

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

65% fait maison
cette semaine



Semaine du 05 au 09 janvier 2026

	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier		Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée	Betterave vinaigrette	Bouillon de volaille vermicelles	 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	Salade de choux rouges	Carottes râpées
Plat	Poisson pané citron	Steak haché sauce cheddar		 Gratin de pâtes mimolette	Filet de poulet Yassa
Garniture	Petits pois	Pommes rissolées		Salade verte	 Riz créole
Fromage		Fromage			
Dessert	Galette des rois			Gâteau aux pommes	Fromage blanc confiture

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

72% fait maison
cette semaine



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier		Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Salade de perles au surimi	Velouté de brocolis pommes de terre	<p><i>La recette du carrot cake</i> pour 8 personnes</p> <p>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.</p> <p>Régale-toi !</p> 	Endives dès d'emmental	Salade noix et croûtons balsamique
Plat	Pizza au fromage	Filet de cabillaud sauce aneth		Marengo de dinde	Baguette façon Hot dog
Garniture	Salade verte Végétarien	Duo de carottes		Pennes	Frites
Fromage				Fromage	
Dessert	Fruit	 Yaourt ferme de l'airvaudais bio			Liégeois vanille

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% fait maison
cette semaine



Semaine du 19 au 23 janvier 2026

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier		Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	Macédoine de légumes	Salade de choux-fleurs	<p>Mange à ta faim, et ressers toi si tu as encore faim.</p> <p>J'ai une petite faim</p> <p>Une assiette normale s'il vous plaît</p> <p>J'ai une faim de loup</p>	Velouté de poireaux	Pâté de campagne Pâté de foie
Plat	Quenelles de brochet Sauce aurore	Sauté de bœuf à la moutarde		Chili sin carne	Pot-au-feu de la mer
Garniture	 Blé	Purée de pommes de terre		 Végétarien	 Légumes bio
Fromage	Fromage	Fromage		 Petits suisses	Fromage
Dessert		Gâteau marbré		Fruit frais	

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

81% fait maison
cette semaine



Semaine du 26 au 30 janvier 2026

	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier		Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Velouté de carottes au cumin	Nouvel an chinois Nem	 <p>A la découverte des saveurs d'Asie</p>	Coleslaw	Macédoine mayonnaise
Plat	Quiche aux fromages	Nouilles sautées au bœuf		Brandade de poisson au curry	Pâtes à la carbonara
Garniture	Salade			Salade verte	Emmental râpé
Fromage	Petit suisse			Fromage	
Dessert		Gâteau coco			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

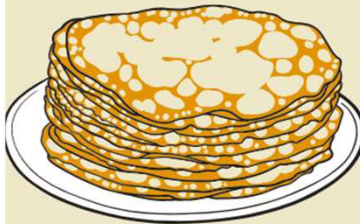



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

82% fait maison
cette semaine



Semaine du 02 au 06 février 2026

	Lundi 02 février	Mardi 03 février		Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Entrée	Terrine de saumon	Velouté de champignons	<p>Au sucre, au beurre, au chocolat ou à la confiture</p>  <p>Les crêpes, on aime !</p>	Carottes râpées	Salade de betteraves rouges
Plat	Chipolatas rôties	Dos de colin citronnée		Parmentier de chou-fleur et lentilles blondes	Cordon bleu
Garniture	 Lentilles	Épinards à la crème		 Végétarien	Frites
Fromage				 Petits suisses	
Dessert	Crêpe au sucre	Fuit de saison		Gâteau au 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