



#### LE SAVIEZ-VOUS ?

Le céleri-rave, racine du céleri, est un légume riche en fibres, vitamines (C et K) et minéraux comme le potassium, il favorise la digestion, contribue à l'hydratation et possède des propriétés antioxydantes.

En cuisine, le céleri-rave se prête à de nombreuses préparations : rôti au four avec un filet d'huile d'olive, en purée onctueuse pour accompagner viandes et poissons, en soupe veloutée pour réchauffer l'hiver, ou encore râpé cru en salade pour une touche croquante et légèrement sucrée. Pour les plus créatifs, il peut même se transformer en frites de céleri-rave, gratin gourmand ou en mousseline légère pour un plat raffiné. Ce légume ancien, peu utilisé, mérite sa place dans nos assiettes pour sa saveur douce et sa texture fondante.

LUNDI

26/01/2026

MARDI

27/01/2026

MERCREDI

28/01/2026

JEUDI

29/01/2026

Voyage en Turquie

VENDREDI

30/01/2026

M  
E  
N  
U

Samoussa légumes

Dahl de lentilles corail et épinards

Riz

Coulommiers

Clémentine

Salade de perles marine

Tortillas  
(Œuf, pomme de terre, oignon)

Epinards à la crème

\*Yaourt nature + sucre

Salade d'ananas

Céleri rémoulade

Sauté de veau sauce blanquette

Macaronis

Emmental

Pomme

Tomate feta

Assiette kebab  
(Kebab et blé cassé tomaté sauce blanche)

\*Vache qui rit

Flan vanille

Carottes râpées vinaigrette

Filet de saumon sauce beurre citronné

Poêlée de légumes

\*Fromage blanc +sucre

Paris-Brest

GOUTER

Gaufre liégeoise   
Fruit

Brioche pépites de chocolat  
Briquette de jus d'orange

Baguette Beurre Fruit

Pain au lait Yaourt aromatisé

Baguette   
Confiture   
Briquette de lait



### LE SAVIEZ-VOUS ?

Le céleri-rave, racine du céleri, est un légume **riche en fibres, vitamines (C et K)** et minéraux comme le **potassium**, il **favorise la digestion, contribue à l'hydratation et possède des propriétés antioxydantes**.

En cuisine, le céleri-rave se prête à de nombreuses préparations : **rôti au four avec un filet d'huile d'olive**, en **purée onctueuse** pour accompagner viandes et poissons, en **soupe veloutée** pour réchauffer l'hiver, ou encore **râpé cru en salade** pour une touche croquante et légèrement sucrée. Pour les plus créatifs, il peut même se transformer en **frites de céleri-rave, gratin gourmand** ou en mousseline légère pour un plat raffiné. Ce **légume ancien**, peu utilisé, mérite sa place dans nos assiettes pour sa **saveur douce** et sa **texture fondante**.

LUNDI  
26/01/2026

M  
E  
N  
U

Samoussa légumes  
Dahl de lentilles corail et épinards   
Riz   
Coulommiers  
Clémentine

MARDI  
27/01/2026

Salade de perles marine  
Tortillas (Œuf, pomme de terre, oignon)  
Epinards à la crème   
\*Yaourt nature +sucre  
Salade d'ananas

MERCREDI  
28/01/2026

Céleri rémoulade   
Sauté de veau sauce blanquette  
Macaronis   
Emmental   
Pomme

JEUDI  
29/01/2026  
Voyage en Turquie

Tomate feta  
Assiette kebab (Kebab et blé cassé tomaté sauce blanche)  
\*Vache qui rit   
Flan vanille

VENDREDI  
30/01/2026

Carottes râpées vinaigrette  
Filet de saumon sauce beurre citronné  
Poêlée de légumes   
\*Fromage blanc +sucre  
Paris-Brest



## LE SAVIEZ-VOUS ?

Le céleri-rave, racine du céleri, est un légume **riche en fibres, vitamines (C et K)** et minéraux comme le **potassium**, il **favorise la digestion, contribue à l'hydratation et possède des propriétés antioxydantes**.

En cuisine, le céleri-rave se prête à de nombreuses préparations : **rôti au four avec un filet d'huile d'olive**, en **purée onctueuse** pour accompagner viandes et poissons, en **soupe veloutée** pour réchauffer l'hiver, ou encore **râpé cru en salade** pour une touche croquante et légèrement sucrée. Pour les plus créatifs, il peut même se transformer en **frites de céleri-rave, gratin gourmand** ou en mousseline légère pour un plat raffiné. Ce **légume ancien**, peu utilisé, mérite sa place dans nos assiettes pour sa **saveur douce** et sa **texture fondante**.

LUNDI  
26/01/2026

M  
E  
N  
U

Samoussa légumes  
Dahl de lentilles corail et épinards AB EU  
Riz AB EU  
Coulommiers ou Mimolette AB EU  
Clémentine ou kiwi

MARDI  
27/01/2026

Salade de perles marine ou Salade de pdt ciboulette  
Tortillas (Œuf, pomme de terre, oignon)  
Epinards à la crème AB EU  
\*Yaourt nature AB EU et sucre ou Yaourt aromatisé vanille AB EU  
Salade d'ananas ou \*fruit AB EU

MERCREDI  
28/01/2026

Céleri rémoulade AB EU  
Sauté de veau AB EU sauce blanquette  
Macaronis AB EU  
Emmental AB EU ou Saint Paulin AB EU  
Pomme AB EU ou clémentine

JEUDI  
29/01/2026  
Voyage en Turquie

Tomate feta  
Assiette kebab (Kebab, sauce blanche et blé cassé tomate AB EU ou Frites sur R. Rolland, V. Hugo et Pasteur)  
\*Vache qui rit AB EU ou \*Chanteneige AB EU  
Flan vanille AB EU ou Mousse au chocolat AB EU

VENDREDI  
30/01/2026

Carottes râpées AB EU vinaigrette ou Maquereau à la tomate  
Filet de saumon MSC AB EU sauce beurre citronné  
Poêlée de légumes AB EU  
\*Fromage blanc AB EU et sucre ou Fromage blanc aux fruits AB EU  
Paris-Brest

GOUTER

Baguette AB EU Beurre AB EU Fruit AB EU