

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		
Plat	Poisson pané citron	Steak haché sauce cheddar	J'aime la galette. Savez-vous comment ? Quand elle est bien faite Avec du beurre dedans.	Gratin de pâtes mimolette
Garniture	Petits pois	Pommes rissolées	Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala	Salade verte
Fromage		Fromage	Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala	Riz créole
Dessert	Galette des rois		Gâteau aux pommes	Fromage blanc confiture

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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

AU MENU

72% fait maison cette semaine



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

Lundi 12 janvier

Mardi 13 janvier

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 enfourner 30 minutes à 180 °C.

Régle-toi !



Entrée
Salade de perles
du surimi

Velouté de brocolis pommes
de terre

Plat
Pizza au fromage

Filet de cabillaud
sauce aneth

Garniture
Salade verte
Végétarien

Duo de carottes

Dessert
Fruit

Yaourt
ferme de l'airvaudais bio

Jeudi 15 janvier

Endives
dès d'emmental

Marengo de dinde

Pennes

Fromage

Vendredi 16 janvier

Salade noix et croûtons
balsamique

Baguette façon Hot dog

Frites

Liégeois vanille

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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

Mange à ta faim,
et ressers toi
si tu as encore faim.

Jeudi 22 janvier

Vendredi 23 janvier

Entrée	Macédoine de légumes	Salade de choux-fleurs	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	AB Blé	Purée de pommes de terre	Végétarien	AB Légumes bio
Fromage	Fromage	Fromage	Retits suisses	Fromage
Dessert		Gâteau marbré	Fruit frais	

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 du cumin	Nouvel an chinois Nem	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	Compote
Dessert		Gâteau coco		

Végétarien



BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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

AU MENU

82% fait maison cette semaine



Semaine du 02 au 06 février 2026

	Lundi 02 février	Mardi 03 février		
Entrée	Terrine de saumon	Velouté de champignons	Au sucre, au beurre, au chocolat ou à la confiture	Jeudi 05 février
Plat	Chipolatas rôties	Dos de colin citronnée	Parmentier de chou-fleur et lentilles blondes	Vendredi 06 février
Garniture	AB Lentilles	Épinards à la crème	Végétarien	Frites
Fromage			Petits suisses	
Dessert	Crêpe du sucre	Fuit de saison	Gâteau au yaourt	Fruit

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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