




VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

63% fait maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 6 au 10 janvier 2025

	Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	<h2>La Galette des Rois</h2>   <p>de l'Épiphanie</p>	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier	
Entrée	Betterave	Bouillon de volaille vermicelles			Salade de Chou Rouge et Pomme	Flan de légumes
Plat	Poisson pané	Haché de veau sauce cheddar			 Bœuf Bourguignon	Tartine chaude savoyarde
Garniture	Petit pois	Haricots Verts			Pâtes	Salade
Fromage	Fromage	Fromage			Fromage	<h2>Végétarien</h2>
Dessert	Galette des rois	Compote			Fruits	Fromage Tarte aux pommes

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

80% fait maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 13 au 17 janvier 2025

	Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier
Entrée	Salade de perle ciboulette et crème	Velouté de Brocolis pomme de terre
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud Sauce tomate
Garniture	Végétarien	Semoule
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Crème vanille



au gaspillage alimentaire

Je demande une portion adaptée à ma faim, quitte à me resservir.

	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Entrée	Salade pâte surimi	Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique
Plat	Marengo de dinde	Hot Dog
Garniture	Haricot beurre	Frites
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Crème renversé	Salade de 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

80% fait maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 20 au 24 janvier 2025

	Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier		Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
Entrée	Carotte râpée ciboulette	Salade de haricots rouge maïs à la crème	<p><i>La recette de la crème au Nutella pour 6 personnes</i></p> <p>Mélanger 60 g de sucre et 30 g de Maïzena dans une casserole, puis ajouter 85 cl de lait petit à petit en mélangeant bien.</p> <p>Mettre sur le feu, ajouter 3 cuillères à soupe de nutella et mélanger sans cesser de remuer.</p> <p>Une fois le Nutella mélangé, baisser le feu et continuer la cuisson pour faire épaisir le mélange, sans cesser de remuer, jusqu'à ébullition.</p> <p>Eteindre le feu, tout en continuant de remuer pour éviter qu'une fine couche ne se forme sur le dessus.</p> <p>Verser dans des petits pots, et placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.</p>	Velouté de légumes	Salade d'Endives Mimolette
Plat	Quenelle de brochet sauce aurore	Croissant au jambon		Parmentier de Patate douce et lentilles	Pot au feu
Garniture	Blé	Salade verte		Végétarien	Carottes navet Pomme de Terre
Fromage	Fromage	 Fromage		petit suisse	Fromage
Dessert	Compote	Novly caramel		Fruit frais	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

66% fait maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 27 au 31 janvier 2025

	Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier
Entrée	Velouté de Panais et Pomme de Terre	Nouvel an chinois Nems
Plat	Quiche aux fromages	Bœuf aux oignons
Garniture	Salade Végétarien	Riz cantonnais
Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Salade de fruits aux litchis



Le 29 janvier
c'est le
Nouvel An
Chinois



	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Entrée	Pâté de foie	Velouté d'asperge
Plat	Gratin de poisson à la chapelure verte	AB Pâte
Garniture	Carottes à la crème	à la carbonara
Fromage	Fromage	Emmental râpé
Dessert	Gâteau à la vanille	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

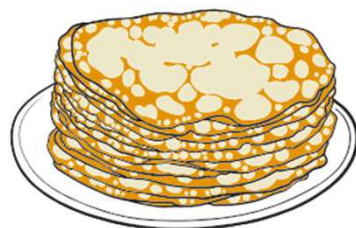
80% fait maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 3 au 7 février 2025

	Lundi 3 février	Mardi 4 février
Entrée	Rilette cornichon	Velouté de courgette vache qui rit
Plat	Filet de Hôki sauce citronnée	Sauté de porc à la diable
Garniture	Epinards à la crème	Tortis
Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Crêpe au sucre	Fruit de saison

C'est la
Chandeleur !



Miam
miam
des crêpes !

	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
Entrée	Mousse de betteraves	Salade d'endive croûton Maïs
Plat	Gratin de chou-fleur brocolis pomme de terre à la mimolette	Bœuf à la Flamande
Garniture	 Végétarien	Pomme vapeur
Fromage	 Petit suisse	Fromage
Dessert	Brioche perdue	Ananas rôti

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

80% fait maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 24 au 28 février 2025

	Lundi 24 février	Mardi 25 février		Jeudi 27 février	Vendredi 28 février
Entrée	Bouillon de volaille vermicelle	Pâté de Campagne	<p>Les mots croisés sucrés</p>	Chou Rouge Vinaigrette	Salade de tortis aux petits légumes
Plat	Cordon Bleu	Brandade de poisson		Bœuf Mode	Omelette aux herbes
Garniture	Petits Pois	Salade verte		AB Pâtes	Salade Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage blanc	Petit suisse
Desert	Semoule au lait	Fruit		Fruit	Eclair 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

63% fait maison
cette semaine

Cerelles

Semaine du 3 au 7 mars 2025

	Lundi 3 mars	Mardi 4 mars	Jeudi 6 mars	Vendredi 7 mars
Entrée	Salade de blé olives betteraves	Soupe à l'oignon	Potage tomates vermicelle	Saucisson à l'ail beurre
Plat	Quiche aux fromages et brocolis	Lasagne de bœuf	Croque Monsieur à la raclette	Blanquette de poisson
Garniture	Salade	Salade verte	Salade verte	Riz aux petits légumes
Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Poire au chocolat	Rose des sables	Salade de fruits à la cannelle	Compote

Le 4 mars c'est
Mardi Gras

CARNAVAL

Végétarien

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