

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

55%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 6 au 10 janvier 2025

	Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	Mercredi 8 janvier	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
Entrée	Betterave vinaigrette	Bouillon de volaille vermicelles	Salade de chou rouge et pomme de terre	Bouillon de légumes	Flan de légumes
Plat	Poisson pané	Haché de veau sauce cheddar	Tartine chaude Savoyarde	Bœuf Bourguignon	Haut de cuisse de poulet Yassa
Garniture	Petit pois	Pommes rissolées	Salade verte	Pâtes	Riz Créole
Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Galette des rois	Compote	Fruit	Yaourt fruit	Moelleux au chocolat
Goûter	Madeleine compote Fromage blanc	Pain confiture Lait	Gâteau maison Compote Yaourt	Biscotte Confiture Lait	Biscuit petit suisse Fruit

Végétarien

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

84% fait maison
cette semaine



Semaine du 13 au 17 janvier 2025

	Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier	Mercredi 15 janvier	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Entrée	Salade de perle ciboulette et crème	Velouté de Brocolis pomme de terre	Salade De pâte surimi	Betteraves vinaigrette	Salade verte crouton noix vinaigrette balsamique
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud Sauce tomate	Jambon Grill sauce Barbecue	Marengo de dinde	Hot Dog
Garniture	Végétarien	Semoule	Purée de céleri	Haricot beurre	Frites
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Crème chocolat	Yaourt aromatisé	Crème renversé	salade de fruits
Goûter	Palmier fruit Yaourt	Pain Fromage Jus d'orange	Gâteau poire Lait Fruit	Moelleux fraise Compote Fromage blanc	Pain confiture 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.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

73%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 20 au 24 janvier 2025

	Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier	Mercredi 22 janvier	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier	
Entrée	Chou-fleur vinaigrette	Betterave vinaigrette	Salade d'endive mimolette	Potage de légumes	Macédoine vinaigrette	
Plat	Quenelle de brochet sauce aurore	Croissant au jambon	Sauté de porc à la moutarde	Parmentier de Patate douce et lentilles	Pot au feu	
Garniture	Julienne de légumes	Salade verte	Pomme rissolée	 Végétarien 	Légumes assortis	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage		Petit suisse	Fromage
Dessert	Fruit	Novly caramel	Crème au Nutella		Fruit frais	Poire au chocolat
Goûter	Pain fromage fruit	biscuit lait compote	Yaourt biscuit Fruit	pain confiture lait	Madeleine Chocolat 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.



 Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

60%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 27 au 31 janvier 2025

	Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier	Mercredi 29 janvier	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Entrée	Pâté de foie	Nouvel an chinois Nem	Velouté de poireaux et pomme de terre	Bouillon de volaille vermicelle	Velouté d'asperge
Plat	Gratin de poisson à la chapelure verte	Porc au caramel	Nuggets de Volaille	Quiche aux fromages	Pâte à la carbonara
Garniture	Carottes à la crème	Riz cantonais	Haricots verts à l'ail	Salade	Emmental râpé
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Petit suisse	
Dessert	Gâteau à la vanille	Beignet aux pommes	Quatre quarts	Fruit de saison	Fruit
Goûter	Mini viennoiserie lait Jus de fruit	Recette de Yáng zhī gānlù (杨枝甘露) Dessert rafraîchissant à la mangue, lait de coco et billes de tapioca (Hong Kong)	Gâteau maison Compote Yaourt	Pain Fromage Fruit	Biscuit Lait Fruit

Végétarien

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

63%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 3 au 7 février 2025

	Lundi 3 février	Mardi 4 février	Mercredi 5 février	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
Entrée	Rosette	Velouté de courgette vache qui rit	Macédoine	Betterave vinaigrette	Salade d'endive croûton échalotte
Plat	Filet de Hoki sauce citronnée	Sauté de porc à la diable	Couscous boulette bœuf/ merguez	Gratin de chou-fleur brocolis pomme de terre à la mimolette	Bœuf à la Flamande
Garniture	Epinards à la crème	Tortis	Semoule Légumes a couscous	 Végétarien 	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage		
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit de saison	Glace	Gaufre	Ananas frais
Goûter	Crêpe Lait chocolat	Brioche nutella Fruit	Pain confiture Lait	Palmier Compote Yaourt	Fruit pain fromage

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

80%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 24 au 28 février 2025

	Lundi 24 février	Mardi 25 février	Mercredi 26 février	Jeudi 27 février	Vendredi 28 février
Entrée					
Plat					
Garniture					
Fromage					
Dessert					
Goûter					

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

80%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 3 au 7 mars 2025

	Lundi 3 mars	Mardi 4 mars	Mercredi 5 mars	Jeudi 6 mars	Vendredi 7 mars
Entrée					
Plat					
Garniture					
Fromage					
Dessert					
Goûter					

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