

AU MENU



Semaine du 05 au 09 janvier 2026

Lundi 05 janvier

Mardi 06 janvier

Entrée

Betterave vinaigrette

Plat

Poisson pané

Garniture

Petit pois

Fromage

Galette des rois

Dessert

biscuit
Compote
sirop

Goûter

Bouillon de volaille vermicelles

Stack haché sauce cheddar

Pommes rissolées

Compote

Pain
Confiture
Lait



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

Jeudi 08 janvier

Bœuf Bourguignon

Pâtes

Fromage

Tarte normande aux pommes

Flan pâtissier
Fruit

Vendredi 09 janvier

Salade de choux chinois

Croissant au fromage

Salade

Végétarien

Yaourt fruit

Biscuit laitage Fruit



Fait maison

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.

AU MENU



Rouillé

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.

Régale-toi !



Jeudi 15 janvier

Vendredi 16 janvier

Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique

Marengo de dinde

Hot Dog

Pates

Potatoes

Fromage

Liégeois vanille

Œuf au lait
Lait
Biscuit
Compote

pain
fromage
Fruit

Entrée

Betterave mayonnaise

Velouté de brocolis pomme de terre

Plat

Chili sin carne

Filet de cabillaud sauce Aneth

Garniture

Végétarien

Chou de Bruxelles

Fromage

Fromage

Verser la préparation dans un moule huilé et fariné, et enfourner 30 minutes à 180 °C.

Dessert

Fruit

Crème vanille

Régale-toi !

Goûter

Pain confiture Lait

Gâteau aux poires sirop

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



Rouillé

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

Carotte râpée
ciboulette

Plat

Haut de cuisse
de poulet

Sauté de porc
à la moutarde

Garniture

Lentilles

Purée
de patate douce

Fromage



Fromage

Dessert

Fruit

Marbré

Goûter

Pain
Fromage
Fruit

biscuit
Fruit
laitage



Jeudi 22 janvier

Végétarien

Tartine chaude
sauce tomate
courge mozza

Salade verte

Petit suisse

Fruit

Poire au chocolat

Pain
Confiture
Lait

Gâteau à la banane
chocolat
Lait



Fait maison

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.

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

Lundi 26 janvier

Végétarien

Mardi 27 janvier

Nouvel an chinois
Nem



Entrée

Quiche aux fromages

Salade

Petit suisse

Fruit de saison

Mini Viennoiserie Lait

Plat

Saute de porc caramel

Riz cantonais

Garniture

Jeudi 29 janvier

Brandade de poisson au curry

Salade

Fromage

Gâteau à la vanille

Pain Fromage Fruit

Fromage

Vendredi 30 janvier

Macédoine mayonnaise

Pâtes à la bolognaise

Emmental râpé

Compote

Dessert

Crème coco

Biscuit Fromage blanc fruit

Goûter

AU MENU



Rouillé

Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février

Mardi 03 février

Entrée

Dos de colin
sauce citronnée

Velouté de carottes
vache qui rit

Epinard
à la crème

Lentilles

Fromage

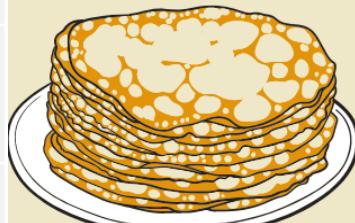
Crêpe au sucre

Fruit de saison

Gâteau
Lait
et chocolat
fruit

Jus de fruit
Pain perdu
Yaourt

*Au sucre, au
beurre, au
chocolat ou
à la
confiture*



*Les crêpes,
on aime !*

Jeudi 05 février

Végétarien

Œuf
brouillé

Salade

Fromage

Compote

Biscuit
Yaourt
Fruit

Vendredi 06 février

Bœuf
à la Flamande

Pomme vapeur

Fromage

Ananas rôti

Pain
Fromage
Fruit



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.