

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison



MATERNELLE

Semaine du 05 au 09 janvier 2026

Lundi 05 janvier

Mardi 06 janvier

Jeudi 08 janvier

Vendredi 09 janvier

Entrée

Velouté de légumes

Plat

Poisson pané

Gratin Savoyard
(pomme de terre fromage
à raclette)

Garniture

Petit pois

Salade

Fromage

 Fromage

Végétarien

Dessert

Compote

Galette des rois




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

Carottes râpées

 Bœuf Bourguignon

Poulet Yassa

Haricots Verts

 Riz Créole

Fromage

Flan pâtissier
sans pates

Yaourt 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

cette semaine
fait maison



MATERNELLE

Semaine du 12 au 16 janvier 2026


Lundi 12 janvier

Mardi 13 janvier

Jeudi 15 janvier

Vendredi 16 janvier

Entrée


Salade **de perle** ciboulette
et crème 



Velouté 
de butternut

Plat

Tortilla 
de pomme de terre
Feta

Filet de cabillaud
sauce Aneth 

Garniture



Végétarien

Purée de céleri 

Fromage

Dessert

Fruit

Gâteau aux poires 

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 !



Jeudi 15 janvier

Marengo de dinde 





Pennes



Fromage

Fruit

Salade verte crouton
et noix vinaigrette
balsamique 

Hot dog 

Frites

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

cette semaine
fait maison



MATERNELLE

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.

J'ai une
petite faim



Une assiette
normale
s'il vous plait



J'ai une
faim de loup



Jeudi 22 janvier

Vendredi 23 janvier

Potage de légumes
vermicelles

Pâté de campagne

Parmentier de Patates
douce et lentilles

Poisson du jour
sauce citron

Végétarien

Riz
aux petits légumes

Novly vanille

Banane 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

cette semaine
fait maison



MATERNELLE

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

Lundi 26 janvier

Mardi 27 janvier

Jeudi 29 janvier

Vendredi 30 janvier

Entrée

Bouillon de légumes
alphabet

Nouvel an chinois

Nem

Plat

AB Quiche feuilletée
aux fromages lait bio

Nouilles sautées

Garniture

Salade
Végétarien

au bœuf
et légumes

Fromage

Dessert

Fruit de saison

Gâteau coco



A la découverte
des saveurs
d'Asie

Brandade de poisson
au curry
AB Lait Bio

AB Pâtes
à la carbonara

Emmental râpé

Gâteau au yaourt

Compote

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

MATERNELLE

cette semaine
fait maison



Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février

Mardi 03 février

Jeudi 05 février

Vendredi 06 février

Entrée

Betteraves vinaigrette

Velouté de poireaux
vache qui rit

Plat

Dos de colin
sauce 4 épices

Sauté de porc
sauce tomates

Garniture

Epinards
à la crème

 Tortis

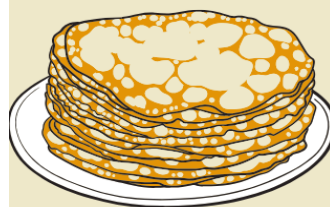
Fromage

Dessert


Crêpe au sucre

Fruit de saison

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



Les crêpes,
on aime !

Gratin de chou fleur et
 pomme de terre
à la béchamel emmental

Couscous au poulet

 
Végétarien

 Semoule
et légumes a couscous

Fromage blanc au sucre

Fromage

Gâteau à l'ananas

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

cette semaine
fait maison



MATERNELLE

Semaine du 09 au 13 février 2026

Lundi 09 février

Mardi 10 février

Charades

Jeudi 12 février

Vendredi 13 février

Entrée

Velouté poireaux carottes
pomme de terre

Plat

Pizza bolognaise
(mozza, bœuf haché, sauce
tomate)

Nuggets de volaille

Garniture

 Salade

Petits pois

Fromage

Fromage

Dessert

Ile flottante

Fruit

Mon premier est le contraire
de gagne.
Mon second est le nom des
poils de la paupière.
Mon tout est une herbe
aromatique.

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.

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

Feuilleté fromage

 Salade verte

Gratin dauphinois

Burger fish

 Salade

Frites

Végétarien

Compote

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