

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

66%
cette semaine
fait
maison



LACS

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
Macédoine vinaigrette

Velouté de légumes

Plat

Poisson pané

Tartine chaude
Savoyarde

Garniture

Petit pois

Salade verte

Végétarien

Fromage

Fromage

Petit suisse

Dessert

Galette des rois

Compote

Bouillon de légumes
vermicelles

Terrine de saumon
Terrine de légume

 Bœuf Bourguignon

Haut de cuisse
de poulet Yassa

Carottes

 Riz Créole

Fromage

Fromage

Yaourt fruit

Tarte normande
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

82%
cette semaine
fait maison



LACS


Semaine du 13 au 17 janvier 2025

	Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier
Entrée	Salade de blé aux petits légumes Salade de perle Ciboulette et crème	Velouté de Brocolis
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud sauce hollandaise
Garniture	Végétarien	Tortis couleurs grainés
Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Crème chocolat



**au gaspillage
alimentaire**

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

	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Entrée	Betteraves vinaigrette Endive aux pommes	Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique
Plat	Marengo de dinde	Baguettes façon Hot dog
Garniture	Haricot beurre	Frites
Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert	Œuf au lait	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

83%
cette semaine
fait maison



LACS

Semaine du 20 au 24 janvier 2025

	Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier		Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
Entrée	Chou-fleur vinaigrette Carotte râpée ciboulette	Salade de lentilles Salade de haricots rouge maïs à la crème	<p><i>La recette de la crème au Nutella pour 6 personnes</i></p> <p>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.</p> <p>Mettre sur le feu, ajouter 3 cuillères à soupe de Nutella et mélanger sans cesse de remuer.</p> <p>Une fois le Nutella mélangé, baisser le feu et continuer la cuisson pour faire épaissir le mélange, sans cesser de remuer, jusqu'à ébullition.</p> <p>Eteindre le feu, tout en continuant de remuer pour éviter qu'une fine couche ne se forme sur le dessus.</p> <p>Verser dans des petits pots, et placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.</p>	Potage de légumes	Macédoine vinaigrette Salade de fenouil et pomme
Plat	Quenelle de brochet sauce aurore	Croissant au jambon		Parmentier de Patate douce et lentilles	Pot au feu
Garniture	Blé	Salade verte		Végétarien	Légumes assortis
Fromage	Fromage	 Fromage		Petit suisse	Fromage
Dessert	Fruit	Novly caramel		Fruit	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

62%
cette semaine
fait
maison



LACS

Semaine du 27 au 31 janvier 2025

	Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier
Entrée	Bouillon de légumes	Nouvel an chinois Nem
Plat	Quiche aux fromages	Porc au caramel
Garniture	Salade	Riz cantonnais
Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Beignet aux pommes



	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Entrée	Pâté de foie Pâté de campagne	Velouté de légumes
Plat	Gratin de poisson à la chapelure verte	Pâte à la bolognaise
Garniture	Carottes à la crème	Emmental râpé
Fromage	Fromage	
Dessert	Gâteau poire cannelle	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

77%
cette semaine
fait
maison

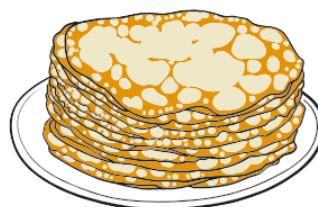


LACS

Semaine du 3 au 7 février 2025

	Lundi 3 février	Mardi 4 février
Entrée	Salade de lentilles lardons Salade de lentilles corail	Velouté de courgette vache qui rit
Plat	Filet de Hoki sauce citronnée	Sauté de porc à la diable
Garniture	Haricots verts	Tortis
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Crêpe au sucre	Compote

C'est la
Chandeleur !



Miam
miam
des crêpes !

	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
Entrée	Mousse de betteraves Terrine de légumes	Salade verte oignon rouge maïs Salade d'endive croûton échalotte
Plat	Gratin de chou-fleur brocolis pomme de terre à la mimolette	 Bœuf à la Flamande
Garniture	Végétarien	Semoule aux petits légumes
Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Gaufre	Gâteau à l'ananas

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