

# AU MENU

fait  
maison  
cette semaine

Semaine du 05 au 09 janvier 2026

Lundi 05 janvier

Mardi 06 janvier

Jeudi 08 janvier

Vendredi 09 janvier

Entrée

Velouté de légumes

Plat

Pizza 3 fromages

**Végétarien**

Salade

Filet de poulet Yassa



J'aime la galette.  
Savez-vous  
comment ?  
Quand elle est bien  
faite  
Avec du beurre  
dedans.

Garniture

Riz Créole

Tralalala lalala lalère  
Tralalala lalala lala

Fromage

Yaourt "Lait p'tits loups"

Tralalala lalala lalère  
Tralalala lalala lala

Dessert

Galette des rois

Compote

Tarte aux pommes

Poisson pané

Frites au four

clémentines

Bœuf Bourguignon

Pâtes

Fromage



## BON APPÉTIT !

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

fait  
maison  
cette semaine

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.

Régle-toi !



Jeudi 15 janvier

Vendredi 16 janvier

Entrée

Carottes râpées

Plat

Curry de courges

Tartine chaude Savoyarde

Garniture

Lentilles  
*Végétarien*

Salade verte

Dessert

Liegeois vanille

Crème speculos

Marengo de dinde

Parmentier Coloré

Pennes

Fromage

Yaourt "Lait p'tits loups"  
aux fruits

Salade de fruits frais

Cakepote aux pépites de chocolat

# BON APPÉTIT !

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

fait  
maison  
cette semaine

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		Macédoine mayonnaise	
Plat	Saucisses de volaille aux herbes 	Sauté de porc à la moutarde 	Velouté de Butternut, fromage râpé et croûtons
Garniture	Petits pois carottes	Macaronis	Gratin de lentilles et choux-fleurs aux épices Tandoori,
Fromage	Fromage		Pot au feu de la mer 
Dessert	Poire	Mabré	Légumes assortis
<b>Végétarien</b>			

## BON APPÉTIT !

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

fait  
maison  
cette semaine

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

Lundi 26 janvier

Mardi 27 janvier

Jeudi 29 janvier

Vendredi 30 janvier

Entrée		Nem	
Plat	Croque-Monsieur de dinde 	Nouilles sautées au bœuf	
Garniture	Salade		
Fromage	Petit suisse sucré	Fromage	
Dessert	Banane	Gâteau coco	



**A la découverte  
des saveurs  
d'Asie**

**Végétarien**

## BON APPÉTIT !

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

fait  
maison  
cette semaine

Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février

Mardi 03 février

Jeudi 05 février

Vendredi 06 février

Entrée		Velouté de carottes vache qui rit		
Plat	Galette jambon fromage 	Confit de poitrine de porc au jus	Carottes râpées	Rougail de poisson 
Garniture	Salade	légumes rôtis		Semoule
Fromage	Fromage			Fromage
Dessert	Crêpe au chocolat	Clémentines	Les crêpes, on aime !	Gâteau de brioche perdue
			Végétarien	Verrine Caraïbes

## BON APPÉTIT !

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

fait  
maison  
cette semaine

Semaine du 09 au 13 février 2026

Lundi 09 février

Mardi 10 février

## Charades

Jeudi 12 février

Vendredi 13 février

<b>Entrée</b>		salade de pâtes au surimi	
<b>Plat</b>	Cordon bleu 	Gratin d'endives au jambon 	Mon premier est le contraire de gagne. Mon second est le nom des poils de la paupière. Mon tout est une herbe aromatique.
<b>Garniture</b>	Gratin de blettes à la ciboulette		Mon premier est l'autre nom pour un bus. Mon second est l'objet dans lequel le Père Noël range ses jouets. Mon tout est un légume qui croque sous la dent.
<b>Fromage</b>	Yaourt "Lait p'tits loups"		Mon premier est la boisson que boit un bébé. Mon second est un prénom personnel. Mon tout est un aliment apprécié des tortues.
<b>Dessert</b>	Poire	Crème à la vanille	Persil - Carotte - Laitue
<b>Végétarien</b>			
		Fromage	Julienne de légumes
		Île flottante	Semoule au lait à la vanille

BON APPÉTIT !

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.