



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		Carottes râpées	Flan de légumes
Plat	Steak Haché	Tartine savoyarde	J'aime la galette. Savez-vous comment ? Quand elle est bien faite Avec du beurre dedans.	Poulet Yassa	Filet de poisson, sauce à l'aneth
Garniture	Petits pois	Salade verte	Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala	Pâtes	Riz créole
Fromage		Végétarien	Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala		Fromage ou laitage
Dessert	Galette des rois	Fruit		Gâteau vanille	



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

des maternelles



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

Lundi 12 janvier

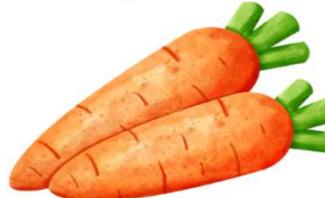
Mardi 13 janvier

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.

Régle-toi !



Endives aux pommes

Salade au Maïs

Entrée

Curry de lentilles à la courge

Plat

Végétarien

Fromage ou laitage

Garniture

Jambon grill
Sauce barbecue

Pennes

Dessert

Crème caramel

Jeudi 15 janvier

Vendredi 16 janvier

Rillettes de Thon

Pâté de foie

Marengo de dinde

Blanquette de poisson

Purée de céleri

Frites

Gâteau marbré

Liégeois chocolat

AU MENU

des maternelles



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

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



Végétarien

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

AU MENU

des maternelles



Semaine du 26 au 30 janvier 2026

	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier		
Entrée	Cœur de palmier au maïs	Nem	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Plat	Tortilla pommes de terre et fromage	Nouilles sautées au bœuf	Salade de lentilles à l'échalote	Betteraves vinaigrette
Garniture	Salade		Nuggets de volaille	Brandade de poissons au curry
Fromage / Laitage	Végétarien Fromage ou laitage		Haricots verts à l'ail	
Dessert		Gâteau coco	Œufs au lait	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

AU MENU

des maternelles



Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février

Mardi 03 février

Jeudi 05 février

Vendredi 06 février

Entrée	Feuilleté au fromage	Velouté de poireaux Vache qui rit		
Plat	Sauté de dinde à la provençale	Fajita au bœuf et légumes	Duo de panais et carottes	salade d'endives et croûtons
Garniture	Haricots verts	Salade verte	Couscous Végétarien	Poisson au beurre blanc
Fromage			Semoule	Riz pilaf aux petits pois et aromates
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit	Les crêpes, on aime !	Pudding au chocolat
			Végétarien	Compote pomme-poire

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



Semaine du 09 au 13 février 2026

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



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