



AU MENU

fait
maison
cette semaine



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				Carottes râpées Salade aux croutons	Salade de chou blanc Salade de chou rouge
Plat	Poisson pané	Gratin Savoyard (pomme de terre fromage à raclette)		J'aime la galette. Savez-vous comment ? Quand elle est bien faite Avec du beurre dedans.		Bœuf Bourguignon	Poulet Yassa
Garniture	Petit pois	Salade Végétarien		Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala		Haricots Verts	Riz Créo
Fromage	Fromage	Petit suisse		Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala		Fromage	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 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	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Salade de perle ciboulette et crème  Salade de blé aux petits légumes	Velouté de butternut	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 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 19 au 23 janvier 2026

Lundi 19 janvier		Mardi 20 janvier		Jeudi 22 janvier		Vendredi 23 janvier	
Entrée	Carotte râpée ciboulette Chou-fleur vinaigrette	Macédoine mayonnaise Salade de fenouil et pomme	Mange à ta faim, et ressers toi si tu as encore faim.	Potage de légumes vermicelles	Pâté de campagne Pâté de foie		
Plat	Quenelle de brochet sauce aurore	Parmentier de bœuf bio		Parmentier de Patates douces et lentilles	Poisson du jour sauce citron		
Garniture	Blé						
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage		
Dessert	Fruit	Marbré		Novly vanille	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



AU MENU

fait
maison
cette semaine



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		Coleslaw	Choux blanc vinaigrette	Carottes râpées	céleri vinaigrette
Plat	Quiche feuilletée aux fromages lait bio	Nouilles sautées au bœuf et légumes		Brandade de poisson au curry	Lait bio	Pâtes à la carbonara	
Garniture	Salade					Emmental râpé	
Fromage	Végétarien	Fromage		Fromage			
Dessert	Retin suisse	Gâteau coco		Gâteau au yaourt		Compote	



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.

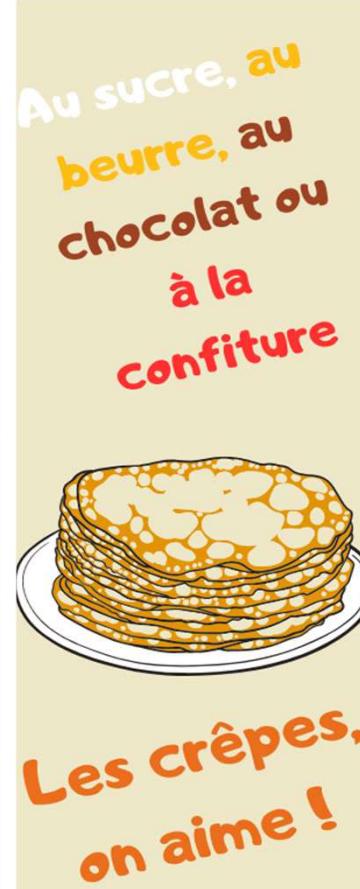


Fait maison



AU MENU

Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février		Mardi 03 février	Au sucre, au beurre, au chocolat ou à la confiture		Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Entrée	Betteraves vinaigrette Betteraves maïs	Velouté de poireaux vache qui rit			Salade de lentilles vinaigrette	Salade de batavia croûton échalotte
Plat	Dos de colin sauce 4 épices	Sauté de porc sauce tomates		Salade de Haricots blanc vinaigrette	Salade d'endives oignon rouge maïs	
Garniture	Epinards à la crème	 Tortis		Gratin de chou fleur et pomme de terre à la béchamel emmental	Couscous au poulet	
Fromage	 Fromage	Fromage		 Végétarien	Semoule et légumes à couscous	
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit de saison		Fromage blanc au sucre	Fromage	
				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



AU MENU

fait
maison
cette semaine



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 AB 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 AB Lait bio	Burger fish
Garniture	Salade	Petits pois	Mon premier est la boisson que boit un bébé. Mon second est un prénom personnel. Mon tout est un aliment apprécié des tortues.	AB Salade Végétarien	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Perseil - Carotte - Laitue	AB Fromage	Fromage
Dessert	Île flottante	Fruit		Compote	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