

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien


AU MENU

des maternelles

47% fait maison
cette semaine



Semaine du 05 au 09 janvier 2026

	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier		Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée	Betteraves vinaigrette	Velouté de légumes	 <p>J'aime la galette. Savez-vous comment ? Quand elle est bien faite Avec du beurre dedans.</p> <p>Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala</p> <p>Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala</p>	Carottes râpées	Flan de légumes
Plat	Steak Haché	Tartine savoyarde		Poulet Yassa	Filet de poisson, sauce à l'aneth
Garniture	Petits pois	Salade verte		Pâtes	Riz créole
Fromage					Fromage ou laitage
Dessert	Galette des rois	Fruit		Gâteau vanille	

Végétarien

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

des maternelles

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

60% fait maison
cette semaine



	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier		Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Endives aux pommes	Salade au Maïs	<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> 	Rillettes de Thon	Pâté de foie
Plat	Curry de lentilles à la courge	Jambon grill Sauce barbecue		Marengo de dinde	Blanquette de poisson
Garniture	Végétarien	Pennes		Purée de céleri	Frites
Fromage	Fromage ou laitage				
Dessert		Crème caramel		Gâteau marbré	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

des maternelles

67% fait maison
cette semaine



Semaine du 19 au 23 janvier 2026

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier
Entrée	Carottes râpées ciboulette	Salade fenouil et pommes
Plat	Quenelle de brochet sauce Aurore	Sauté de Bœuf à la moutarde
Garniture	Blé	Pommes vapeur
Fromage		
Dessert	Novly Caramel	Gâteau à la cannelle

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



Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Chou-Fleur vinaigrette	Friand au fromage
Parmentier de patates douces et lentilles	Pot au feu de la mer
Végétarien	
	Légumes vapeur
	Fromage ou laitage
Crème au nutella	

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

des maternelles

47% fait maison
cette semaine



Semaine du 26 au 30 janvier 2026

	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier
Entrée	Cœur de palmier au maïs	Nem
Plat	Tortilla pommes de terre et fromage	Nouilles sautées au bœuf
Garniture	Salade	
Fromage	Fromage ou laitage	
Dessert		Gâteau coco



Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Salade de lentilles à l'échalote	Betteraves vinaigrette
Nuggets de volaille	Brandade de poissons au curry
Haricots verts à l'ail	
Œufs 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

des maternelles

Semaine du 02 au 06 février 2026

60% fait maison
cette semaine



	Lundi 02 février	Mardi 03 février		Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Entrée	Feuilleté au fromage	Velouté de poireaux Vache qui rit	<p>Au sucre, au beurre, au chocolat ou à la confiture</p>  <p>Les crêpes, on aime !</p>	Duo de panais et carottes	Salade d'endives et croûtons
Plat	Sauté de dinde à la provençale	Fajita au bœuf et légumes		Couscous Végétarien	Poisson au beurre blanc
Garniture	Haricots verts	Salade verte		Semoule	Riz pilaf aux petits pois et aromates
Fromage				<p>Végétarien</p>	
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit		Pudding au chocolat	Compote pomme-poire

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

des maternelles

Semaine du 09 au 13 février 2026

54% fait maison
cette semaine



	Lundi 09 février	Mardi 10 février	Charades	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Entrée	Chou blanc aux pommes	Salade de pâtes aux olives	Mon premier est le contraire de gagne. Mon second est le nom des poils de la paupière. Mon tout est une herbe aromatique.	Velouté de légumes	Salade verte
Plat	Pizza 3 fromages	Bœuf à la flamande	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.	Confit de poitrine de porc	Burger au poisson
Garniture	Salade verte	Tortis	Mon premier est la boisson que boit un bébé. Mon second est un pronom personnel. Mon tout est un aliment apprécié des tortues.	Riz	Frites
Fromage	Végétarien				
Dessert	Fruit	Crème au chocolat	Persil - Carotte - Laitue	Ile flottante	Buffet de dessert

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