



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				Salade verte aux croûtons	Rillette
Plat	Poisson pané	Gratin pomme de terre brocolis au cheddar				Bœuf Bourguignon	Poulet Yassa
Garniture	Petit pois	Salade Végétarien		Quand elle est bien faite Avec du beurre dedans.		Carottes	Riz Créoile
Fromage	Fromage	Petit suisse		Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala		Fromage	Fromage
Dessert	Galette des rois	Compote		Tralalala lalala lalère Tralalala lalala lala		Tarte aux pommes	Yaourt aux fruits



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	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
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud, sauce aneth	Duo de pomme de terre Chou de Bruxelles		Marengo de dinde	Salade verte noix vinaigrette balsamique
Garniture	Végétarien		Fromage		Saucisse	
Fromage	Fromage		Fromage		Pennes	Frites
Dessert	Fruit	Crème vanille	Régale-toi !		Fromage	Fromage
					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	<b>Mange à ta faim, et ressers toi si tu as encore faim.</b>	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	 Blé			 <b>Végétarien</b>	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		
Plat	Pâtes à la carbonara	Porc au caramel		
Garniture	Emmental râpé	Riz		
Fromage	Petit suisse	Fromage		
Dessert	Fruit	Gâteau coco		
 <p><b>A la découverte des saveurs d'Asie</b></p>				

## 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.



Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février		Mardi 03 février		Jeudi 05 février		Vendredi 06 février	
Entrée	Terrine de saumon	Velouté de poireaux vache qui rit					
Plat	Dos de colin sauce citronnée	Longe de porc au jus		Gratin de chou fleur pomme de terre béchamel à la mimolette		Bœuf à la flamande	
Garniture	Duo de haricots verts et beurre		Tortis			Pomme vapeurs	
Fromage	Fromage	Fromage				Fromage	
Dessert	Crêpe	Compote		Les crêpes, on aime !		Brioche perdue	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



Week of 09 to 13 February 2026

Lundi 09 février		Mardi 10 février		Charades		Jeudi 12 février		Vendredi 13 février	
Entrée	Potage de légumes	Salade de riz aux petits légumes							
Plat	Pizza bolognaise (mozza, bœuf haché, sauce tomate)	Gratin d'endives au jambon Lait bio		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	
Garniture	Salade			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.		Tortilla pomme de terre et fromages		Burger Fish	
Fromage		Fromage		Mon premier est la boisson que boit un bébé. Mon second est un prénom personnel. Mon tout est un aliment apprécié des tortues.		Salade verte		Frites	
Dessert	From'pote	Semoule au lait		Perseil - Carotte - Laitue		Végétarien		Fromage	
						Fromage			
						Ille flottante		Fruit	



Our menus are validated by our dietitian-nutritionist, susceptible to be modified according to the supplies, susceptible to contain allergens. For more information, please contact the chef de cuisine.

All our meats (beef, veal, pork, lamb, poultry) are fresh, raised and slaughtered in France, except for the minced meats for health reasons (frozen). The beef meat is from cattle breeds.



Made at home