

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	<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>		Salade de choux chinois
Plat	Poisson pané	Stack haché sauce cheddar		Bœuf Bourguignon	Croissant au fromage
Garniture	Petit pois	Pommes rissolées		Pâtes	Salade
Fromage				Fromage	Végétarien
Dessert	Galette des rois	Compote		Tarte normande aux pommes	Yaourt fruit
Gôûter	biscuit Compote sirop	Pain Confiture Lait		Flan pâtissier Fruit	Biscuit laitage Fruit

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.






Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier		Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Betterave mayonnaise	Velouté de brocolis pomme de terre	<div> <div> <i>La recette du carrot cake</i> </div> <div> pour 8 personnes </div> <div> 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 ! </div> <div> </div> </div>		Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique
Plat	Chili sin carne	Filet de cabillaud sauce Aneth		Marengo de dinde	Hot Dog
Garniture	Végétarien	Chou de Bruxelles		Pates	Potatoes
Fromage	Fromage			Fromage	
Dessert	Fruit	Crème vanille		Œuf au lait	Liégeois vanille
Goûter	Pain confiture Lait	Gâteau aux poires sirop		Lait Biscuit Compote	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.

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier		Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	Carotte râpée ciboulette		<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>	Végétarien	Pâté de foie
Plat	Haut de cuisse de poulet	Sauté de porc à la moutarde		Tartine chaude sauce tomate courge mozza	Filet de poisson sauce basilic citron
Garniture	 Lentilles	Purée de patate douce		 Salade verte	Haricots verts
Fromage		 Fromage		Petit suisse	
Dessert	Fruit	Marbré		Fruit	Poire au chocolat
Goûter	Pain Fromage Fruit	biscuit Fruit laitage		Pain Confiture Lait	Gâteau à la banane chocolat Lait

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.



	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Végétarien	Nouvel an chinois		Macédoine mayonnaise
Plat	Quiche aux fromages	Saute de porc caramel	Brandade de poisson au curry	Pâtes à la bolognaise
Garniture	Salade	Riz cantonais	Salade	Emmental râpé
Fromage	Petit suisse		Fromage	
Dessert	Fruit de saison	Crème coco	Gâteau à la vanille	Compote
Gôûter	Mini Viennoiserie Lait	Biscuit Fromage blanc fruit	Pain Fromage Fruit	

	Lundi 02 février	Mardi 03 février		Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Entrée		Velouté de carottes vache qui rit	<div> <p>Au sucre, au beurre, au chocolat ou à la confiture</p> <p>Les crêpes, on aime !</p> </div>	Végétarien	
Plat	Dos de colin sauce citronnée	Chipolatas		Œuf brouillé	Bœuf à la Flamande
Garniture	Epinard à la crème	Lentilles		Salade	Pomme vapeur
Fromage	Fromage			Fromage	Fromage
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit de saison		Compote	Ananas rôti
Goûter	Gâteau Lait et chocolat fruit	Jus de fruit Pain perdu Yaourt		Biscuit Yaourt Fruit	Pain Fromage Fruit

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.