

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 17 janvier marque la **Journée Internationale de la Cuisine Italienne**. Considérée comme l'une des **gastronomies les plus anciennes au monde**, elle s'est enrichie au fil des siècles grâce à diverses influences. Si les pâtes sont aujourd'hui l'un des symboles majeurs de la cuisine italienne, leurs origines remontent pourtant à l'Asie. Adoptées puis sublimées par les Italiens, elles sont devenues un **pilier de cette cuisine** reconnue pour sa richesse, sa simplicité et son savoir-faire transmis de génération en génération. Des **antipasti** (entrées : bruschettas, légumes marinés...) aux **dolci** (desserts : tiramisu, panna cotta...), en passant par les **saucés emblématiques**, l'**huile d'olive**, les **herbes aromatiques**, les **fromages locaux** et les produits de saison, la **cuisine italienne** met en avant une approche authentique et gourmande, devenue une **référence mondiale**.

LUNDI
12/01/2026


MARDI
13/01/2026

MERCREDI
14/01/2026

JEUDI
15/01/2026


VENDREDI
16/01/2026

M
E
N
U

Salade de tordsades 

Filet meunière 

Carotte 

*Fromage blanc  +
sucre


*Pomme 


Carottes râpées vinaigrette




Cuisse de poulet 

Beignet de courgette

*Ortolan 


Compote pomme fraise
cassis 


Oeuf dur mayonnaise 

Spaghettis  bolo
végétale

Yaourt aromatisé 



Poire


Chou-fleur piémontaise 

Tarte Butternut Comté 
Salade verte

*Saint Morêt 

Salade d'orange



Chou blanc  
mimolette



Sauté de veau 
sauce curry

Brocolis 

Eclair au chocolat


GOUTER

Baguette 
Beurre 
Barre de chocolat

Quatre-quart nature 
Yaourt vanille 

Gâteau  Compote 

Baguette  Pâte à tartiner 
Fruit 

Muffin double chocolat
Fruits 

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 17 janvier marque la **Journée Internationale de la Cuisine Italienne**. Considérée comme l'une des **gastronomies les plus anciennes au monde**, elle s'est enrichie au fil des siècles grâce à diverses influences. Si les pâtes sont aujourd'hui l'un des symboles majeurs de la cuisine italienne, leurs origines remontent pourtant à l'Asie. Adoptées puis sublimes par les Italiens, elles sont devenues un **pilier de cette cuisine** reconnue pour sa richesse, sa simplicité et son savoir-faire transmis de génération en génération. Des **antipasti** (entrées : bruschettas, légumes marinés...) aux **dolci** (desserts : tiramisu, panna cotta...), en passant par les **sauces emblématiques**, l'**huile d'olive**, les **herbes aromatiques**, les **fromages locaux** et les produits de saison, la **cuisine italienne** met en avant une approche authentique et gourmande, devenue une **référence mondiale**.

LUNDI
12/01/2026


MARDI
13/01/2026

MERCREDI
14/01/2026

JEUDI
15/01/2026


VENDREDI
16/01/2026

M
E
N
U

Salade de torsades 

Filet meunière 

Carotte 

*Fromage blanc  +
sucre

*Pomme 


Carottes râpées vinaigrette



Cuisse de poulet 

Beignet de courgette

*Ortolan 

Compote pomme fraise
cassis 


Oeuf dur mayonnaise




Spaghettis  bolo
végétale

Yaourt aromatisé 


Poire


Chou-fleur piémontaise 

Tarte Butternut Comté 
Salade verte

*Saint Morêt 

Salade d'orange

Chou blanc 
mimolette

Sauté de veau 
sauce curry

Brocolis 

Eclair au chocolat

GOUTER

Gâteau  Compote 

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 17 janvier marque la **Journée Internationale de la Cuisine Italienne**. Considérée comme l'une des **gastronomies les plus anciennes au monde**, elle s'est enrichie au fil des siècles grâce à diverses influences. Si les pâtes sont aujourd'hui l'un des symboles majeurs de la cuisine italienne, leurs origines remontent pourtant à l'Asie. Adoptées puis sublimées par les Italiens, elles sont devenues un **pilier de cette cuisine** reconnue pour sa richesse, sa simplicité et son savoir-faire transmis de génération en génération. Des **antipasti** (entrées : bruschettas, légumes marinés...) aux **dolci** (desserts : tiramisu, panna cotta...), en passant par les **sauces emblématiques**, l'**huile d'olive**, les **herbes aromatiques**, les **fromages locaux** et les produits de saison, la **cuisine italienne** met en avant une approche authentique et gourmande, devenue une **référence mondiale**.

LUNDI
12/01/2026


MARDI
13/01/2026

MERCREDI
14/01/2026


JEUDI
15/01/2026


VENDREDI
16/01/2026

M
E
N
U


Salade de torsades 

ou

Taboulé 

Filet meunière 


Carottes 


*Fromage blanc , sucre
ou

*Yaourt nature , sucre

*Pomme  ou Orange


Carottes râpées vinaigrette


ou Salade verte, maïs 

Cuisse de poulet 


Beignet de courgette ou
Frites (R. Rolland, V. Hugo et
Pasteur)

*Ortolan  ou *Babybel 

Compote pomme cassis 
ou
Ananas au sirop

Œuf dur mayonnaise 


Spaghettis  bolo végétale

Yaourt aromatisé 

ou

Petit suisse sucré

Clémentine ou Poire

Chou-fleur piémontaise 

ou


Concombre vinaigrette


Tarte Butternut Comté 


Salade verte


*Saint Moret 

ou

*Vache qui rit 

Salade d'orange ou *Pomme 

Chou blanc 
mimolette

ou Céleri rémoulade 

Sauté de veau  sauce curry

Brocolis 

Eclair au chocolat

GOUTER

Gâteau  Compote

