



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

0%
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	 J'aime la galette. Savez-vous comment ? Quand elle est bien faite Avec du beurre dedans. Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala		Terrine de légumes
Plat	Pizza 3 fromages Végétarien	Filet de poulet Yassa 		Bœuf Bourguignon	Poisson pané
Garniture	Salade	Riz Créole		Pâtes	Frites au four
Fromage	Yaourt "Lait p'tits loups"			Fromage	
Dessert	Galette des rois	Compote		Tarte aux pommes	clémentines

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

0%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier		Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée		Carottes râpées	<p><i>La recette du carrot cake</i> pour 8 personnes</p> <p>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.</p> <p>Régale-toi !</p> 		
Plat	Curry de courges	Tartine chaude Savoyarde		Marengo de dinde	Parmentier Coloré
Garniture	Lentilles <i>Végétarien</i>	Salade verte		Pennes	
Fromage	Fromage			Fromage	Yaourt "Lait p'tits loups" aux fruits
Dessert	Liegeois vanille	Crème speculos		Salade de fruits frais	Cakepote aux pépites de 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

fait
maison
cette semaine

École
Saint-Joseph
SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier		Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée		Macédoine mayonnaise	<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>	Velouté de Butternut, fromage râpé et croûtons	
Plat	Saucisses de volaille aux herbes	Sauté de porc à la moutarde		Gratin de lentilles et choux-fleurs aux épices Tandoori,	Pot au feu de la mer
Garniture	Petits pois carottes	Macaronis		Végétarien	Légumes assortis
Fromage	Fromage				Fromage
Dessert	Poire	Mabré		Compote pommes cannelle	Riz au lait au caramel

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

0%
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	 <p>A la découverte des saveurs d'Asie</p>		Salade d'endives à l'emmental
Plat	Croque-Monsieur de dinde 	Nouilles sautées au bœuf		Riz sauté aux fruits secs	Hot Dog aux beignets de poisson 
Garniture	Salade			Petits légumes Végétarien	Frites au four
Fromage	Petit suisse sucré	Fromage		Fromage	
Dessert	Banane	Gâteau coco		Gâteau poire	Salade 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

0%
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	<p>Au sucre, au beurre, au chocolat ou à la confiture</p>  <p>Les crêpes, on aime !</p>	Carottes râpées	
Plat	Galette jambon fromage	Confit de poitrine de porc au jus		Pâte à l'Emmental râpé	Rougail de poisson
Garniture	Salade	légumes rôtis		Végétarien	Semoule
Fromage	Fromage				Fromage
Dessert	Crêpe au chocolat	Clémentines		Gâteau de brioche perdue	Verrine Caraïbes

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

fait
maison
cette semaine



Semaine du 09 au 13 février 2026

	Lundi 09 février	Mardi 10 février	Charades	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Entrée		Salade de pâtes au surimi	Mon premier est le contraire de gagne. Mon second est le nom des poils de la paupière. Mon tout est une herbe aromatique.		Chou blanc aux pommes
Plat	Cordon bleu 	Gratin d'endives au jambon 	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.	Tortilla oignons caramélisés, pommes de terre et fromages	Cœur de Merlu, sauce ciboulette 
Garniture	Gratin de blettes à la ciboulette			Salade verte	Julienne de légumes
Fromage	Yaourt "Lait p'tits loups"		Mon premier est la boisson que boit un bébé. Mon second est un pronom personnel. Mon tout est un aliment apprécié des tortues.	Fromage	
Dessert	Poire	Crème à la vanille	Persil - Carotte - Laitue	Ile flottante	Semoule au lait à la 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