VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

PRODUIT FAIT MAISON 70% fait maison

Cerelles

Semaine du 8 au 12 janvier 2024

| Lundi 8 janvier | Mardi 9 janvier | | Jeudi 11 janvier | Vendredi 12 janvier |
|---|---|---|---|---|
| Macédoine mayonnaise | Velouté de petits pois | Bonne et heureuse année 2024 | Carottes cake | Terrine de saumon |
| Blanquette de poissons | Haché de veau Ketchup | | Poêlée Végétarienne | Haut de cuisse de poulet façon Yassa |
| Julienne de légumes au curcuma | Pommes rissolées | | Butternut-haricots verts-champignons | Riz Créole |
| Fromage | Fromage | | Fromage | Fromage |
| Galette des rois | Pêche sirop | | Végétarien<br>Fruit | Tiramisu Spéculoos |

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

PRODUIT FAIT MAISON 68% fait maison

Cerelles

Semaine du 15 au 19 janvier 2024

| Lundi 15 janvier | Mardi 16 janvier | | Jeudi 18 janvier | Vendredi 19 janvier |
|---|---|---|---|---|
| Velouté de légumes | Saucisson à l'ail | | Betteraves vinaigrette | Salade croûtons et lardons |
| Pizza aux fromages | Filet de Cabillaud Sauce crème citron ciboulette | | Marengo de porc | Baguette façon Hot Dog |
| Salade verte | Haricots beurre | | Coquillettes | Frites |
| Petit suisse | Fromage | | Fromage | Fromage |
| Végétarien | Salade de Fruits frais | | Compote de fruits | Bâtonnet Nesquik cacao vanille |
| Fruit | | | | |

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

PRODUIT FAIT MAISON 80% fait maison

Cerelles

## Semaine du 22 au 26 janvier 2024

| Lundi 22 janvier | Mardi 23 janvier | | Jeudi 25 janvier | Vendredi 26 janvier |
|---|---|---|---|---|
| Salade de haricots rouge maïs échalotes<br><br>Gnocchis sauce tomates gratinée<br><br>Fromage<br>**Végétarien**<br>Abricot au sirop | Potage pomme de terre brocolis<br><br>Sauté de dinde sauce soja<br><br>riz et petits légumes<br><br>Fromage<br><br>Fromage blanc confiture | | Carottes râpées<br><br>Poisson pané Sauce Tartare<br><br>Duo de choux-fleurs brocolis<br><br>Fromage<br><br>Semoule au lait | Thème Cro-Magon<br><br>Viande sanglante<br>Feuilleté de saucisse au ketchup<br><br>Os de dinosaures à pleine mains<br>Pilon de poulet<br><br>Creuse la terre pour me trouver<br>Potateos<br><br>cépage de la vache<br>Fromage<br><br>Monte aux arbres pour me cueillir<br>(Banane) |



# BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

PRODUIT FAIT MAISON 71% fait maison

Cerelles

Semaine du 29 janvier au 2 février 2024

| Lundi 29 janvier | Mardi 30 janvier | | Jeudi 1er février | Vendredi 2 février |
|---|---|---|---|---|
| Mortadelle pistache | Potage Dubarry | | Salade aux croûtons | Œuf Mimosa |
| Gratin de poisson chapelure | Chili Con Carné | | Gratin de pommes de terre et camembert | Saucisse |
| Brunoise de légumes | Riz | | Petit suisse | Lentilles Chasseuneuil du Poitou |
| Fromage | Fromage | | Végétarien | Fromages |
| Mousse chocolat | Fruit | | Gâteau invisible à la vanille | Crêpes |

## La recette des crêpes

Pour 8 personnes

Dans un saladier, mets 250 g de farine, puis creuse un puits au centre. Dans le puits, ajoute 1 pincée de sel fin, 40 g de sucre et 3 œufs entiers. Mélange le tout, puis ajoute petit à petit 0,5 l de lait. Fais fondre 40 g de beurre, que tu ajoutes ensuite à la pâte en remuant bien. Laisse la pâte reposer 1 heure, puis fais cuire les crêpes dans une poêle bien chaude.

**Régalete!**

# BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

PRODUIT FAIT MAISON 72% fait maison

Cerelles

Semaine du 5 au 9 février 2024

| Lundi 5 février | Mardi 6 février | | Jeudi 8 février | Vendredi 9 février |
|---|---|---|---|---|
| Paté de campagne<br><br>Filet de Hoki<br>Sauce Citronnée<br><br>Fondue de poireaux<br><br>Fromage<br><br>Fruit | Velouté à la carotte curry<br><br>Sautée de porc Moutardée<br><br>Tortis<br><br>Fromage<br><br>Beignet à la pomme | **Crée ta lanterne chinoise**<br> <br>**Pense à la décorer !** | Coleslaw<br><br>Gratin au Trois couleurs<br>Purée de chou-fleur brocolis et carottes<br>**Végétarien**<br>Fromage<br><br>Compote Boissonot<br>Galette poitevine | Endives vinaigrette<br><br>Tartiflette<br><br>Petit suisse<br><br>Salade de fruit frais |

# BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

PRODUIT FAIT MAISON 76% fait maison

Cerelles

Semaine du 12 au 16 février 2024

| Lundi 12 février | Mardi 13 février | | Jeudi 15 février | Vendredi 16 février |
|---|---|---|---|---|
| Pâté de foie | Salade verte et oignon rouge maïs | Dans le jardin d'à côté, un bonhomme de neige est né. Un chapeau et un balai. Une carotte pour le nez. un cache-nez autour du cou. pour les yeux, deux petits cailloux. Dans le jardin d'à côté, un bonhomme de neige est né. | Bouillon vermicelle | Thème nouvel an chinois<br>Nems de poulet |
| Colin Façon Armoricaine | Croque multi-fromage | | Bœuf à la Flamande | Porc au caramel |
| Epinard | Mozza mimolette | | Carottes Vichy | Riz cantonais |
| Fromage | Compote pomme fraise | | Fromage | Fromage |
| FromPot | Végétarien | | Gâteau au chocolat | Salade de fruits au Litchi |

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

PRODUIT FAIT MAISON 58% fait maison

Cerelles

Semaine du 19 au 23 février 2024

| Lundi 19 février | Mardi 20 février | | Jeudi 22 février | Vendredi 23 février |
|---|---|---|---|---|
| Rosette cornichon | Bouillon de volaille vermicelles | | Choux rouge vinaigrette | Crème de brocolis |
| Beignet de poisson | Omelettes aux fromages | | Bœuf Bourguignon | Poulet au cola |
| Petits pois | Salade verte | | Tagliatelles | Pommes de terre rissolées |
| Fromage | Petit suisse | | Fromage | Fromage |
| Fruit de saison | Végétarien Gâteau au citron | | Compote | Ile flottante |

## CHARADES

Mon premier est le contraire de froid.
Mon deuxième est la 1ère syllabe de copain.
Mon troisième est une note de musique.
Mon tout est délicieux en tablette ou en boisson.

Mon premier est un oiseau noir et blanc, et bavard.
Mon deuxième est rouge et coule dans le corps.
Mon troisième permet de dormir.
Mon tout est une fleur.

Mon premier est une question.
Mon second est une affirmation.
Mon tout est un fruit exotique.

Réponses : Chaud-ca-la / Pie-sang-lit / Qui-oui

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

PRODUIT FAIT MAISON 72% fait maison

Cerelles

Semaine du 26 février au 1 Mars 2024

| Lundi 26 février | Mardi 27 février | | Jeudi 29 février | Vendredi 1er mars |
|---|---|---|---|---|
| Radis beurre<br><br>Pizza emmental, mozzarella<br><br>Salade verte<br>Végétarien<br>Petit suisse<br><br>Fruit | Camembert chaud<br><br>Jambon Grill<br><br>Purée de pommes de terre<br><br>Fromage<br><br>Fruits | | Pavé de foie<br><br>Aiguillettes de poulet à la crème<br><br>Brocolis<br><br>Fromage<br><br>Crème caramel | Salade verte, pomme de terre, ciboulette<br><br>Dos de colin<br>Sauce Aneth<br><br>Méli mélo de céréales<br><br>Fromage<br><br>Quatre-quart |

## CHARADES

Mon premier est le contraire de froid.
Mon deuxième est la 1ère syllabe de copain.
Mon troisième est une note de musique.
Mon tout est délicieux en tablette ou en boisson.

Mon premier est un oiseau noir et blanc, et bavard.
Mon deuxième est rouge et coule dans le corps.
Mon troisième permet de dormir.
Mon tout est une fleur.

Mon premier est une question.
Mon second est une affirmation.
Mon tout est un fruit exotique.

Réponses : Chaud-ca-la / Pie-sang-lit / Qui-oui

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

PRODUIT FAIT MAISON 82% fait maison

Cerelles

Semaine du 4 au 8 Mars 2024

| Lundi 4 mars | Mardi 5 mars | Jeudi 7 mars | Vendredi 8 mars |
|---|---|---|---|
| Terrine Provençal | Salade marco polo | Carotte Râpées | Potage de légumes |
| Lasagne de légumes | Poisson pané sauce Tartare | Tajine de porc et ses légumes | Escalope de dinde pané |
| Salade | Petits pois | Butternuts navets rutabagas | Haricots verts persillé |
| Végétarien | Fromage | Fromage | Fromage |
| Fromage | Fruits | Compote | Tarte aux pommes |
| Gaufre au sucre | Riz au lait | | |

## CHARADES

Mon premier est le contraire de froid.
Mon deuxième est la 1ère syllabe de copain.
Mon troisième est une note de musique.
Mon tout est délicieux en tablette ou en boisson.

Mon premier est un oiseau noir et blanc, et bavard.
Mon deuxième est rouge et coule dans le corps.
Mon troisième permet de dormir.
Mon tout est une fleur.

Mon premier est une question.
Mon second est une affirmation.
Mon tout est un fruit exotique.

Réponses : Chaud-ca-la / Pie-sang-lit / Qui-oui

BON APPÉTIT !