

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison



Semaine du 05 au 09 janvier 2026

Lundi 05 janvier

Mardi 06 janvier

Jeudi 08 janvier

Vendredi 09 janvier

Entrée

Betterave
vinaigrette

Bouillon de légumes
vermicelles

Plat

Poisson pané

Gratin pomme de terre
brocolis au cheddar

Garniture

Petit pois

Salade
Végétarien

Fromage

AB Fromage

Petit suisse

Dessert

Galette des rois

Compote



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

Salade verte
aux croûtons

REPAS AUTOUR DU MIEL

Aumonière de chèvre et
miel

AB Bœuf
Bourguignon

Aiguillettes de volaille
laquées au miel et soja

Carottes

Poêlée de butternut
au miel et romarin

Fromage

Fromage

Tarte
aux pommes

Poire Rôtie au miel et pain
d'épices maison

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

cette semaine
fait maison



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

Lundi 12 janvier

Mardi 13 janvier

Jeudi 15 janvier

Vendredi 16 janvier

Entrée

 Salade de perles
ciboulette et crème

Velouté
de brocolis pomme de terre

Plat

Curry de lentilles
à la courge

Filet de cabillaud,
sauce aneth

Garniture

Végétarien

Duo de pomme de terre
Chou de Bruxelles

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Fruit

Crème vanille

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.

Régale-toi !



Endives
aux pommes

Salade verte noix
vinaigrette balsamique

Marengo
de dinde

Saucisse

 Pennes

Frites

Fromage

 Fromage

Œuf au lait

Liégeois 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

cette semaine
fait maison



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.

J'ai une
petite faim



Une assiette
normale
s'il vous plaît



J'ai une
faim de loup



Jeudi 22 janvier

Vendredi 23 janvier

Potage de légumes

Pâté de foie

Parmentier
de patates douces
et lentilles

Poisson du jour
sauce citron

Végétarien

Epinards à la crème

Petit suisse

Fromage

Gâteau au yaourt

Poire 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

cette semaine
fait maison



Semaine du 26 au 30 janvier 2026

Lundi 26 janvier

Mardi 27 janvier

Jeudi 29 janvier

Vendredi 30 janvier

Entrée

Céleri
vinaigrette

Nouvel an chinois

Nem

Plat

 Pâtes
à la carbonara

Porc au caramel

Garniture

Emmental râpé

 Riz

Fromage

Petit suisse

Fromage

Dessert

Fruit

Gâteau coco



Brandade de poisson
au curry

Quiche aux fromages

Salade
Végétarien

 Fromage

Fromage blanc sucré

Gâteau aux poires

Fruit

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

ce % fait maison
cette semaine



Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février

Mardi 03 février

Jeudi 05 février

Vendredi 06 février

Entrée

Terrine
de saumon

Velouté de poireaux
vache qui rit

Plat

Dos de colin
sauce citronnée

Longe de porc
au jus

Garniture

Duo de haricots verts
et beurre

 Tortis

Fromage

Fromage

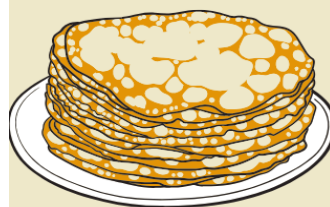
Fromage

Dessert

Crêpe

Compote

Au sucre, au
beurre, au
chocolat ou
à la
confiture



Les crêpes,
on aime !

Salade de pâtes carottes
et Panais

Salade d'endives
croûtons échalotes

Gratin de chou fleur
pomme de terre béchamel
à la mimolette

 Bœuf
à la flamande


Végétarien

Pomme vapeurs

 Fromage

Fromage

Brioche perdue

Fruit

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

cette semaine
fait maison



Semaine du 09 au 13 février 2026

Lundi 09 février

Mardi 10 février

Charades

Jeudi 12 février

Vendredi 13 février

Entrée

Potage
de légumes



Salade de riz
aux petits légumes

Plat

Pizza bolognaise
(mozza, bœuf haché,
sauce tomate)

Gratin d'endives
au jambon



Lait Bio

Garniture

Salade

Fromage

Fromage

Dessert

From'pote



Semoule au lait

Mon premier est le contraire
de gagne.
Mon second est le nom des
poils de la paupière.
Mon tout est une herbe
aromatique.

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.

Mon premier est la boisson
que boit un bébé. Mon
second est un pronom
personnel. Mon tout est un
aliment apprécié des tortues.

Persil - Carotte - Laitue

Feuilleté fromage

Salade verte

Tortilla pomme de terre
et fromages

Burger Fish

Salade verte

Frites

Fromage

Fromage

Ile flottante

Fruit

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