




VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

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	 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	Salade verte maïs	Flan de légumes
Plat	Poisson pané	Stack haché sauce cheddar		Bœuf Bourguignon	Filet de poulet Yassa
Garniture	Petit pois	Pommes rissolées		 Pâtes	 Riz Créole
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Galette des rois	Compote maison		Tarte aux pommes	Fromage blanc confiture

## 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

fait  
maison  
cette semaine



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier		Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Salade de perle ciboulette et crème	Velouté de brocolis pomme de terre	<p><i>La recette du carrot cake</i> pour 8 personnes</p> <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> 	Endive aux pommes	Salade verte crouton et noix vinaigrette
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud sauce Aneth		Marengo de dinde	Hot Dog baguette
Garniture	<p><i>Végétarien</i></p> <p>Fromage</p>	Chou de Bruxelles		 Pennes	Pommes rissolées
Fromage		Fromage		Fromage	 Fromage
Dessert		Crème chocolat maison		Œuf au lait	Compote maison

## 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

fait  
maison  
cette semaine



Semaine du 19 au 23 janvier 2026

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier		Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	Carotte râpée ciboulette	Macédoine vinaigrette	<p>Mange à ta faim, et ressers toi si tu as encore faim.</p> <p>J'ai une petite faim</p> <p>Une assiette normale s'il vous plaît</p> <p>J'ai une faim de loup</p>	Potage de légumes	Pâté de campagne
Plat	Quenelle de brochet sauce aurore	Sauté de bœuf à la moutarde		Parmentier de Patates douces et lentilles	Pot au feu de la mer
Garniture	 Blé	Purée de pomme de terre		<p><b>Végétarien</b></p> <p>Petit suisse</p>	Légumes assortis
Fromage	Fromage	Fromage			 Fromage
Dessert	Fruit	Marbré		Fruit	Pomme au four

## 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

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 cumin	Nouvel an chinois Nem	 <p>A la découverte des saveurs d'Asie</p>	Coleslaw	Céleri vinaigrette
Plat	Quiche aux fromages	Porc au caramel		Brandade de poisson au curry	 Pâte à la carbonara
Garniture	salade	 Riz cantonnais			Emmental râpé
Fromage	<b>Végétarien</b> Petit suisse	Fromage		Fromage	
Dessert	Fruit au sirop	Gâteau coco		Gâteau à la vanille	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

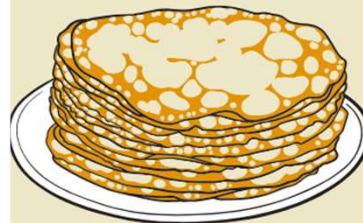


VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

fait  
maison  
cette semaine



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	<div><p>Au sucre, au beurre, au chocolat ou à la confiture</p><p>Les crêpes, on aime !</p></div>	Rillettes de légumes	Salade d'endive croûton échalotte
Plat	Dos de colin sauce citronnée	Confit de poitrine de porc au jus		Parmentier de chou fleur et lentilles blonde	 Bœuf à la Flamande
Garniture	Epinard à la crème	 Tortis		<div><p>Végétarien</p><p>Petit suisse</p></div>	Pomme vapeur
Fromage	Fromage	Fromage			Fromage
Dessert	Crêpe confiture	Compote maison			Brioche perdue

## 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

fait  
maison  
cette semaine



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 au 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	Salade verte
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	Burger fish
Garniture	Salade			Salade verte	Frites
Fromage	Petit suisse	Fromage	Mon premier est la boisson que boit un bébé. Mon second est un pronom personnel. Mon tout est un aliment apprécié des tortues.	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Crème à la vanille	Persil - Carotte - Laitue	Ile flottante	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