars c'est  
Mardi Gras



CARNAVAL



	Jeudi 6 mars	Vendredi 7 mars
Entrée	Mortadelle	Carottes râpées
Plat	Coquillettes au beurre et jambon Blanc	Ragout de Légumes & Pois Chiches aux épices
Garniture		AB Semoules
Fromage	Fromage blanc	Végétarien Fromage
Dessert	Fruit	Tarte aux pommes

# BON APPÉTIT !