

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

0%
fait
maison
cette semaine

Cerelles

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	 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	Salade verte aux croûtons	Rillettes
Plat	Poisson pané	Gratin pomme de terre brocolis au cheddar		 Bœuf Bourguignon	Poulet Yassa
Garniture	Petit pois	Salade Végétarien		Carottes	 Riz Créole
Fromage	 Fromage	Petit suisse		Fromage	Fromage
Dessert	Galette des rois	Compote		Tarte aux pommes	Yaourt aux fruits

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

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier		Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	 Salade de perles ciboulette et crème	Velouté de brocolis pomme de terre	<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> 	Endives aux pommes	Salade verte noix vinaigrette balsamique
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud, sauce aneth		Marengo de dinde	Saucisse
Garniture	 Végétarien	Duo de pomme de terre Chou de Bruxelles		 Pennes	Frites
Fromage	 Fromage	Fromage		Fromage	 Fromage
Dessert	Fruit	Crème vanille		 Œuf au lait	Liégeois chocolat

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait
maison
cette semaine

Cerelles

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	<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	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			Végétarien	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 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

Cerelles

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 Nem	 <p>A la découverte des saveurs d'Asie</p>	Coleslaw	Velouté de carottes cumin
Plat	 Pâtes à la carbonara	Porc au caramel		Brandade de poisson au curry	Quiche aux fromages
Garniture	Emmental râpé	 Riz			Salade Végétarien
Fromage	Petit suisse	Fromage		 Fromage	Fromage blanc sucré
Dessert	Fruit	Gâteau coco		Gâteau aux poires	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

Cerelles

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	<p>Au sucre, au beurre, au chocolat ou à la confiture</p>  <p>Les crêpes, on aime !</p>	Salade de pâtes carotte et Panais	Salade d'endives croûtons échalotes
Plat	Dos de colin sauce citronnée	Longe de porc au jus		Gratin de chou fleur pomme de terre béchamel a la mimolette	 Bœuf à la flamande
Garniture	Duo de haricots verts et beurre	 Tortis		 Végétarien	Pomme vapeurs
Fromage	Fromage	Fromage		 Fromage	Fromage
Dessert	Crêpe	Compote		Brioche perdue	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

Cerelles

Semaine du 09 au 13 février 2026

	Lundi 09 février	Mardi 10 février	Charades	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Entrée	Potage de légumes	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	Salade verte
Plat	Pizza bolognaise (mozza, bœuf haché, sauce tomate)	AB Gratin d'endives au jambon Lait bio	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
Garniture	Salade			Salade verte Végétarien	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.	Fromage	Fromage
Dessert	From'pote	AB Semoule au lait	Persil - Carotte - Laitue	Ile flottante	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