

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

66%
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

Betterave vinaigrette
Macédoine vinaigrette

Velouté de légumes

Plat

Poisson pané

Tartine chaude
Savoyarde

Garniture

Petit pois

Salade verte

Végétarien

Fromage

Fromage

Petit suisse

Dessert

Galette des rois

Compote

Bouillon de légumes
vermicelles

Terrine de saumon
Terrine de légume

Bœuf Bourguignon

Haut de cuisse
de poulet Yassa

Carottes

Riz Créole

Fromage

Fromage

Yaourt fruit

Tarte normande
aux pommes

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%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 13 au 17 janvier 2025

	Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier
Entrée	Salade de blé aux petits légumes Salade de perle Ciboulette et crème	Velouté de Brocolis
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud sauce hollandaise
Garniture	Végétarien	Tortis couleurs grainés
Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Crème chocolat



**au gaspillage
alimentaire**

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

	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Entrée	Betteraves vinaigrette Endive aux pommes	Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique
Plat	Marengo de dinde	Baguettes façon Hot dog
Garniture	Haricot beurre	Frites
Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert	Œuf au lait	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

83%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 20 au 24 janvier 2025

	Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier
Entrée	Chou-fleur vinaigrette Carotte râpée ciboulette	salade de lentilles Salade de haricots rouge maïs à la crème
Plat	Quenelle de brochet sauce aurore	Croissant au jambon
Garniture	Blé	Salade verte
Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Fruit	Novly caramel


La recette de la crème au Nutella pour 6 personnes

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.

Mettre sur le feu, ajouter 3 cuillères à soupe de Nutella et mélanger sans cesser de remuer.

Une fois le Nutella mélangé, baisser le feu et continuer la cuisson pour faire épaissir le mélange, sans cesser de remuer, jusqu'à ébullition. Eteindre le feu, tout en continuant de remuer pour éviter qu'une fine couche ne se forme sur le dessus.

Verser dans des petits pots, et placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
	Potage de légumes	Macédoine vinaigrette Salade de fenouil et pomme
	Parmentier de Patate douce et lentilles	Pot au feu
		Légumes assortis
	Petit suisse	Fromage
	Fruit	Poire au 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

62%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 27 au 31 janvier 2025

	Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier		Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Entrée	Bouillon de légumes	Nouvel an chinois Nem	 <p>Le 29 janvier c'est le Nouvel An chinois</p>	Pâté de foie Pâté de campagne	Velouté de légumes
Plat	Quiche aux fromages	Porc au caramel		Gratin de poisson à la chapelure verte	Pâte à la bolognaise
Garniture	Salade	Riz cantonnais		Carottes à la crème	Emmental râpé
Fromage	Petit suisse	Fromage		 Fromage	
Dessert	Fruit de saison	Beignet aux pommes		Gâteau poire cannelle	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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

77%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 3 au 7 février 2025

Lundi 3 février

Mardi 4 février

Jeudi 6 février

Vendredi 7 février

Entrée

Salade de lentilles lardons
Salade de lentilles corail

Velouté de courgette
vache qui rit

Plat

Filet de Hoki
sauce citronnée

Sauté de porc
à la diable

Garniture

Haricots verts

Tortis

Fromage

Fromage

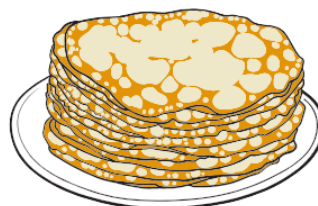
Fromage

Dessert

Crêpe au sucre

Compote

C'est la
Chandeleur !



Miam
miam
des crêpes !

Mousse de betteraves
Terrine de légumes

Salade verte
oignon rouge maïs
Salade d'endive
croûton échalotte

Gratin de chou-fleur
brocolis pomme de terre
à la mimolette

 Bœuf à la Flamande

Végétarien

Petit suisse

Semoule
aux petits légumes

Fromage

Gaufre

Gâteau à l'ananas

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