

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

74%  
cette semaine  
fait maison



Semaine du 05 au 09 janvier 2026

	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier	Mercredi 07 janvier	Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée	Betterave vinaigrette Macédoine vinaigrette Chou-fleur vinaigrette	Velouté de légumes Haricots verts vinaigrette Carottes à la marocaine	Carottes cake Cake jambon fromage Cake jambon olive	Céleri rémoulade Coleslaw Radis noir râpé	Salade verte emmental Salade verte gouda Endives et mimolette
Plat	Steak haché de veau Sauce cheddar Filet de colin au citron	Omelette au fromage Omelette aux herbes	Tartine Savoyarde Tartine Thon tomate	Bœuf Bourguignon Œufs durs Sauce aurore	Poisson pané Sauce tartare Filet de cabillaud Beurre blanc
Garniture	Pommes rissolées	Petits pois Carotte Végétarien	Salade verte	Pâtes	Haricots verts persillés
Fromage	Camembert	Comté	Petit suisse	Emmental	Buche chèvre
Dessert	Galette des rois Brioche des rois Corbeille de fruits	Assortiments De fruits de saison	Abricots au sirop Pêches au sirop Corbeille de fruits	Fromage blanc au miel Fromage blanc confiture Corbeille de fruits	Tarte aux poires Tarte aux pommes Corbeille de fruits

## 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

79%  
cette semaine  
fait maison



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Salade de blé aux petits légumes Salade de perle maïs & carottes Taboulé	Velouté brocolis pomme de terre Carottes râpées Brocolis vinaigrette	Rillettes de thon Rillettes de sardines Surimi, mayonnaise	Betterave vinaigrette Poireau vinaigrette Haricots verts vinaigrette	Chou rouge aux pommes Chou blanc aux raisins Chou chinois aux noix
Plat	Curry de lentilles à la courge Tajine de pois chiches Et légumes	 Filet de cabillaud Sauce estragon  Cassolette de poisson	 Jambon Grill Sauce Barbecue  Œufs durs Sauce mornay	 Bœuf au paprika Parmentier de lentilles	 Cordon bleu Poisson meunière
Garniture	 <b>Végétarien</b>	Semoule	Purée de céleri	Pennes	Carottes braisées
Fromage	Yaourt nature	Coulommiers	Buche mélangée	 Morbier	Petit suisse
Dessert	Assortiments De fruits de saison	 Crème vanille Crème chocolat Corbeille de fruits	Assortiments De fruits de saison	 Yaourt nature  Yaourt aromatisé Corbeille de fruits	Clafoutis aux pommes Clafoutis aux poires Corbeille de fruits

## 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

71%  
cette semaine  
fait maison

LA  
VILLE AUX  
DAMES

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	Chou-fleur cru Sauce yaourt Bâtonnet de carottes Sauce fromage blanc Rondelles de radis noir	Salade Piémontaise Salade de pomme De terre au thon Salade pomme de terre Olive emmental	Salade de lentilles Salade de haricots blancs Salade de haricots rouges	Velouté de petits pois Champignons à crème Betteraves aux pommes	Terrine de campagne Mousse de foie Œuf dur mayonnaise
Plat	Brandade de poisson Gnocchis gratinés Sauce tomate	Sauté de porc À la moutarde Œufs brouillés	Saucisses de volaille Filet de hoki Au citron	Lasagnes Ricotta - épinards Pâtes À la mexicaine	Pot au feu Pot au feu de la mer
Garniture	Salade verte	Julienne De légumes	Pommes rissolées	Végétarien	Légumes assortis
Fromage	Carré Ligueil	Comté	Yaourt nature	Cantal	Brie
Dessert	Compote pomme framboise Compote pomme abricot Corbeille de fruits	Assortiments Fruits de saison	Assortiments Fruits de saison	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc au sucre Corbeille de fruits	Poire au thé Ananas au sirop Corbeille de fruits

