

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 05 au 09 janvier 2026

Lundi 05 janvier

Mardi 06 janvier

Entrée

Betterave vinaigrette
Macédoine
vinaigrette

Velouté de légumes

Plat

Poisson pané

Gratin Savoyard
(pomme de terre fromage
à raclette)

Garniture

Petit pois

Salade
Végétarien

Dessert

Fromage

Petit suisse

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

Jeudi 08 janvier

Carottes râpées
Salade aux croutons

Bœuf Bourguignon

Haricots Verts

Fromage

Flan pâtissier
sans pates

Vendredi 09 janvier

Salade
de chou blanc
Salade de chou rouge

Poulet Yassa

Riz Créo

Fromage

Yaourt 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.

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



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
Salade de blé aux petits légumes

Plat
Tortilla de pomme de terre Feta

Garniture
Végétarien

Fromage

Dessert
Fruit

Velouté de butternut

Filet de cabillaud sauce Aneth

Purée de céleri

Fromage

Gâteau aux poires

Jeudi 15 janvier

Endive aux pommes
Endive au bleu

Marengo de dinde

Pennes

Fromage

Fruit

Vendredi 16 janvier

Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique

Hot dog

Frites

Fromage

Liégeois 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



Semaine du 19 au 23 janvier 2026

Lundi 19 janvier

Mardi 20 janvier

Jeudi 22 janvier

Vendredi 23 janvier

Entrée

Carotte râpée ciboulette
Chou-fleur vinaigrette

Macédoine mayonnaise
Salade de fenouil et pomme

Mange à ta faim,
et ressers toi
si tu as encore faim.



Plat

Quenelle de brochet
sauce aurore

Parmentier
de bœuf bio

Parmentier de Patates
douces et lentilles

Poisson du jour
sauce citron

Garniture

AB
Blé

AB

Riz
aux petits légumes

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Fruit

Marbré

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



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

Coleslaw

Choux blanc vinaigrette

Carottes râpées
céleri vinaigrette

Plat

Quiche feuilletée aux fromages lait bio

Nouilles sautées au bœuf et légumes

Brandade de poisson au curry

Pâtes à la carbonara

Garniture

Salade
Végétarien

Fromage

Fromage

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.



AU MENU



Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février

Mardi 03 février

Jeudi 05 février

Vendredi 06 février

Entrée

Betteraves vinaigrette
Betteraves maïs

Velouté de poireaux
vache qui rit



Salade de lentilles
vinaigrette
Salade de Haricots blanc
vinaigrette

Salade de batavia croûton
échalotte
Salade d'endives oignon
rouge maïs

Plat

Dos de colin
sauce 4 épices

Sauté de porc
sauce tomates



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

Couscous au poulet

Garniture

Epinards
à la crème

Tortis



à la béchamel emmental

Semoule
et légumes à couscous

Fromage

Fromage

Fromage



Fromage blanc au sucre

Fromage

Dessert

Crêpe au sucre

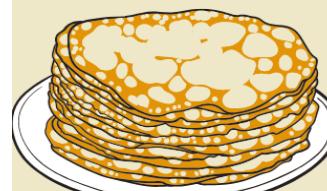
Fruit de saison



Gâteau à l'ananas

Fruit

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



*Les crêpes,
on aime !*

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



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

Salade de pâtes au surimi
 Salade de riz aux petits légumes

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

Feuilleté fromage
Toast de chèvre chaud

Salade verte

Plat

Pizza bolognaise
(mozza, bœuf haché, sauce tomate)

Nuggets de volaille

**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.**

Gratin dauphinois
 Lait bio

Burger fish

Garniture

Salade

Petits pois

Salade
Végétarien

Frites

Fromage

Fromage

Fromage

Mon premier est la boisson que boit un bébé. Mon second est un pronom personnel. Mon tout est un aliment apprécié des tortues.

Fromage

Fromage

Dessert

Île flottante

Fruit

Compote

Fruit

persil - carotte - laitue

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.

