

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien



AU MENU

Primaire

80% fait maison
cette semaine



Semaine du 6 au 10 janvier 2025

	Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	La Galette des Rois	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
Entrée	Feuilleté au fromage Feuilleté à la viande	Salade d'endives aux croûtons Haricots blancs vinaigrette	  de l'Épiphanie	Lentilles vertes aux herbes Lentilles corail au curry	Rosette, beurre Saucisson à l'ail, beurre
Plat	Haché de veau	Gratin de chou-fleur et pommes de terre		Sauté de volaille aux carottes	Poisson du jour, sauce tomate
Garniture	Pommes rissolées	Végétarien		Haricots verts persillés	Riz créole
Fromage	Petit suisse aromatisé Fromage à la coupe	Fromage blanc Fromage à la coupe		Yaourt Fromage à la coupe	Fromage blanc Fromage à la coupe
Dessert	Galette des rois Corbeille de fruits	Gâteau renversé à l'ananas Gâteau aux pommes Corbeille de fruits		Liégeois vanille Liégeois chocolat Corbeille de fruits	Compote pomme abricot Compote pomme fraise Corbeille de fruits

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

Primaire

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 Terrine de légumes	Velouté de champignons Velouté de poireaux	<p>STOP! au gaspillage alimentaire Je demande une portion adaptée à ma faim, quitte à me resservir.</p>	Carottes râpées Concombres vinaigrette	Radis, beurre Coleslaw
Plat	Dal de lentilles corail	Bœuf mode		Rôti de porc au lait	Gratin de poisson à la bretonne
Garniture	Végétarien	Pommes vapeur		Brocolis au beurre	Salade verte
Fromage	Petit suisse nature Fromage à la coupe	Yaourt Fromage à la coupe		Petit suisse Fromage à la coupe	Fromage blanc Fromage à la coupe
Dessert	Crème chocolat Crème vanille Corbeille de fruits	Fromage blanc au miel Fromage blanc à la confiture Corbeille de fruits		Gâteau marbré Gâteau à la vanille Corbeille de fruits	Salade de fruits frais Compote de fruits Corbeille de fruits

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

Primaire

80% fait maison
cette semaine



Semaine du 20 au 24 janvier 2025

	Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier		Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
Entrée	Pois chiches au cumin Salade de	Velouté de butternut Velouté de poireaux	<p><i>La recette de la crème au Nutella pour 6 personnes</i></p> <p>Mélanger 60 g de sucre et 30 g de Maizena 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 Haricots beurre à la tomate	Chou rouge vinaigrette Chou blanc vinaigrette
Plat	Boulettes de bœuf, sauce tomates	Emincé de poulet au citron		Omelette aux pommes de terre	Meunière de colin
Garniture	Semoule	Coquillettes		Salade verte	Frites
Fromage	Fromage blanc Fromage à la coupe	Petit suisse Fromage à la coupe		Yaourt sucré Fromage à la coupe	Petit suisse aux fruits Fromage à la coupe
Dessert	Novly vanille Novly Caramel Corbeille de fruits	Salade mandarine-menthe Salade de fruits Corbeille de fruits		Pomme rôtie au caramel Pomme rôtie au spéculos Corbeille de fruits	Eclair au chocolat Eclair au café Corbeille de fruits

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

Primaire

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	Pâté de campagne Salami	Haricots rouges échalotes Haricots blancs aux lardons	 <p>Le 29 janvier c'est le Nouvel An Chinois</p> 	Salade maïs et pépinettes Coleslaw	Salade de perles aux pousses de soja Salade de chou chinois aux carottes
Plat	Lasagnes épinards ricotta	Parmentier de bœuf		Endives au jambon gratinées	Poisson pané
Garniture	Végétarien				Riz façon cantonnais
Fromage	Fromage blanc Fromage à la coupe	Petit suisse nature Fromage à la coupe		Yaourt Fromage à la coupe	Yaourt aromatisé Fromage à la coupe
Dessert	Compote aux pommes Compote aux poires Corbeille de fruits	Pudding au chocolat Pudding aux fruits Corbeille de fruits		Salade de fruits Clémentines Corbeille de fruits	Flan vanille Flan chocolat Corbeille de fruits

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

Primaire

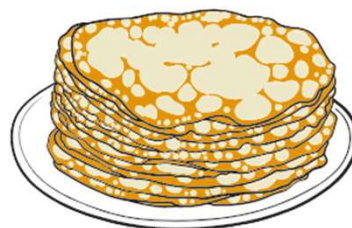
80% fait maison
cette semaine



Semaine du 3 au 7 février 2025

	Lundi 3 février	Mardi 4 février
Entrée	Velouté de courgettes et fromage aux herbes Salade d'endives aux dés d'emmental	Carottes râpées Céleri râpé
Plat	Nuggets de poulet sauce tartare	Blanquette de porc
Garniture	Frites	Tagliatelles
Fromage	Yaourt Fromage à la coupe	Fromage blanc Fromage à la coupe
Dessert	Compote pomme poire Compote pomme fraise Corbeille de fruits	Tarte banane chocolat Tarte banoffee Corbeille de fruits

C'est la
Chandeleur !



Miam
miam
des crêpes !

	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
Entrée	Velouté de légumes Bouillon de volaille aux pâtes-lettre	Salade de pommes de terre au cervelas Salade de pommes de terre ciboulette
Plat	Emincé de bœuf aux oignons	Poisson sauce aneth
Garniture	Duo de haricots verts et beurre	Carottes glacées
Fromage	Petit suisse Fromage à la coupe	Yaourt aromatisé Fromage à la coupe
Dessert	Crumble pomme ananas Crumble pomme poire Corbeille de fruits	Crêpe au sucre Crêpe au chocolat Corbeille de fruits

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