






VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

50%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 6 au 10 janvier 2025

	Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	La Galette des Rois	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
Entrée	Macédoine Vinaigrette	Velouté De légumes		Betteraves Vinaigrette	Terrine de campagne Cornichons
Plat	Poisson pané	Haché de veau Sauce cheddar		Gratin de pâtes Au fromage	Haut de cuisse De poulet Yassa
Garniture	Petit pois - carottes	Pomme rissolée		 Végétarien	Duo de carottes
Fromage			de		Fromage
Dessert	Galette des rois	Fruit	<i>l'Épiphanie</i>	Yaourt fruit fermier BIO	

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

75%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 13 au 17 janvier 2025

	Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier
Entrée	Salade de perle Crème ciboulette	Velouté de Brocolis Pomme de terre
Plat	Pizza Savoyarde	Filet de cabillaud
Garniture	Salade verte	Epinards Crème Semoule
Fromage	Végétarien	
Dessert	Fruit de saison	Crème chocolat



**au gaspillage
alimentaire**

**Je demande
une portion
adaptée à ma
faim, quitte à
me resservir.**

	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Endive aux pommes	Marengo De dinde	Salade verte Crouton et noix Vinaigrette balsamique
Pennes	Baguettes façon Hot dog	Frites
Ile flottante	Fromage	

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

68%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 20 au 24 janvier 2025

Lundi 20 janvier

Mardi 21 janvier

Jeudi 23 janvier

Vendredi 24 janvier

Entrée

Chou-fleur
Vinaigrette

Salade
De haricots rouges
maïs à la crème

*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.

Potage de légumes

Macédoine
Vinaigrette

Plat

Saucisse chipolatas

Croissant
Au jambon

Aligot
De pommes de terre

Pot au feu

Garniture

Lentilles vertes

Salade verte

Salade verte

Légumes assortis

Fromage

 Fromage

Fromage

Dessert

Novly caramel

Fruit frais

Gâteau de Poire
Au chocolat

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

75%
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 volaille Aux vermicelles	Nouvel an chinois Nem sauce soja et salade	 <p>Le 29 janvier c'est le Nouvel An chinois</p>	Pâte de campagne Cornichons	Salade verte fromage Croûtons
Plat	Quiche Aux fromages	Sauté de Porc Au caramel et Ananas		Gratin de poisson A la chapelure	AB Pâte A la carbonara
Garniture	Salade verte	Riz cantonnais		Epinards A la crème	Emmental râpé
Fromage	Végétarien				
Dessert	Salade de fruits Aux litchis	Beignet Aux pommes		Gâteau A la vanille	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

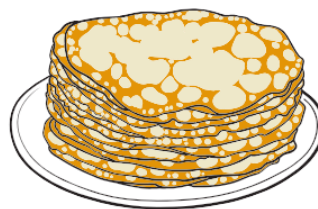
67%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 3 au 7 février 2025

	Lundi 3 février	Mardi 4 février
Entrée	Rosette Et son beurre	Velouté de courgette à la vache qui rit
Plat	Filet de Hoki Sauce citronnée	Sauté de porc A la diable
Garniture	 Riz	Tortis
Fromage		
Dessert	Crêpe au sucre	Compote de pommes

C'est la Chandeleur !



Miam miam des crêpes !

	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
Entrée	Feuilleté au fromage	Salade d'endive aux noix Croûton emmental
Plat	Gratin de chou-fleur Brocolis pomme de terre A la mimolette	Bœuf A la Flamande
Garniture	 Végétarien	Pomme vapeur
Fromage		
Dessert	Brioche perdue	Fruit de saison

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

58%
cette semaine
fait maison



Semaine du 10 au 14 février 2025

Charades

Mon premier est le contraire de dur.
Mon deuxième est le contraire de tôt.
Mon troisième est un chiffre.
Mon tout est piquant.
Qui suis-je ?

Mon premier est le contraire de haut.
Mon deuxième est la 19ème lettre de l'alphabet.
Mon troisième est un animal têtue.
Mon tout est un fruit.
Qui suis-je ?

Lundi 10 février

Mardi 11 février

Jeudi 13 février

Vendredi 14 février

Entrée

Betteraves rouges
Vinaigrette

Breakfast English

Plat

Cordon bleu

Garniture

Haricots verts

Fromage

Dessert

Yaourt fermier

Bouillon de tomates
Aux vermicelles

Toast
De chèvre chaud

Omelette
Aux oignons caramélisés
Et fromages

Poisson pané
sauce tartare

Salade verte

Frites

Végétarien
Fromage

Crème caramel

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

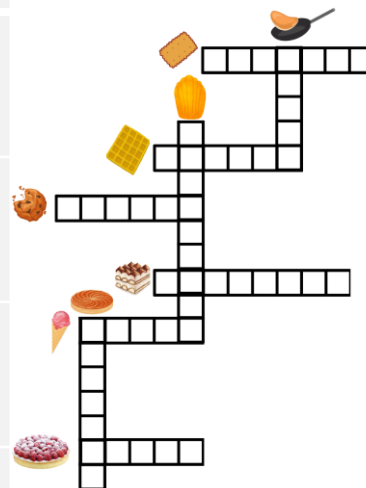
67%
cette semaine
fait maison



Semaine du 17 au 21 février 2025

	Lundi 17 février	Mardi 18 février
Entrée	Velouté De poireaux	Mortadelle
Plat	Bouchée à la reine	Coquiflette Aux dès de jambons
Garniture	Salade	
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Liégeois vanille	Compote de fruits

Les mots croisés sucrés



	Jeudi 20 février	Vendredi 21 février
	Carottes râpées	
	Œuf florentine	Rougail Saucisse
	Epinards A la crème	 Riz
	<i>Végétarien</i>	Petit suisse
	Gâteau au citron	Fruit de saison

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