



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		
Plat	Poisson pané	Gratin pomme de terre brocolis au cheddar		
Garniture	Petit pois	Salade Végétarien		
Fromage	Fromage	Petit suisse	Tralalala lalala lalère	Tralalala lalala lala
Dessert	Galette des rois	Compote	Tralalala lalala lalère	Tralalala lalala lala

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



AU MENU

fait
maison
cette semaine



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

Lundi 12 janvier		Mardi 13 janvier	La recette du carrot cake pour 8 personnes		Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	AB Salade de perles ciboulette et crème	Velouté de brocolis pomme de terre	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
Plat	AB Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud, sauce aneth			Marengo de dinde	Saucisse
Garniture	Végétarien	Duo de pomme de terre Chou de Bruxelles			Pennes	Frites
Fromage	Fromage	Fromage			Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Crème vanille			Œuf au lait	Liégeois chocolat

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.	Potage de légumes	Pâté de foie		
Plat	Gratin de Quenelle de brochet sauce aurore	Hachis parmentier Lait bio		Parmentier de patates douces et lentilles	Poisson du jour sauce citron		
Garniture	AB Blé			Végétarien	Epinards à la crème		
Fromage	Fromage	Fromage		Petit suisse	Fromage		
Dessert	Fromage blanc aux fruits	Fruit		Gâteau au yaourt	Poire au chocolat		

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 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	Quiche aux fromages	Salade Végétarien
Plat	Pâtes à la carbonara	Porc au caramel	Riz	Brandade de poisson au curry	Fromage	Fromage blanc sucré	Fromage
Garniture	Emmental râpé		Fromage				
Fromage	Petit suisse						
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.

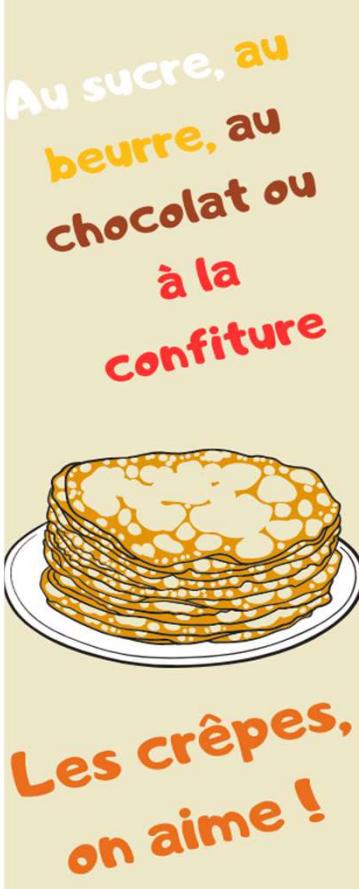


Fait maison



AU MENU

Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février		Mardi 03 février		
Entrée	Terrine de saumon	Velouté de poireaux vache qui rit	Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Plat	Dos de colin sauce citronnée	Longe de porc au jus	Salade de pâtes carottes et Pandais	Salade d'endives croûtons échalotes
Garniture	Duo de haricots verts et beurre	 Tortis	 <p><i>Au sucre, au beurre, au chocolat ou à la confiture</i></p> <p><i>Les crêpes, on aime !</i></p>	
Fromage	Fromage	Fromage	  <p><i>Bœuf à la flamande</i></p>	
Dessert	Crêpe	Compote	Brioche perdue	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 09 au 13 février 2026

Lundi 09 février

Mardi 10 février

Charades

Jeudi 12 février

Vendredi 13 février

Entrée	Salade de crudités 	Salade de perles  au surimi	<p>Mon premier est le contraire de gagne. Mon second est le nom des poils de la paupière. Mon tout est une herbe aromatique.</p> <p>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.</p> <p>Mon premier est la boisson que boit un bébé. Mon second est un pronom personnel. Mon tout est un aliment apprécié des tortues.</p> <p>Perseil - Carotte - Laitue</p>	
Plat	Pizza bolognaise  (mozza, bœuf haché, sauce tomate)	Gratin d'endives  au jambon 		
Garniture	Salade			
Fromage		Fromage		
Dessert	Fromage blanc  du miel	SEM ou le lait 		

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