

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Semaine du 8 au 12 janvier 2024

Lundi 8 janvier

Mardi 9 janvier

Jeudi 11 janvier

Vendredi 12 janvier

Macédoine  
mayonnaise

Segments de  
pamplemousse

Filet de colin

Julienne de légum  
au curcuma

Fromage

Galette des rois

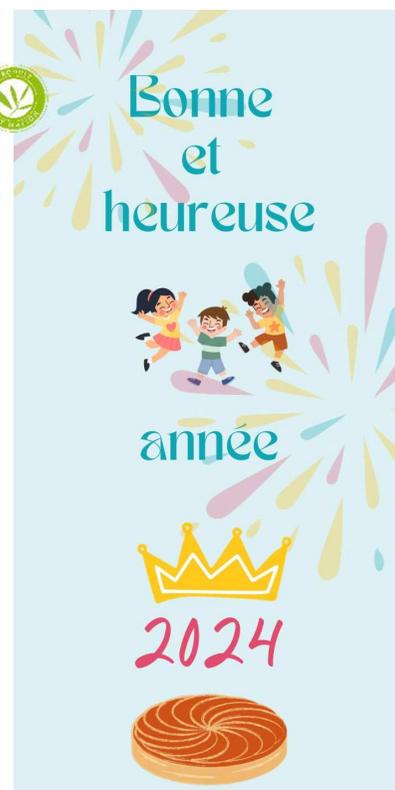
Velouté de petits pois

Burger de veau  
Sauce cheddar

Pommes rissolées

Fromage

Fruit



Duo de choux  
vinaigrette

Brocolis vinaigrette  
**Végétarien**  
Poêlée Végétarienne

Butternut- haricots  
plat- champignons

Fromage

Compote Boissonot

Terrine de saumon

Flan au Légumes

Haut de cuisse de  
poulet  
façon Yassa

Riz Créole

Fromage

Tiramisu nutella

# BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Semaine du 15 au 19 janvier 2024

Lundi 15 janvier

Mardi 16 janvier

Jeudi 18 janvier

Vendredi 19 janvier

Velouté de légumes



Rosette cornichon

Pizza aux fromages



Saucisson à l'ail

Salade verte  
**Végétarien**  
Petit suisse

Filet de Cabillaud  
Sauce crème, citron,  
ciboulette



Haricots beurre



Fromage



Compote Maison



## LE SAVAIS-TU ?

Les hommes de Cro-Magnon vivaient il y a 30 000 ans.

Ils vivaient dans des grottes ou sous des tentes qu'ils construisaient avec des grands os et des peaux d'animaux.



Ils construisaient des outils et des armes pour la chasse et la pêche.



Sur les parois des grottes, les hommes de Cro-Magnon peignaient surtout des animaux :

des chevaux, des bisons, des taureaux sauvages, des rennes, des mammouths.



# BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



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



Haricot coco à la  
vinaigrette



Gnocchis sauce  
tomate gratinée



Fromage  
**Végétarien**  
Abricot au sirop

Potage de légumes



Sauté de dinde sauce  
soja



riz et petits légumes



Fromage

Fromage blanc  
confiture

## LE SAVAIS-TU ?



Les hommes de Cro-Magnon se nourrissaient de la cueillette de fruits, d'herbes et de racines.

Ils étaient de grands chasseurs, ce qui leur permettait de manger de la viande de renne et de mammouth par exemple.



Ils pêchaient également, soit à la main soit au harpon qu'ils fabriquaient à partir d'os ou de bois de renne.



Le feu leur servait à se chauffer, à s'éclairer, à faire fuir les bêtes sauvages et aussi à cuire leur nourriture.

Carottes râpées



Céleri rémoulade

Poisson pané  
Sauce Tartare



Duo de choux-fleurs  
brocolis



Fromage



Riz au lait



Thème Cro-magnon

Feuilleté de saucisse  
au ketchup



Os de dinosaures à  
pleine mains



Creuse la terre pour  
me trouver



Cépage de la vache

Monte aux arbres  
pour me cueillir

# BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Semaine du 29 janvier au 2 février 2024

Lundi 29 janvier

Mardi 30 janvier

Jeudi 1<sup>er</sup> février

Vendredi 2 février

Mortadelle pistache

Salami

Gratin de poisson  
chapelure verte

Brunoise de légumes

Fromage

Liégeois chocolat

Potage Dubarry

Chili Con Carné

Riz

Fromage

Crème au citron

Fruit

## 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.

Régaletoi!

Mousse de brocolis

**Végétarien**  
Salade aux croûtons

Gratin de pommes de  
terre  
et camembert

Petit suisse

Gâteau invisible à la  
vanille

Club sandwich

Mimosa

Œuf Mimosa

Saucisse

Lentilles Chasseneuil  
du Poitou

Fromages

Crêpes

# BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Semaine du 5 au 9 février 2024

Lundi 5 février

Mardi 6 février

Jeudi 8 février

Vendredi 9 février

Rillettes et  
cornichon

Pâté de campagne

Filet de Hoki Sauce  
Citronnée

Fondue de poireaux

Fromage

Ananas au sirop

Velouté à la carotte  
curry

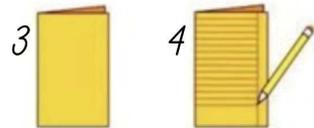
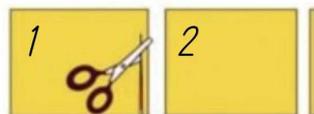
Sautée de porc  
Moutardée

Tortis

Fromage

Brioche perdue

## Crée ta lanterne chinoise



Pense à la décorer !

Coleslaw

Poireaux vinaigrette

**Végétarien**

Gratin au Trois  
couleurs

Chou-fleur brocolis  
carotte

Fromage

Clafoutis pomme  
cannelle

Endives vinaigrette

Carottes râpées

Tartiflette

Salade verte

Petit suisse

Salade fruit frais

# BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Semaine du 12 au 16 février 2024

Lundi 12 février

Mardi 13 février

Jeudi 15 février

Vendredi 16 février

Pâté de foie

Pâté de campagne

Colin Façon  
Armoricaïne

Epinards

Fromage

Yaourt fermier

Salade d'endives et  
croûtons échalotes

Salade verte et  
oignons rouges maïs

Croque multi-  
fromage Mozza  
mimolette

Fromage blanc

**Végétarien**

Compote pomme

Fraise

*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

Bœuf à la Flamande

Carottes Vichy

Fromage

Gâteau au chocolat

Nouvel an chinois

Nems de poulet

Porc au caramel

Riz cantonais

Fromage

Salade de fruits au  
Litchi

# BON APPÉTIT !