

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

66%
cette semaine
fait
maison

5 ans
Apprentissage
ÉCOLE SAINTE GENEVIÈVE
LA CHÂTRE

Semaine du 6 au 10 janvier 2025

Lundi 6 janvier

Mardi 7 janvier

La Galette des Rois



de
l'Épiphanie

Jeudi 9 janvier

Vendredi 10 janvier

Entrée

Betterave vinaigrette
Macédoine vinaigrette

Velouté de légumes

Plat

Poisson pané

Tartine chaude
Savoyarde

Garniture

Petit pois

Salade verte

Végétarien

Fromage

Fromage

Petit suisse

Dessert

Galette des rois

Compote

Bouillon de légumes
vermicelles

Terrine de saumon
Terrine de légume

 Bœuf Bourguignon

Haut de cuisse
de poulet Yassa

Carottes

 Riz Créole

Fromage

Fromage

Yaourt fruit

Tarte normande
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

Semaine du 13 au 17 janvier 2025

| | Lundi 13 janvier | Mardi 14 janvier |
|-----------|---|---|
| Entrée | Salade de blé aux petits légumes Salade de perle Ciboulette et crème | Velouté de Brocolis |
| Plat | Curry de lentilles à la courge | Filet de cabillaud sauce hollandaise |
| Garniture | Végétarien | Tortis couleurs grainés |
| Fromage | Fromage | Fromage |
| Dessert | Fruit | Crème chocolat |



au gaspillage
alimentaire

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

| | Jeudi 16 janvier | Vendredi 17 janvier |
|-----------|---|---|
| Entrée | Betteraves vinaigrette Endive aux pommes | Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique |
| Plat | Marengo de dinde | Baguettes façon Hot dog |
| Garniture | Haricot beurre | Frites |
| Fromage | Fromage | Fromage |
| Dessert | Œuf au lait | Fruit |

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

83%
cette semaine
fait maison

3 ans
Apprendre
ÉCOLE SAINTE GENEVIÈVE
LA CHÂTRE

Semaine du 20 au 24 janvier 2025

| | Lundi 20 janvier | Mardi 21 janvier | | Jeudi 23 janvier | Vendredi 24 janvier |
|------------------|---|---|--|--|--|
| Entrée | Chou-fleur vinaigrette Carotte râpée ciboulette | Salade de lentilles Salade de haricots rouge maïs à la crème | <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 cesse 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> | Potage de légumes | Macédoine vinaigrette Salade de fenouil et pomme |
| Plat | Quenelle de brochet sauce aurore | Croissant au jambon | | Parmentier de Patate douce et lentilles | Pot au feu |
| Garniture | Blé | Salade verte | | | Légumes assortis |
| Fromage | Fromage |  Fromage | | Petit suisse | Fromage |
| Dessert | Fruit | Novly caramel | | Fruit | 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

62%
cette semaine
fait
maison

3 ans
Apprendre
ÉCOLE SAINTE GENEVIÈVE
LA CHÂTRE

Semaine du 27 au 31 janvier 2025

| | Lundi 27 janvier | Mardi 28 janvier | | Jeudi 30 janvier | Vendredi 31 janvier |
|-----------|---------------------|--------------------------|---|---|----------------------|
| Entrée | Bouillon de légumes | Nouvel an chinois Nem |  <p>Le 29 janvier c'est le Nouvel An chinois</p> | Pâté de foie Pâté de campagne | Velouté de légumes |
| Plat | Quiche aux fromages | Porc au caramel | | Gratin de poisson à la chapelure verte | Pâte à la bolognaise |
| Garniture | Salade | Riz cantonnais | | Carottes à la crème | Emmental râpé |
| Fromage | Petit suisse | Fromage | |  Fromage | |
| Dessert | Fruit de saison | Beignet aux pommes | | Gâteau poire cannelle | 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

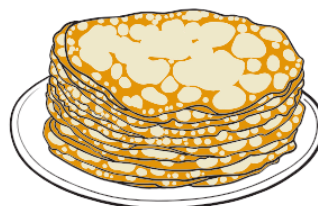
77%
cette semaine
fait
maison

3 ans
Apprendre
ÉCOLE SAINTE GENEVIÈVE
LA CHÂTRE


Semaine du 3 au 7 février 2025

| | Lundi 3 février | Mardi 4 février |
|-----------|---|---------------------------------------|
| Entrée | Salade de lentilles lardons Salade de lentilles corail | Velouté de courgette vache qui rit |
| Plat | Filet de Hoki sauce citronnée | Sauté de porc à la diable |
| Garniture | Haricots verts | Tortis |
| Fromage | Fromage | Fromage |
| Dessert | Crêpe au sucre | Compote |

C'est la
Chandeleur !



Miam
miam
des crêpes !

| | Jeudi 6 février | Vendredi 7 février |
|-----------|---|--|
| Entrée | Mousse de betteraves Terrine de légumes | Salade verte oignon rouge maïs Salade d'endive croûton échalotte |
| Plat | Gratin de chou-fleur brocolis pomme de terre à la mimolette |  Bœuf à la Flamande |
| Garniture | | Semoule aux petits légumes |
| Fromage | Petit suisse | Fromage |
| Dessert | Gaufre | Gâteau à l'ananas |

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