

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

66%  
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  
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




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	<b>Végétarien</b>	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



Semaine du 20 au 24 janvier 2025

	Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier		Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
<b>Entrée</b>	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
<b>Plat</b>	Quenelle de brochet sauce aurore	Croissant au jambon		Parmentier de Patate douce et lentilles	Pot au feu
<b>Garniture</b>	Blé	Salade verte		<b>Végétarien</b>	Légumes assortis
<b>Fromage</b>	Fromage	 Fromage		Petit suisse	Fromage
<b>Dessert</b>	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



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	 <p>Le 29 janvier c'est le Nouvel An chinois</p> 	Pâté de foie Pâté de campagne	Velouté de légumes
Plat	Quiche aux fromages	Porc au caramel		Gratin de poisson à la chapelure verte	Pâte à la bolognaise
Garniture	Salade <b>Végétarien</b>	AB Riz cantonnais		Carottes à la crème	Emmental râpé
Fromage	Petit suisse	Fromage		Fromage	
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

77%  
cette semaine  
fait  
maison



Semaine du 3 au 7 février 2025

Lundi 3 février

Mardi 4 février

Jeudi 6 février

Vendredi 7 février

Entrée

Salade de lentilles lardons  
Salade de lentilles corail

Velouté de courgette  
vache qui rit

Mousse de betteraves  
Terrine de légumes

Salade verte  
oignon rouge maïs  
Salade d'endive  
croûton échalotte

Plat

Filet de Hoki  
sauce citronnée

Sauté de porc  
à la diable

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

 Bœuf à la Flamande

Garniture

Haricots verts

Tortis

*Végétarien*

Semoule  
aux petits légumes

Fromage

Fromage

Fromage

*Petit suisse*

Fromage

Dessert

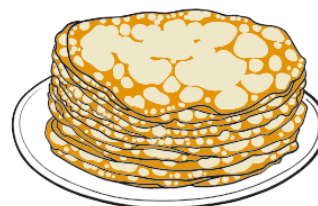
Crêpe au sucre

Compote

Gaufre

Gâteau à l'ananas

**C'est la  
Chandeleur !**



*Miam  
miam  
des crêpes !*

# 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