

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

Maternelle

80% fait maison
cette semaine



Semaine du 6 au 10 janvier 2025

	Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	<h2>La Galette des Rois</h2>   <p>de l'Épiphanie</p>	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier	
Entrée	Feuilleté au fromage	Salade d'endives aux croûtons			Lentilles vertes aux herbes	Rosette, beurre
Plat	Haché de veau	Gratin de chou-fleur et pommes de terre Végétarien			Sauté de volaille aux carottes	Poisson du jour, sauce tomatée
Garniture	Pommes rissolées				Haricots verts persillés	Riz créole
Dessert	Galette des rois	Gâteau renversé à l'ananas			Liégeois vanille	Compote pomme abricot

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

Maternelle

80% fait maison
cette semaine



Semaine du 13 au 17 janvier 2025

	Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier		Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Entrée	Terrine de poissons	Velouté de champignons	<p>STOP! au gaspillage alimentaire Je demande une portion adaptée à ma faim, quitte à me resservir.</p>	Carottes râpées	Radis, beurre
Plat	Dahl de lentilles corail	Bœuf mode		Rôti de porc au lait	Gratin de poisson à la bretonne
Garniture	Végétarien	Pommes vapeur		Brocolis au beurre	
Dessert	Crème chocolat	Fromage blanc au miel		Gâteau marbré	Salade de fruits frais

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

Maternelle

Semaine du 20 au 24 janvier 2025

80% fait maison
cette semaine



	Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier		Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
Entrée	Salade de pois chiches au cumin	Velouté de butternut	<p><i>La recette de la crème au Nutella pour 6 personnes</i></p> <p>Mélanger 60 g de sucre et 30 g de Maïzena dans une casserole, puis ajouter 85 cl de lait petit à petit en mélangeant bien.</p> <p>Mettre sur le feu, ajouter 3 cuillères à soupe de nutella et mélanger sans cesser de remuer.</p> <p>Une fois le Nutella mélangé, baisser le feu et continuer la cuisson pour faire épaissir le mélange, sans cesser de remuer, jusqu'à ébullition.</p> <p>Eteindre le feu, tout en continuant de remuer pour éviter qu'une fine couche ne se forme sur le dessus.</p> <p>Verser dans des petits pots, et placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.</p>	Haricots verts Mimosa	Chou rouge vinaigrette
Plat	Boulette de bœuf, sauce tomates	Emincé de poulet au citron		Omelette aux pommes de terre	Meunière de colin
Garniture	Semoule	Coquillettes		Végétarien	Frites
Dessert	Novly caramel	Salade de fruits frais		Pomme rôtie au caramel	Eclair au chocolat

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

Maternelle

80% fait maison
cette semaine



Semaine du 27 au 31 janvier 2025

	Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier		Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Entrée	Salami, beurre	Haricots rouges échalotes Et persil	 <p>Le 29 janvier c'est le Nouvel An Chinois</p>	Coleslaw	Salade de perles aux pousses de soja
Plat	Lasagnes épinards ricotta Végétarien	Parmentier de bœuf		Endive gratinée au jambon	Poisson pané
Garniture					Riz façon cantonnais
Dessert	Compote aux poires	Pudding au chocolat		Salade de fruits	Flan 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

Maternelle

80% fait maison
cette semaine



Semaine du 3 au 7 février 2025

	Lundi 3 février	Mardi 4 février		Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
Entrée	Salade de haricots blancs ciboulette	Carottes râpées	<p>C'est la Chandeleur !</p>  <p>Miam miam des crêpes !</p>	Velouté de légumes	Salade de pommes de terre au cervelas
Plat	Nuggets de poulet, sauce tartare	Blanquette de porc		Emincé de bœuf aux oignons	Poisson sauce aneth
Garniture	Frites	Tagliatelles		Duo de Haricots verts et beurre	Carottes glacées
Dessert	Compote pomme fraise	Tarte banane chocolat		Crumble pomme ananas	Crêpe au sucre

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