

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

MATERNELLE



Semaine du 05 au 09 janvier 2026

Lundi 05 janvier

Mardi 06 janvier

Entrée

Velouté de légumes

Plat

Poisson pané

Gratin Savoyard  
(pomme de terre fromage  
à raclette)

Garniture

Petit pois

Salade

Dessert

Fromage

Compote

Végétarien

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

Jeudi 08 janvier

Carottes râpées

Bœuf Bourguignon

Haricots Verts

Poulet Yassa

Riz Crèole

Fromage

Flan pâtissier  
sans pates

Yaourt fruit

## BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

Lundi 12 janvier

Mardi 13 janvier

## 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 !



Entrée

Salade de perle ciboulette et crème



Tortilla de pomme de terre Feta

Végétarien

Fruit

Velouté de butternut

Filet de cabillaud sauce Aneth

Purée de céleri

Gâteau aux poires

Plat

Jeudi 15 janvier

Vendredi 16 janvier

Salade verte croton et noix vinaigrette balsamique

Garniture

Marengo de dinde

Hot dog

Pennes

Frites

Fromage

Liégeois chocolat

Dessert

Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

# BON APPÉTIT !

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

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.**

Entrée

Carotte râpée ciboulette

Macédoine mayonnaise

Plat

Quenelle de brochet sauce aurore

Parmentier de bœuf bio

Garniture

AB Blé

Dessert

Fruit

Marbré



Jeudi 22 janvier

Potage de légumes vermicelles

Vendredi 23 janvier

Pâté de campagne

Parmentier de Patates douces et lentilles

Poisson du jour sauce citron

Riz aux petits légumes

Végétarien

Novly vanille

Banane chocolat

# BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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.



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

## 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

Coleslaw

Carottes râpées

Plat

Quiche feuilletée aux fromages lait bio

Nouilles sautées

Brandade de poisson au curry

Pâtes à la carbonara

Garniture

Salade Végétarien

au bœuf et légumes

Emmental râpé

Dessert

Fruit de saison

Gâteau coco

Gâteau au yaourt

Compote



## BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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.



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

MATERNELLE



Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février

Mardi 03 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

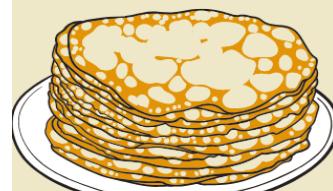
Tortis

Dessert

Crêpe au sucre

Fruit de saison

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



Les crêpes,  
on aime !

Jeudi 05 février

Vendredi 06 février

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

Couscous au poulet

Semoule  
et légumes à couscous

Fromage blanc au sucre

Fromage

Gâteau à l'ananas

Fruit

## BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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



Semaine du 09 au 13 février 2026

Lundi 09 février

Mardi 10 février

Entrée

Velouté poireaux carottes pomme de terre

Plat

Pizza bolognaise (mozza, bœuf haché, sauce tomate)

Garniture

Salade

Fromage

Petits pois

Dessert

Île flottante

## Charades

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 prénom personnel. Mon tout est un aliment apprécié des tortues.

persil - carotte - laitue

Jeudi 12 février

Feuilleté fromage

Vendredi 13 février

Salade verte

Gratin dauphinois

Burger fish

Salade

Frites

Végétarien

Compote

Fruit

# BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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.