## 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

71%  
cette semaine  
fait maison



Semaine du 26 au 30 janvier 2026

	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Terrine de légumes Mousse de betteraves Crème de chou-fleur	Bouillon de volaille Aux petits légumes Carottes au sésame Concombre thaï	Chou blanc vinaigrette Chou rouge vinaigrette Chou chinois vinaigrette	Cervelas Saucisson à l'ail Thon au St Morêt	Salade mêlée aux croûtons Salade verte au maïs Salade d'endives aux raisins
Plat	Falafels Galettes d'avoine Au fromage	Porc au caramel Poisson laqué Au miel	Nuggets de Volaille Nuggets de poisson	Gratin de poisson Et fruits de mer Filet de colin Sauce safranée	Pâtes à la carbonara Pâtes végétariennes façon bolognaise
Garniture	Purée de carotte <i>Végétarien</i>	Nouilles sautées et petits légumes	Haricots verts à l'ail	Riz pilaf	
Fromage	Petit suisse	Tomme blanche	Buche chèvre	Saint Nectaire	Yaourt nature
Dessert	Beignet aux pommes Beignet au chocolat Corbeille de fruits	Pana cotta coco Pana cotta mangue Corbeille de fruits	Riz au lait, sauce caramel Riz au lait, sauce chocolat Corbeille de fruits	Assortiment De fruits de saison	Quatre quarts vanille Quatre quarts chocolat Corbeille de fruits

## 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

74%  
cette semaine  
fait maison



Semaine du 02 au 06 février 2026

	Lundi 02 février	Mardi 03 février	Mercredi 04 février	Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Entrée	Jambon blanc Mortadelle Pain de poisson	Velouté de panais Velouté de légumes Velouté de poireaux	Terrine saumon fumé Terrine océane Terrine provençale	Haricots verts vinaigrette Brocolis vinaigrette Carottes marocaines	Salade verte aux noix Mâche aux croûtons Endive aux pommes
Plat	Filet de hoki Sauce crevettes Cœur de Merlu Sauce ciboulette	Escalope de porc Charcutière Tortis Sauce fromagère	Couscous Boulette - merguez Couscous De poisson	Omelette Pomme de terre Omelette Au fromage	Bœuf à la Flamande Beignet de calamar
Garniture	Epinards à la crème	Tortis	Semoule Légumes couscous	Jardinière De légumes	Pomme de Terre vapeur
Fromage	Emmental	Comté	Camembert	Petit suisse	Tomme grise
Dessert	Crêpe au sucre Crêpe au chocolat Corbeille de fruits	Smoothies fruits rouge Smoothie banane Corbeille de fruits	Assortiment De fruits de saison	Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Fromage blanc confiture Fromage blanc au sucre Corbeille de fruits

## 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

74%  
cette semaine  
fait maison



Semaine du 09 au 13 février 2026

	Lundi 09 février	Mardi 10 février	Mercredi 11 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Entrée	Velouté de carottes Céleri rémoulade Poireaux vinaigrette	Salade de pâtes surimi Salade de pâtes jambon Salade de pâtes thon	Carotte râpée Céleri vinaigrette Radis noir râpé	Terrine de légumes Haricot vert vinaigrette Betteraves vinaigrette	Rillettes Terrine campagne Terrine océane
Plat	 Pizza raclette Pizza 4 fromages	Paupiette de veau au jus  Paupiette de poisson	 Saucisse de Toulouse  Filet de colin Sauce agrume	Mac & Cheese Lasagnes Bolognaise de lentilles	 Parmentier D'effiloché de bœuf  Brandade de poisson
Garniture	 Salade verte	 Haricots persillés	Lentilles vertes	Végétarien	
Fromage	Yaourt nature	Coulommiers	 Cantal	Petit suisse	Buche mélangée
Dessert	Assortiment De fruits frais	Flan pâtissier vanille Flan pâtissier chocolat Corbeille de fruits	Petits suisse naturels Petits suisses aromatisés Corbeille de fruits	Compote pomme Compote poire Corbeille de fruits	Crème fraise tagada Crème carambar Corbeille de fruits

# 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