

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

cette semaine  
fait maison



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 !

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



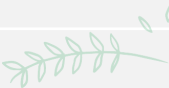



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

cette semaine  
fait maison



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	<div><i>La recette du carrot cake</i> pour 8 personnes</div> <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> 	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Salade <b>de perle</b> ciboulette et crème  Salade <b>de blé</b> aux petits légumes	Velouté de butternut		Endive aux pommes Endive au bleu	Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique
Plat	Tortilla de pomme de terre Feta	Filet de cabillaud sauce Aneth		Marengo de dinde	Hot dog
Garniture	 <b>Végétarien</b>	Purée de céleri		 <b>Pennes</b>	Frites
Fromage	 Fromage	Fromage		Fromage	 <b>Fromage</b>
Dessert	Fruit	Gâteau aux poires		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

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

cette semaine  
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

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

Entrée  
Carotte râpée ciboulette  
Chou-fleur vinaigrette

Macédoine mayonnaise  
Salade de fenouil et  
pomme

Plat  
Quenelle de brochet  
sauce aurore

Parmentier  
de bœuf bio

AB  
Blé

Garniture

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert  
Fruit

Marbré

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.

## BON APPÉTIT !

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



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	 <p>A la découverte des saveurs d'Asie</p>	Coleslaw Choux blanc vinaigrette	Carottes râpées céleri vinaigrette
Plat	 Quiche feuilletée aux fromages lait bio	Nouilles sautées au bœuf et légumes		Brandade de poisson au curry  Lait bio	 Pâtes à la carbonara
Garniture	Salade Végétarien				Emmental râpé
Fromage	Petit suisse	Fromage		Fromage	
Dessert	Fruit de saison	Gâteau coco		Gâteau au yaourt	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

cette semaine  
fait maison



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

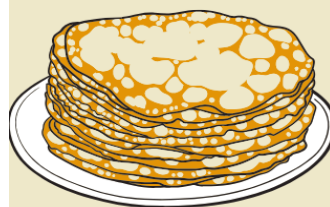
Fromage

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



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

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

Salade

Frites

Fromage

Fromage

Fromage

Végétarien  
Fromage

Fromage

Dessert

Île flottante

Fruit

Persil - Carotte - Laitue

Compote

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