

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

il s'agit d'apprendre
ÉCOLE SAINTE GENEVIÈVE
LA CHÂTRE

Semaine du 05 au 09 janvier 2026

Lundi 05 janvier

Mardi 06 janvier

Jeudi 08 janvier

Vendredi 09 janvier

Entrée

Betterave vinaigrette
Macédoine vinaigrette

Velouté de légumes

Plat

Poisson pané

Gratin Savoyard
(pomme de terre fromage à raclette)

Garniture

Petit pois

Salade
Végétarien

Fromage

AB Fromage

Petit suisse

Dessert

Compote

Galette des rois



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

Carottes râpées
Salade aux croutons

Salade de chou blanc
Salade de chou rouge

AB Bœuf Bourguignon

Poulet Yassa

Haricots Verts

AB Riz Créole

Fromage

Fromage

Flan pâtissier sans pates

Yaourt 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



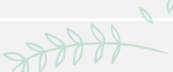



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

il s'agit d'apprendre
ÉCOLE SAINTE GENEVIÈVE
LA CHÂTRE

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier		Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Salade de perle ciboulette et crème  Salade de blé aux petits légumes	Velouté de butternut	<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>	Endive aux pommes Endive au bleu	Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique
Plat	Tortilla de pomme de terre Feta	Filet de cabillaud sauce Aneth		Marengo de dinde	Hot dog
Garniture	 Végétarien	Purée de céleri		 Pennes	Frites
Fromage	 Fromage	Fromage		Fromage	 Fromage
Dessert	Fruit	Gâteau aux poires		Fruit	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

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

Entrée

Carotte râpée ciboulette
Chou-fleur vinaigrette

Macédoine mayonnaise
Salade de fenouil et
pomme

Plat

Quenelle de brochet
sauce aurore



Parmentier
de bœuf bio

Garniture



Blé

Fromage

Fromage

Fromage

Dessert

Fruit

Marbré

Potage de légumes
vermicelles

Pâté de campagne
Pâté de foie

Parmentier de Patates
douce et lentilles

Poisson du jour
sauce citron

Végétarien



Riz
aux petits légumes

Fromage

Fromage

Novly vanille

Banane chocolat

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

3 semaines
Apprendre
ÉCOLE SAINTE GENEVIÈVE
LA CHÂTRE

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

Lundi 26 janvier

Mardi 27 janvier

Jeudi 29 janvier

Vendredi 30 janvier

Entrée

Bouillon de légumes
alphabet

Nouvel an chinois

Nem

Plat

AB Quiche feuilletée
aux fromages lait bio

Nouilles sautées
au bœuf
et légumes

Garniture

Salade
Végétarien

Fromage

Petit suisse

Fromage

Dessert

Fruit de saison

Gâteau coco



Coleslaw
Choux blanc vinaigrette

Carottes râpées
céleri vinaigrette

Brandade de poisson
au curry
AB Lait Bio

AB pâtes
à la carbonara

Emmental râpé

Fromage

Gâteau au yaourt

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

cette semaine
fait maison

Apprendre
ÉCOLE SAINTE GENEVIÈVE
LA CHÂTRE

Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février

Mardi 03 février

Jeudi 05 février

Vendredi 06 février

Entrée

Betteraves vinaigrette
Betteraves maïs

Velouté de poireaux
vache qui rit

Plat

Dos de colin
sauce 4 épices

Sauté de porc
sauce tomates

Garniture

Epinards
à la crème

 Tortis

Fromage

 Fromage

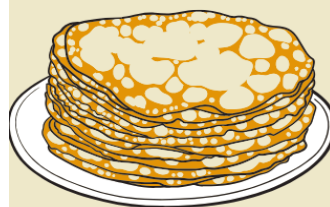
Fromage

Dessert

Crêpe au sucre

Fruit de saison

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



Les crêpes,
on aime !



Salade de lentilles
vinaigrette
Salade de Haricots blanc
vinaigrette

Salade de batavia croûton
échalotte
Salade d'endives oignon
rouge maïs



Gratin de chou fleur et
pomme de terre
à la béchamel emmental

Couscous au poulet


Végétarien

 Semoule
et légumes a couscous

Fromage blanc au sucre

Fromage

Gâteau à l'ananas

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

il s'agit d'apprendre
ÉCOLE SAINTE GENEVIÈVE
LA CHÂTRE

Semaine du 09 au 13 février 2026

Lundi 09 février

Mardi 10 février

Charades

Jeudi 12 février

Vendredi 13 février

Entrée

Velouté poireaux carottes
pomme de terre

Salade de pâtes au surimi
Salade de riz
aux petits légumes

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

Feuilleté fromage
Toast de chèvre chaud

Salade verte

Plat

Pizza bolognaise
(mozza, bœuf haché, sauce
tomate)

Nuggets de volaille

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.

Gratin dauphinois
Lait bio

Burger fish

Garniture

Salade

Petits pois

Salade

Frites

Fromage

Fromage

Fromage

Végétarien

Fromage

Fromage

Dessert

Île flottante

Fruit

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

Compote

Fruit

Persil - Carotte - Laitue

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