

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Semaine du 05 au 09 janvier 2026

Lundi 05 janvier

Mardi 06 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

Dessert

Fromage

Petit suisse

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

Jeudi 08 janvier

Carottes râpées  
Salade aux croutons

Bœuf Bourguignon

Haricots Verts

Fromage

Flan pâtissier  
sans pates

Vendredi 09 janvier

Salade  
de chou blanc  
Salade de chou rouge

Poulet Yassa

Riz Créo

Fromage

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.



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



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.

Régale-toi !



Entrée

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

Tortilla de pomme de terre Feta

Végétarien

Fromage

Fruit

Velouté de butternut

Filet de cabillaud sauce Aneth

Purée de céleri

Fromage

Gâteau aux poires

Jeudi 15 janvier

Endive aux pommes  
Endive au bleu

Marengo de dinde

Pennes

Fromage

Fruit

Vendredi 16 janvier

Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique

Hot dog

Frites

Fromage

Liégeois chocolat

# 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



Semaine du 19 au 23 janvier 2026

Lundi 19 janvier

Mardi 20 janvier

Jeudi 22 janvier

Vendredi 23 janvier

Entrée

Carotte râpée ciboulette  
Chou-fleur vinaigrette

Macédoine mayonnaise  
Salade de fenouil et pomme

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



Plat

Quenelle de brochet  
sauce aurore

Parmentier  
de bœuf bio

Potage de légumes  
vermicelles

Pâté de campagne  
Pâté de foie

Garniture

AB  
Blé

Parmentier de Patates  
douces et lentilles

Poisson du jour  
sauce citron

Fromage

Fromage

Fromage

Végétarien

AB  
Riz  
aux petits légumes

Fromage

Fromage

Dessert

Fruit

Marbré

Novly vanille

Banane chocolat

## 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.



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



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

Coleslaw

Carottes râpées céleri vinaigrette

Plat

Quiche feuilletée aux fromages lait bio

Nouilles sautées au bœuf et légumes

Brandade de poisson au curry

Pâtes à la carbonara

Garniture

Salade Végétarien

Fromage

Fromage

Emmental râpé

Fromage

Fruit de saison

Gâteau coco

Gâteau au yaourt

Compote

Dessert



## 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



Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février

Mardi 03 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

Dessert

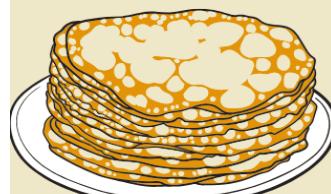
Fromage

Fromage

Crêpe au sucre

Fruit de saison

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



*Les crêpes,  
on aime !*

Jeudi 05 février

Salade de lentilles  
vinaigrette   
Salade de Haricots blanc  
vinaigrette

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

Végétarien

Fromage blanc au sucre

Gâteau à l'ananas

Vendredi 06 février

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

Couscous au poulet

Semoule   
et légumes à couscous

Fromage

Fruit



## BON APPÉTIT !

# AU MENU



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

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

Végétarien  
Fromage

Fromage

Dessert

Île flottante

Fruit

Compote

Fruit

persil - carotte - laitue

# BON APPÉTIT !