

Semaine du 05 au 09 janvier 2026

Lundi 05 janvier

Mardi 06 janvier

Jeudi 08 janvier

Vendredi 09 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*

Fromage

 Fromage

 Petit suisse

Dessert

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

Carottes râpées  
Salade aux croutons

Salade de chou blanc  
Salade de chou rouge

 Bœuf Bourguignon

Poulet Yassa

Haricots Verts

 Riz Créole

Fromage

Fromage

Flan pâtissier sans pates

Yaourt fruit

# BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

cette semaine  
fait maison



LACS

Semaine du 12 au 16 janvier 2026


Lundi 12 janvier

Mardi 13 janvier

Jeudi 15 janvier

Vendredi 16 janvier

Entrée

Salade de perle ciboulette  
et crème  
 Salade de blé  
aux petits légumes

Velouté  
de butternut

Plat

Tortilla  
de pomme de terre  
Feta

Filet de cabillaud  
sauce Aneth

Garniture

Végétarien

Purée de céleri

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Fruit

Gâteau aux poires

## 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  
enfournier 30 minutes  
à 180 °C.

Régale-toi !



Endive aux pommes  
Endive au bleu

 Salade verte crouton  
et noix vinaigrette  
balsamique

Marengo de dinde

Hot dog

 Pennes

Frites

Fromage

 Fromage

Fruit

Liégeois chocolat

# 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

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.

J'ai une  
petite faim

Une assiette  
normale  
s'il vous plaît

J'ai une  
faim de loup

Jeudi 22 janvier

Vendredi 23 janvier

Entrée

Carotte râpée ciboulette  
Chou-fleur vinaigrette

Macédoine mayonnaise  
Salade de fenouil et  
pomme

Plat

Quenelle de brochet  
sauce aurore

 Parmentier  
de bœuf bio

Garniture

 Blé

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Fruit

Marbré


Potage de légumes  
vermicelles

Pâté de campagne  
Pâté de foie

 Parmentier de Patates  
douce et lentilles

Poisson du jour  
sauce citron

Végétarien

 Riz  
aux petits légumes

Fromage

Fromage

Novly vanille

Banane chocolat

# BON APPÉTIT !

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

Plat

AB Quiche feuilletée  
aux fromages lait bio

Nouilles sautées  
au bœuf  
et légumes

Garniture

Salade  
Végétarien

Fromage

Petit suisse

Fromage

Dessert

Fruit de saison

Gâteau coco

Jeudi 29 janvier

Vendredi 30 janvier

Coleslaw  
Choux blanc vinaigrette

Carottes râpées  
céleri vinaigrette

Brandade de poisson  
au curry  
AB Lait Bio

AB pâtes  
à la carbonara

Emmental râpé

Fromage

Gâteau au yaourt

Compote



A la découverte  
des saveurs  
d'Asie

# BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

cette semaine  
fait maison



LACS

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

Plat

Dos de colin  
sauce 4 épices

Sauté de porc  
sauce tomates

Garniture

Epinards  
à la crème

Tortis

Fromage

Fromage

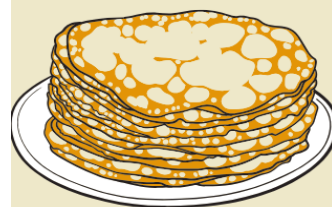
Fromage

Dessert

Crêpe au sucre

Fruit de saison

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



Les crêpes,  
on aime !



Salade de lentilles  
vinaigrette  
Salade de Haricots blanc  
vinaigrette

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



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

Couscous au poulet

Végétarien

Fromage blanc au sucre



Semoule  
et légumes a couscous

Fromage

Gâteau à l'ananas

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

cette semaine  
fait maison



LACS

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

Frites

Fromage

Fromage

Fromage

Végétarien  
Fromage

Fromage

Dessert

Ile flottante

Fruit

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

Compote

Fruit

Persil - Carotte - Laitue

# 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