



Semaine du 05 au 09 janvier 2026

Lundi 05 janvier		Mardi 06 janvier		Jeudi 08 janvier		Vendredi 09 janvier	
Entrée			Velouté de légumes		<th></th> <td></td>		
Plat	Poisson pané		Gratin Savoyard (pomme de terre fromage à raclette)		Bœuf Bourguignon		Poulet Yassa
Garniture	Petit pois		Salade		Haricots Verts		Riz Crèole
Fromage	 Fromage		 Végétarien	Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala			Fromage
Dessert	Compote		Galette des rois	Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala	 Flan pâtissier sans pates		Yaourt fruit



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	La recette du carrot cake pour 8 personnes		Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Salade de perle ciboulette et crème 	Velouté de butternut 	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 ! 			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		
Dessert	Fruit	Gâteau aux poires 		Fruit	Liégeois chocolat	



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	Entrée	Macédoine mayonnaise	Entrée	Potage de légumes vermicelles	Entrée	Pâté de campagne
Plat	Quenelle de brochet sauce aurore	Plat	Parmentier de bœuf bio	Plat	Parmentier de Patates douces et lentilles	Plat	Poisson du jour sauce citron
Garniture	AB Blé	Garniture		Garniture		Garniture	AB Riz aux petits légumes
Fromage		Fromage		Fromage		Fromage	
Dessert	Fruit	Dessert	Marbré	Dessert	Novly vanille	Dessert	Banane 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	Bouillon de légumes alphabet	Nouvel an chinois	Nem	Coleslaw	Carottes râpées	Plat	Quiche feuilletée aux fromages lait bio	Nouilles sautées au bœuf et légumes	Brandade de poisson au curry	Pâtes à la carbonara	Garniture	Salade Végétarien	Lait Bio	Emmental râpé	Fromage	Fruit de saison	Gâteau coco	Gâteau au yaourt	Compote	Dessert
Entrée	Bouillon de légumes alphabet	Nouvel an chinois	Nem	Coleslaw	Carottes râpées	Plat	Quiche feuilletée aux fromages lait bio	Nouilles sautées au bœuf et légumes	Brandade de poisson au curry	Pâtes à la carbonara	Garniture	Salade Végétarien	Lait Bio	Emmental râpé	Fromage	Fruit de saison	Gâteau coco	Gâteau au yaourt	Compote	Dessert
Plat	Quiche feuilletée aux fromages lait bio	Nouilles sautées au bœuf et légumes	Brandade de poisson au curry	Pâtes à la carbonara	Emmental râpé															
Garniture	Salade Végétarien	Lait Bio																		
Fromage																				
Dessert	Fruit de saison	Gâteau coco	Gâteau au yaourt	Compote																



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.

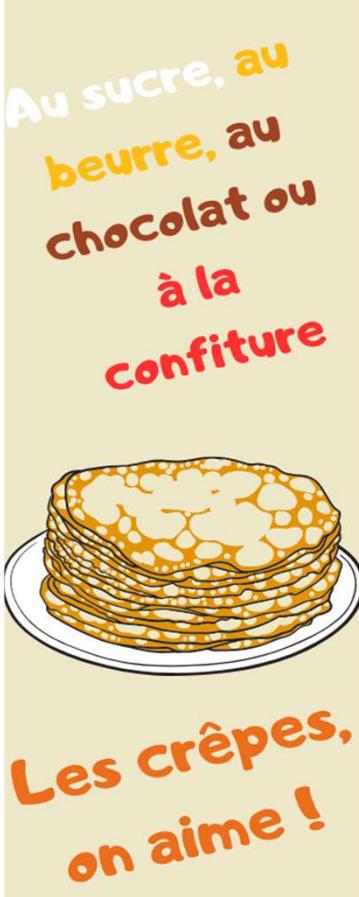
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison



Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février		Mardi 03 février		Jeudi 05 février		Vendredi 06 février	
Entrée	Betteraves vinaigrette	Entrée	Velouté de poireaux vache qui rit	Entrée		Entrée	
Plat	Dos de colin sauce 4 épices	Plat	Sauté de porc sauce tomates	Plat		Plat	Couscous au poulet
Garniture	Epinards à la crème	Garniture	 Tortis	Garniture		Garniture	 Semoule
Fromage		Fromage		Fromage	Fromage blanc du sucre	Fromage	Fromage
Dessert	Crêpe au sucre	Dessert	Fruit de saison	Dessert		Dessert	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	Velouté poireaux carottes pomme de terre			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	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	Burger fish
Garniture	AB Salade	Petits pois		Mon premier est la boisson que boit un bébé. Mon second est un pronom personnel. Mon tout est un aliment apprécié des tortues.	AB Salade	Frites
Fromage		Fromage		Perseil - Carotte - Laitue	Végétarien	
Dessert	Île flottante	Fruit			Compote	Fruit



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