



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	Stack haché sauce cheddar	J'aime la galette. Savez-vous comment ? Quand elle est bien faite Avec du beurre dedans.	Salade verte maïs	Flan de légumes
Garniture	Petit pois	Pommes rissolées	Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala	Bœuf Bourguignon	Filet de poulet Yassa
Fromage	Fromage	Fromage	Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala	Pâtes	Riz Créoile
Dessert	Galette des rois	Compote maison	Tarte aux pommes	Fromage	Fromage blanc confiture



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 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.



Jeudi 15 janvier

Vendredi 16 janvier

Entrée

Salade de perle ciboulette et crème

Velouté de brocolis pomme de terre

Plat

Curry de lentilles à la courge

Filet de cabillaud sauce Aneth

Garniture



Chou de Bruxelles

Dessert

Fromage

Fromage

Fruit

Crème chocolat maison

Endive aux pommes

Salade verte crouton et noix vinaigrette

Marengo de dinde

Hot Dog baguette

AB Pennes

Pommes rissolées

Fromage

Fromage

Œuf au lait

Compote maison

## 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



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.**

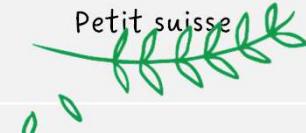
Jeudi 22 janvier

Vendredi 23 janvier

<b>Entrée</b>	Carotte râpée ciboulette	Macédoine vinaigrette		
<b>Plat</b>	Quenelle de brochet sauce aurore	Sauté de bœuf à la moutarde		
<b>Garniture</b>	AB Blé	Purée de pomme de terre		
<b>Fromage</b>	Fromage	Fromage		
<b>Dessert</b>	Fruit	Marbré		



## Végétarien



Petit suisse

Fruit



Fromage



Pomme au four

# 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 26 au 30 janvier 2026

Lundi 26 janvier

Mardi 27 janvier

Jeudi 29 janvier

Vendredi 30 janvier

	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Velouté de carottes cumin	Nouvel an chinois Nem		
Plat	Quiche aux fromages	Porc au caramel	Brandade de poisson au curry	Pâte à la carbonara
Garniture	Salade	Riz cantonnais		Emmental râpé
Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	Fruit
Dessert	Fruit au sirop	Gâteau coco	Gâteau à la vanille	

## Végétarien

Petit suisse



Riz cantonnais



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.

## 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

# AU MENU



Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février

Mardi 03 février

Jeudi 05 février

Vendredi 06 février

Entrée	Terrine de saumon	Velouté de poireaux		
Plat	Dos de colin sauce citronnée	Confit de poitrine de porc au jus	Rillette de légumes	Salade d'endive croûton échalotte
Garniture	Epinard à la crème	Tortis	Parmentier de chou fleur et lentilles blonde	Bœuf à la Flamande
Fromage	Fromage	Fromage	Pomme vapeur	Fromage
Dessert	Crêpe confiture	Compote maison	Petit suisse	Gâteau à l'ananas

Les crêpes,  
on aime !

## 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 09 au 13 février 2026

Lundi 09 février

Mardi 10 février

## Charades

Jeudi 12 février

Vendredi 13 février

Entrée	Bouillon de légumes	Salade de pâtes du surimi	Mon premier est le contraire de gagne. Mon second est le nom des poils de la paupière. Mon tout est une herbe aromatique.	Toast de chèvre chaud
Plat	Pizza bolognaise (mozza, bœuf haché, sauce tomate)	Gratin d'endives au jambon (Lait bio)	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.	Tortilla oignons caramélisés et fromages
Garniture	Salade		Mon premier est la boisson que boit un bébé. Mon second est un pronom personnel. Mon tout est un aliment apprécié des tortues.	Frites
Fromage	Petit suisse	Fromage	Perseil - Carotte - Laitue	Fromage
Dessert	Fruit	Crème à la vanille	Ile flottante	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