



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

70% 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	Betterave vinaigrette	Salade de chou rouge	  de l'Épiphanie	Velouté de légumes	Terrine de saumon
Plat	Poisson pané	Tartine chaude Savoyarde		AB Bœuf Bourguignon	Haut de cuisse de poulet Yassa
Garniture	Petit pois	Salade verte Végétarien		Pâtes	Riz aux petits légumes
Fromage	Fromage	Petit suisse		Fromage	Fromage
Dessert	Galette des rois	Fruit au sirop		Yaourt fruit	Tarte aux pommes

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

73%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 13 au 17 janvier 2025

	Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier
Entrée	Salade de blé aux petits légumes	Velouté Brocolis pomme de terre
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud Sauce tomate
Garniture		Riz pilaf Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Crème vanille



**au gaspillage
alimentaire**

**Je demande
une portion
adaptée à ma
faim, quitte à
me resservir.**

	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique
Plat	Marengo de dinde	Hot Dog
Garniture	Duo carotte et pomme vapeur	Frites
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Œuf au lait	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

79%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 20 au 24 janvier 2025

	Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier		Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
Entrée	Chou-fleur vinaigrette	Salade d'endive mimolette	<p><i>La recette de la crème au Nutella pour 6 personnes</i></p> <p>Mélanger 60 g de sucre et 30 g de Maïzena 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>	Velouté de poireaux	Salade de fenouil et pomme
Plat	Quenelle de brochet sauce aurore	Sauté de porc à la moutarde		Parmentier de patate douce et lentilles	Pot au feu
Garniture	Blé	Purée de céleri		Végétarien	Légumes assortis
Fromage	 Fromage	Fromage		Petit suisse	Fromage
Dessert	Compote	Crème de spéculoos		Fruit frais	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

86%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 27 au 31 janvier 2025

	Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier
Entrée	Bouillon de volaille vermicelle	Nouvel an chinois Nem
Plat	Quiche aux fromages	Porc au caramel
Garniture	Salade Végétarien	Riz cantonnais
Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Salade de fruits aux litchis



Le 29 janvier
c'est le
Nouvel An
chinois



	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Entrée	Pâté de foie	Velouté d'asperge
Plat	Gratin de poisson à la chapelure verte	Pâte à la carbonara
Garniture	Carottes à la crème	Emmental râpé
Fromage	Fromage	
Dessert	Gâteau à la vanille	Compote

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

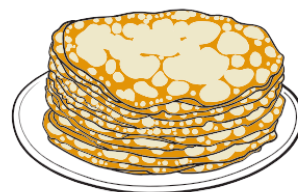
70%
cette semaine
fait
maison



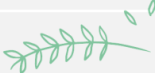

Semaine du 3 au 7 février 2025

	Lundi 3 février	Mardi 4 février
Entrée	Rillettes cornichon	Céleri vinaigrette
Plat	Filet de Hoki sauce citronnée	Couscous boulette bœuf merguez
Garniture	Epinard à la crème	 Semoule Légumes couscous
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit

C'est la
Chandeleur !



Miam
miam
des crêpes !

	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
Entrée	Mousse de betteraves	Salade d'endive croûton échalote
Plat	Gratin de chou-fleur brocolis pomme de terre à la mimolette	Bœuf à la Flamande
Garniture	 Végétarien	Pâtes
Fromage	 Petit suisse	Fromage
Dessert	Corbeille de fruits	Gâteau à l'ananas

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

78%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 10 au 14 février 2025

Lundi 10 février

Mardi 11 février

Charades

Jeudi 13 février

Vendredi 14 février

Entrée

Velouté
poireaux carotte
pomme de terre

Salade de pâtes
au surimi

Mon premier est le
contraire de dur.
Mon deuxième est le
contraire de tôt.
Mon troisième est un
chiffre.
Mon tout est piquant.
Qui suis-je ?

Camembert
chaud

Salade verte
Maïs
vinaigrette balsamique

Plat

Pizza Bolognaise

Paupiette de veau
au jus

Mon premier est le
contraire de haut.
Mon deuxième est la
19ème lettre de
l'alphabet.
Mon troisième est un
animal têtue.
Mon tout est un fruit.
Qui suis-je ?

Tortilla oignons
caramélisés et fromages

Fish en chips

Garniture

Salade

Chou de Bruxelles

Salade verte
Végétarien

Frites

Fromage

Fromage

Fromage

 Fromage

Dessert

Yaourt fermier

corbeille de fruits

Crème carambar

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

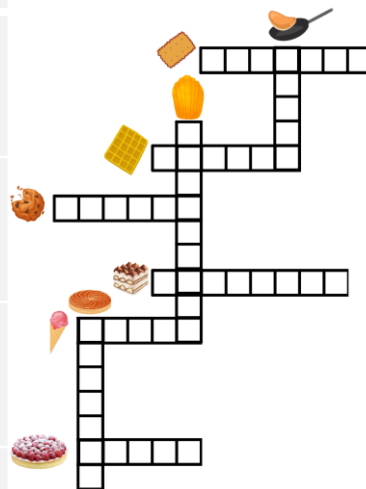
73%
cette semaine
fait
maison



Semaine du 17 au 21 février 2025

	Lundi 17 février	Mardi 18 février
Entrée	Rosette	Potage de légumes
Plat	Cabillaud sauce tomate	Aiguillette de volaille à la crème de curry
Garniture	Haricots verts	Méli mélo gourmand
Fromage	Fromage	Fromages
Dessert	Liégeois chocolat	Corbeille de fruits

Les mots croisés sucrés



	Jeudi 20 février	Vendredi 21 février
	carottes râpées	Salade verte dés de fromage
	Œuf florentine	Rougail Saucisse
	Végétarien	Riz
	Fromage	Petit suisse
	Tarte citron	Salade de fruits frais

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