

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

enfance
& PLURIEL

Itep
SAINT-JEAN

Semaine du 05 au 09 janvier 2026

Lundi 05 janvier

Mardi 06 janvier

Jeudi 08 janvier

Vendredi 09 janvier

Entrée

Betterave vinaigrette
Macédoine vinaigrette



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

Plat

Menu de rentrée

Poisson pané

Garniture

Petit pois
Végétarien

Fromage

Fromage

Dessert

Galette des rois

Velouté de légumes

steak haché
sauce cheddar

Pommes rissolées

Fromage

Fruit

Compote

Salade verte aux croûtons
Salade thon maïs

Bœuf Bourguignon

Pâtes

Fromage

Tarte aux pommes
Tarte normande

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

Terrine de poisson
maison
Flan de légumes

Salade de blé
aux petits légumes
Salade de perles
ciboulettes

Plat

Filet de poulet Yassa

Curry de lentilles
à la courge

Garniture

Riz Créole

Végétarien

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Yaourt aux fruits
Fromage blanc
confiture

Fruit
Mirabelles au sirop

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.

Régale-toi !



Velouté
de butternut

Filet de cabillaud,
sauce aneth

Chou de Bruxelles

Fromage

Crème vanille
Crème chocolat

Carottes râpées
Endives
aux pommes

Marengo
de dinde

Pennes

Fromage

Oeuf au lait
Crème renversée

BON APPÉTIT !

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.

Jeudi 22 janvier

Vendredi 23 janvier

Entrée

Salade verte noix
vinaigrette balsamique

Chou-fleur
vinaigrette
Carottes râpées ciboulettes

Plat

Baguettes façon Hot dog
ou Hot Dog

Colin
sauce aurore

Garniture

Frites

Riz

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Liégeois vanille

Novly caramel

J'ai une
petite faim

Une assiette
normale
s'il vous plaît

J'ai une
faim de loup

Macédoine
Vinaigrette
Salade de fenouil
et pomme

Velouté
de poireaux

Sauté de Bœuf
à la moutarde

Parmentier
de patates douces
et lentilles

Purée
de pommes de terre

Végétarien

Fromage

Petit suisse

Marbré
Gâteau à la cannelle

Fruit frais
Fruits au sirop

BON APPÉTIT !

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

Lundi 26 janvier

Mardi 27 janvier

Jeudi 29 janvier

Vendredi 30 janvier

Entrée

Pâté de foie
Pâté de campagne

Bouillon tomate
vermicelles

Plat

Pot au feu
de la mer

Quiche
aux fromages

Garniture

Légumes assortis

Salade
Végétarien

Fromage

Fromage

Petit suisse

Dessert

Poire au chocolat
Compote maison

Fruit de saison
Fruit au sirop



Nouvel an chinois
Nem

Coleslaw
Céleri rémoulade

Nouilles sautées
au bœuf et légumes

Brandade de poisson
au curry

Fromage

Fromage

Gâteau coco

Gâteau vanille
Gâteau poire

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

enfance & PLURIEL
Itep SAINT-JEAN

Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février

Mardi 03 février

Jeudi 05 février

Vendredi 06 février

Entrée

Betterave vinaigrette
Macédoine vinaigrette

Terrine de saumon
Terrine de légumes

Plat

Pâtes à la carbonara

Dos de colin sauce citronnée

Garniture

Emmental râpé

Epinards à la crème

Fromage

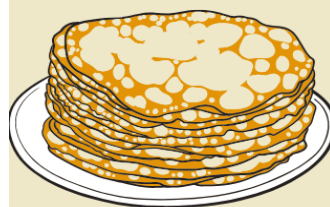
Fromage

Dessert

Compote
Fruit

Crêpe au sucre
Crêpe confiture

Au sucre, au
beurre, au
chocolat ou
à la
confiture



Les crêpes,
on aime !

Velouté de poireaux
vache qui rit

Duo de carottes
et panais râpés
Rillettes de légumes

Confit
de poitrine de porc
au jus

Parmentier de choux fleurs
et lentilles blondes

Tortis

Végétarien

Fromage

Petit suisse

Fruit de saison
Compote

Brioche perdue
Pain perdu

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

cette semaine
fait maison

enfance & PLURIEL
Itep SAINT-JEAN

Semaine du 09 au 13 février 2026

Lundi 09 février

Mardi 10 février

Charades

Jeudi 12 février

Vendredi 13 février

Entrée

Salade d'endives
croûtons échalotes
Salade verte
oignon rouge maïs

Velouté poireaux carottes
pomme de terre
Bouillon 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.

Plat

Bœuf
à la flamande

Pizza bolognaise
(mozza, bœuf haché,
sauce tomate)

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.

Garniture

Pomme vapeurs

Salade

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Gâteau à l'ananas
Ananas rôtis

Fruit
Compote

Mon premier est la boisson que boit un bébé. Mon second est un pronom personnel. Mon tout est un aliment apprécié des tortues.

Persil - Carotte - Laitue

Salade de riz
aux petits légumes
Salade de pâtes
au surimi

Feuilleté fromage
Toast
de chèvre chaud

Gratin d'endives
au jambon

Tortilla oignons
caramélisés et fromages

Salade verte
Végétarien

Fromage

Crème au chocolat
Crème à la vanille

Ile flottante
Crème dessert
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