

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien


AU MENU

des primaires

Semaine du 05 au 09 janvier 2026

55%
fait
maison
cette semaine



| | Lundi 05 janvier | Mardi 06 janvier | | Jeudi 08 janvier | Vendredi 09 janvier |
|-----------|---|--|--|--------------------------------------|--|
| Entrée | Betteraves vinaigrette Macédoine vinaigrette | Velouté de légumes Salade de chou rouge |  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 | Carottes râpées Salade chou blanc | Flan de légumes Terrine de poisson maison |
| 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 | Fromage ou laitage | | Fromage ou laitage | Fromage ou laitage |
| Dessert | Galette des rois | Compote Fruit | | Gâteau vanille Gâteau aux poires | Oreillons d'abricot Fruit |

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 primaires

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

65%
fait
maison
cette semaine



| | Lundi 12 janvier | Mardi 13 janvier |
|-----------|---------------------------------------|--|
| Entrée | Endives aux pommes Endives au bleu | Salade au Maïs Velouté de Butternut |
| Plat | Curry de lentilles à la courge | Jambon grill Sauce barbecue |
| Garniture | Végétarien | Pennes |
| Fromage | Fromage ou laitage | Fromage ou laitage |
| Dessert | Fruit Mirabelles au sirop | Crème caramel Crème Vanille |

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 !



| Jeudi 15 janvier | Vendredi 16 janvier |
|---|---------------------------------------|
| Rillettes de Thon Salade aux noix et croûtons | Pâté de foie Rosette |
| Marengo de dinde | Blanquette de poisson |
| Purée de céleri | Frites |
| Fromage ou laitage | Fromage ou laitage |
| Gâteau marbré Gâteau à l'ananas | Liégeois chocolat Liégeois vanille |

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 primaires

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

80% fait maison
cette semaine



| | Lundi 19 janvier | Mardi 20 janvier |
|-----------|--|---|
| Entrée | Carottes râpées ciboulette Coleslaw | Salade fenouil et pommes Haricots verts mimosa |
| Plat | Quenelle de brochet sauce Aurore | Sauté de Bœuf à la moutarde |
| Garniture | Blé | Pommes vapeur |
| Fromage | Fromage ou laitage | Fromage ou laitage |
| Dessert | Novly Caramel Fruit | Gâteau à la cannelle Gâteau à la vanille |

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



| Jeudi 22 janvier | Vendredi 23 janvier |
|--|--|
| Chou-Fleur vinaigrette Brocolis en salade | Friand au fromage Taboulé aux agrumes |
| Parmentier de patates douce et lentilles | Pot au feu de la mer |
| Végétarien | Légumes vapeur |
| Fromage ou laitage | Fromage ou laitage |
| Crème au nutella Crème au spéculos | Poire au chocolat 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

55%
fait
maison
cette semaine



des primaires

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

| | Lundi 26 janvier | Mardi 27 janvier | | Jeudi 29 janvier | Vendredi 30 janvier |
|-----------|--|--------------------------|--|---|--|
| Entrée | Cœur de palmier au maïs Artichaut à l'espagnole | Nem | <p>A la découverte des saveurs d'Asie</p> | Salade de lentilles à l'échalote Haricots blancs vinaigrette | Betteraves vinaigrette Betteraves et Féta |
| Plat | Tortilla pommes de terre et fromage | Nouilles sautées au bœuf | | Nuggets de volaille | Brandade de poissons au curry |
| Garniture | Salade Végétarien | | | Haricots verts à l'ail | |
| Fromage | Fromage ou laitage | Fromage ou laitage | | Fromage ou laitage | Fromage ou laitage |
| Dessert | Fruit Fruit au sirop | Gâteau coco | | Oeufs au lait Crème caramel | Compote 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 primaires

Semaine du 02 au 06 février 2026

55% fait maison
cette semaine



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

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 primaires

Semaine du 09 au 13 février 2026

65% fait maison
cette semaine



| | Lundi 09 février | Mardi 10 février | Charades | Jeudi 12 février | Vendredi 13 février |
|-----------|---|--|--|--|--------------------------|
| Entrée | Chou blanc aux pommes Chou rouge vinaigrette | Salade de pâtes aux olives 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. | Velouté de légumes Macédoine mayonnaise | 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 Végétarien | 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 | Fromage ou laitage | Fromage ou laitage | | Fromage ou laitage | Fromage ou laitage |
| Dessert | Fruit Compote | Crème au chocolat Crème à la vanille | Persil - Carotte - Laitue | Ile flottante Crème anglaise aux mirabelles | Fruit Buffet de desserts |

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