

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

64%  
cette semaine  
fait  
maison



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

Plat

Poisson pané



Tartine chaude  
Savoyarde

Garniture

Petit pois

Salade verte

Végétarien

Fromage

Petit suisse



Dessert

Galette des rois

Compote

Bouillon de légumes  
vermicelles



Bœuf Bourguignon

Haut de cuisse  
de poulet Yassa

Carottes



Riz Créole

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

80%  
cette semaine  
fait  
maison



Semaine du 13 au 17 janvier 2025

	Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier
Entrée	Salade de blé aux petits légumes	Velouté de Brocolis
Plat	 Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud sauce hollandaise
Garniture	 <b>Végétarien</b>	 Tortis couleurs grainés
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	Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique
Plat	Marengo de dinde	 Baguettes façon Hot dog
Garniture	Haricot beurre	Frites
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

78%  
cette semaine  
fait  
maison



Semaine du 20 au 24 janvier 2025


Lundi 20 janvier


Mardi 21 janvier

Jeudi 23 janvier

Vendredi 24 janvier



Entrée



Salade de lentilles 



Potage  
de légumes 


Macédoine vinaigrette 

Plat


Quenelle de brochet  
sauce aurore   



Croissant  
au jambon   



Parmentier de patate  
douce et lentilles   


Pot au feu 

Garniture

Blé 

Salade verte 

Légumes assortis 

Fromage



Fromage

Dessert

Fruit

Novly caramel

Fruit

Poire  
au chocolat   


*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.

*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

66%  
cette semaine  
fait  
maison



Semaine du 27 au 31 janvier 2025

	Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier		Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Entrée	Bouillon de légumes 	Nouvel an chinois Nem	 <i>Le 29 janvier c'est le Nouvel An chinois</i> 	Pâté de foie	Velouté de légumes 
Plat	 Quiche aux fromages 	Porc au caramel 		Gratin de poisson à la chapelure verte 	Pâte à la bolognaise 
Garniture	Salade  	Riz cantonnais 		 Carottes à la crème 	 Emmental râpé
Fromage	<i>Végétarien</i> 				
Dessert	Fruit de saison 	Beignet aux pommes		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

76%  
cette semaine  
fait  
maison



Semaine du 3 au 7 février 2025

Lundi 3 février

Mardi 4 février

Entrée

Velouté de courgette  
vache qui rit

Plat

Filet de Hoki  
sauce citronnée

Sauté de porc  
à la diable

Garniture

Haricots verts

Tortis

Fromage

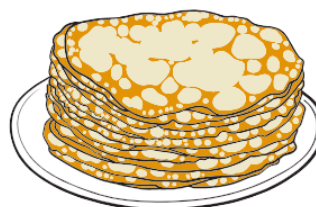
Fromage

Dessert

Crêpe au sucre

Compote

## C'est la Chandeleur !



## Miam miam des crêpes !

Jeudi 6 février

Vendredi 7 février

Végétarien

Salade verte  
oignon rouge maïs

Gratin de chou-fleur  
brocolis pomme de terre  
à la mimolette

Bœuf à la Flamande

Semoule  
aux petits légumes

Petit suisse

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