



AU MENU



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



J'aime la galette.

Savez-vous
comment ?

Quand elle est bien
faite
Avec du beurre
dedans.

Plat

Poisson pané

Gratin pomme de terre
brocolis au cheddar

AB
Bœuf
Bourguignon

Aiguillettes de volaille
laquées au miel et soja

Garniture

Petit pois

Salade
Végétarien

Carottes

Poêlée de butternut
au miel et romarin

Fromage

AB
Fromage

Petit suisse

Fromage

Fromage

Dessert

Galette des rois

Compote

Tralalala lalala lalère
Tralalala lalala lala

Tralalala lalala lalère
Tralalala lalala lala

AB
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 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.



Fait maison



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier		Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	AB Salade de perles ciboulette et crème	Velouté de brocolis pomme de terre	La recette du carrot cake pour 8 personnes	Endives aux pommes	Salade verte noix vinaigrette balsamique
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud, sauce aneth	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 !	Marengo de dinde	Saucisse
Garniture	Végétarien				
Fromage	Fromage	Fromage			Frites
Dessert	Fruit	Crème vanille			Fromage
					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.



Fait maison



Semaine du 19 au 23 janvier 2026

Lundi 19 janvier

Mardi 20 janvier

Jeudi 22 janvier

Vendredi 23 janvier

Entrée

Carotte râpée
ciboulette

Macédoine
vinaigrette

Mange à ta faim,
et ressers toi
si tu as encore faim.



Plat

Gratin de Quenelle
de brochet sauce aurore

Hachis parmentier
AB Lait bio

Potage de légumes

Pâté de foie

Garniture

AB
Blé

Parmentier
de patates douces
et lentilles

Poisson du jour
sauce citron

Fromage

Fromage

Fromage

Petit suisse

Fromage

Dessert

Fromage blanc aux fruits

Fruit

Gâteau au yaourt

Poire au chocolat

BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

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

Céleri
vinaigrette

Nouvel an chinois
Nem

Coleslaw

Velouté de carottes
cumin

Plat

Pâtes
à la carbonara

Porc du caramel

Brandade de poisson
du curry

Quiche aux fromages

Garniture

Emmental râpé

Riz

Salade
Végétarien

Fromage

Petit suisse

Fromage

Fromage

Fromage blanc sucré

Dessert

Fruit

Gâteau coco

Gâteau aux poires

Fruit



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.



Fait maison



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

Salade de pâtes carottes
et Pandis

Salade d'endives
croûtons échalotes

Plat

Dos de colin
sauce citronnée

Longe de porc
au jus

Gratin de chou fleur
pomme de terre béchamel
à la mimolette

Bœuf
à la flamande

Garniture

Duo de haricots verts
et beurre

Tortis

Végétarien

Pomme vapeurs

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

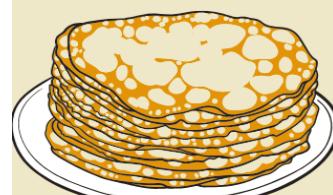
Crêpe

Compote

Brioche perdue

Fruit

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



Les crêpes,
on aime !

BON APPÉTIT !



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
Garniture	Salade	Lait Bio
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 prénom personnel. Mon tout est un aliment apprécié des tortues.

persil - carotte - laitue

Feuilleté fromage

Tortilla pomme de terre et fromages

Salade verte
Végétarien

Fromage

Île flottante

Salade verte

Burger Fish

Frites

Fromage

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