

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

44%  
cette semaine  
fait  
maison



Semaine du 6 au 10 janvier 2025

Lundi 6 janvier

Mardi 7 janvier

## La Galette des Rois



de  
l'Épiphanie

Jeudi 9 janvier

Vendredi 10 janvier

Entrée

Macédoine  
Mayonnaise

Bouillon de volaille  
vermicelles

Haricots beurre  
vinaigrette

Pâté de campagne

Plat

Tortellini  
ricotta épinard  
à la crème

Haché de veau  
sauce cheddar

Bœuf Bourguignon

Poisson pané

Garniture

Salade verte

Haricots Verts

Pâtes

Petits pois

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Galette des rois

Compote

Fruits

Tarte aux pommes

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

73%  
cette semaine  
fait  
maison



Semaine du 13 au 17 janvier 2025

	Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier
Entrée	Salade de perle ciboulette et crème	Salade verte crouton emmental vinaigrette balsamique
Plat	couscous végétarien (semoule et légumes carotte navet courgette pois cassé)	steak haché sauce échalote
Garniture	<i>Végétarien</i>	Frites
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Crème vanille	salade de fruits



**au gaspillage  
alimentaire**

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

	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Entrée	Salade pâte surimi mayonnaise	Velouté de Brocolis pomme de terre
Plat	Marengo de dinde	Filet de cabillaud sauce tomates
Garniture	Haricot beurre	Riz
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt aromatisé	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

80%  
cette semaine  
fait  
maison



Semaine du 20 au 24 janvier 2025

	Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier		Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
Entrée	Velouté de légumes	Haricots verts vinaigrette	<p><i>La recette de la crème au Nutella pour 6 personnes</i></p> <p>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.</p> <p>Mettre sur le feu, ajouter 3 cuillères à soupe de Nutella et mélanger sans cesse de remuer.</p> <p>Une fois le Nutella mélangé, baisser le feu et continuer la cuisson pour faire épaissir le mélange, sans cesse de remuer, jusqu'à ébullition.</p> <p>Eteindre le feu, tout en continuant de remuer pour éviter qu'une fine couche ne se forme sur le dessus.</p> <p>Verser dans des petits pots, et placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.</p>	Salade Mimolette	Carotte râpée ciboulette
Plat	Parmentier de Patate douce et fromage	Croissant au jambon		Pot au feu	Quenelle de brochet sauce aurore
Garniture	<b>Végétarien</b>	Salade verte		Carottes navet Pomme de Terre	Blé
Fromage	Petit suisse	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit frais	Novly caramel		Poire au chocolat	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 27 au 31 janvier 2025

	Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier
Entrée	Velouté de Panais et Pomme de Terre	Nouvel an chinois Nems
Plat	Quiche aux fromages	Bœuf aux oignons
Garniture	Salade	Riz
Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Fruit	Salade de fruits aux litchis



Le 29 janvier  
c'est le  
Nouvel An  
Chinois

	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Entrée	Velouté d'asperge	Pâté de foie
Plat	Pâte à la carbonara	Gratin de poisson à la chapelure verte
Garniture		Carottes à la crème
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Novly caramel	Flan 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

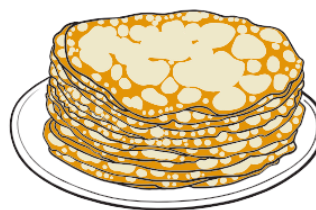
# AU MENU

80%  
cette semaine  
fait  
maison



Semaine du 3 au 7 février 2025

## C'est la Chandeleur !



Miam  
miam  
des crêpes !

	Lundi 3 février	Mardi 4 février	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
Entrée	Betteraves maïs vinaigrette	Velouté de courgette vache qui rit	Salade fromage croûton Maïs	Rillettes cornichon
Plat	Gratin de chou-fleur brocolis pomme de terre à la mimolette	Sauté de porc à la diable	Bœuf à la Flamande	Filet de Hoki sauce citronnée
Garniture	<i>Végétarien</i>	Tortis	Pomme vapeur	Haricots verts
Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit de saison	Ananas rôti	Brioche perdue

# 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 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 têtu.  
Mon tout est un fruit.  
Qui suis-je ?

Lundi 10 février

Mardi 11 février

Jeudi 13 février

Vendredi 14 février

Entrée

Salade de tortis  
aux petits légumes

Bouillon de volaille  
vermicelle

Céleri  
mayonnaise

Pâté de Campagne

Plat

Omelette  
aux herbes

Cordon Bleu

Bœuf Mode

Brandade  
de poisson

Garniture

Salade

Petits Pois

Pâtes

Salade verte

Fromage

Végétarien  
Petit suisse

Fromage

Fromage blanc

Fromage

Dessert

Eclair au chocolat

Fruit

Fruit

Crème caramel

# 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 17 au 21 février 2025

	Lundi 17 février	Mardi 18 février		Jeudi 20 février	Vendredi 21 février
<b>Entrée</b>	Salade de riz maïs olives	Soupe de légumes	<p><b>Les mots croisés sucrés</b></p>	Soupe de poisson croûtons	Saucisson à l'ail beurre
<b>Plat</b>	Quiche aux fromages et brocolis	Lasagne de bœuf		Croque Monsieur à la raclette	Blanquette de poisson
<b>Garniture</b>	Salade	Salade verte		Salade verte	Riz aux petits légumes
<b>Fromage</b>	Fromage	Fromage		Petit suisse	Fromage
<b>Dessert</b>	Banane au chocolat	Liégeois vanille		Salade de fruits à la cannelle	Compote

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