

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien





# AU MENU

fait  
maison  
cette semaine



MATERNELLE

Semaine du 05 au 09 janvier 2026

	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier		Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée		Velouté de légumes	 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	
Plat	Poisson pané	Gratin Savoyard (pomme de terre fromage à raclette)		 Bœuf Bourguignon	Poulet Yassa
Garniture	Petit pois	Salade		Haricots Verts	 Riz Créole
Fromage	 Fromage	Végétarien			Fromage
Dessert	Compote	Galette des rois		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

fait  
maison  
cette semaine



MATERNELLE

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier		Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Salade <b>de perle</b> ciboulette et crème 	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> 		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	 <b>Végétarien</b>	Purée de céleri 		 Pennes	Frites
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

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien






# AU MENU

fait  
maison  
cette semaine



MATERNELLE

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier		Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	Carotte râpée ciboulette	Macédoine mayonnaise	<p>Mange à ta faim, et ressers toi si tu as encore faim.</p> <p>J'ai une petite faim</p> <p>Une assiette normale s'il vous plaît</p> <p>J'ai une faim de loup</p>	Potage de légumes vermicelles	Pâté de campagne
Plat	Quenelle de brochet sauce aurore	 Parmentier de bœuf bio		 Parmentier de Patates douce et lentilles	Poisson du jour sauce citron
Garniture	 Blé			 Végétarien	 Riz aux petits légumes
Fromage					
Dessert	Fruit	Marbré		Novly vanille	Banane 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

fait  
maison  
cette semaine



MATERNELLE

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	 <p>A la découverte des saveurs d'Asie</p>	Coleslaw	Carottes râpées
Plat	Quiche feuilletée aux fromages lait bio	Nouilles sautées		Brandade de poisson au curry Lait Bio	Pâtes à la carbonara
Garniture	Salade Végétarien	au bœuf et légumes			Emmental râpé
Fromage					
Dessert	Fruit de saison	Gâteau coco		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

fait  
maison  
cette semaine



MATERNELLE

Semaine du 02 au 06 février 2026

	Lundi 02 février	Mardi 03 février		Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Entrée	Betteraves vinaigrette	Velouté de poireaux vache qui rit	<p>Au sucre, au beurre, au chocolat ou à la confiture</p>  <p>Les crêpes, on aime !</p>		
Plat	Dos de colin sauce 4 épices	Sauté de porc sauce tomates		Gratin de chou fleur et pomme de terre à la béchamel emmental	Couscous au poulet
Garniture	Epinards à la crème	 Tortis		 Végétarien	 Semoule et légumes a couscous
Fromage				Fromage blanc au sucre	Fromage
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit de saison		Gâteau à l'ananas	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

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien






# AU MENU

fait  
maison  
cette semaine



MATERNELLE

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	 Salade	Petits pois		 Salade	Frites
Fromage		Fromage	Mon premier est la boisson que boit un bébé. Mon second est un pronom personnel. Mon tout est un aliment apprécié des tortues.	 Végétarien	
Dessert	Ile flottante	Fruit	Persil - Carotte - Laitue	 Compote	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