

Semaine du 20 au 24 avril 2026












	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Quel est ton aliment préféré ?	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Entrée	Feuilleté au fromage	Macédoine vinaigrette	 	Betterave	Salade de perles au surimi & mayonnaise
Plat	Pâtes Bolognaise	Paupiette de veau Sauce Marengo		Rougail de colin	Sauté de poulet
Garniture		Pommes rissolées		Semoule	Haricots verts
Fromage	Fromage	Fromage			
Dessert	Fruit	Compote		 Yaourt aromatisé Ferme de l'Airvaudais Fruit	Fromage blanc au coulis de fruits



BON APPÉTIT !



Semaine du 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril		Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	Coleslaw 	Haricots verts vinaigrette 	<p><i>La recette des verrines aux fraises</i></p> <p>Emietter des biscuits roses de Reims ou des boudoirs, et les déposer dans le fond des verrines. Couper des fraises en morceaux, et les déposer sur les miettes de biscuit. Ajouter de la crème fouettée sur les fraises. Décorer avec quelques miettes de biscuit ou une feuille de menthe.</p> <p>Régale-toi ! </p>	 Carottes râpées 	
Plat	Emincé de bœuf 	 Filet de poisson sauce citron 		Quiche aux dés de dinde 	
Garniture	Ecrasé de patates douces 	 Riz		Salade verte	Féried
Fromage	Fromage	Fromage			
Dessert	Salade de fruits 	Compote		Crème dessert au chocolat Fruit 	

BON APPÉTIT !

Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai		Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Macédoine vinaigrette	Concombre à la crème	<p>le 7 mai, c'est la journée mondiale du rire !</p>	Taboulé aux herbes	
Plat	Poisson pané	Colombo de dinde		Sauté de bœuf provençal	
Garniture	Haricots verts	Blé		Carottes & pommes de terre vapeur	Férial
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	
Dessert	Fruit	Compote		Fruit	




BON APPÉTIT !



AU MENU



Semaine du 11 au 15 mai 2026

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	<i>Le fruit de saison</i>	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Betterave vinaigrette	Coleslaw 🌿	Je suis un fruit rouge. Je m'appelle gariguette, mara des bois ou ciflorette.		
Plat	Pâtes 🌿 à la carbonara	Croque Lorrain 🌿 (Béchamel, lardons & oignons)	Je suis un faux fruit, les vrais fruits étant les petits points jaunes appelés akènes.		
Garniture		Salade verte	Je pousse sur les fraisiers.	Férié	Ascension
Fromage	Fromage	Fromage	Je suis ...		
Dessert	Fruit	Fruits au sirop	 LA FRAISE bien sûr !		



BON APPÉTIT !



Semaine du 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai
Entrée	Macédoine vinaigrette	Saucisson à l'ail
Plat	Paupiette de veau Sauce brune	 Hoki sauce citron ciboulette
Garniture	Pommes rissolées	Petits pois & carottes
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Compote



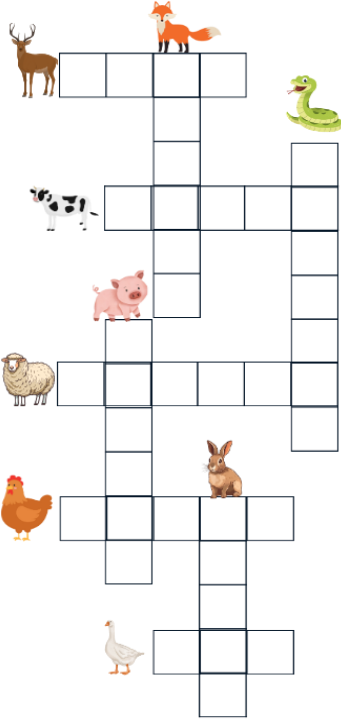









	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
	Céleri râpé vinaigrette	Tomates maïs & concombres
	Mijoté de bœuf à la provençale	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)
	Pâtes locales Grainélis	Salade verte
		Végétarien
	 Yaourt aromatisé Ferme de l'Airvaudais Fruit	Gâteau tutti frutti



BON APPÉTIT !



Semaine du 25 au 29 mai 2026































	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Les mots croisés	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		Feuilleté au fromage		Salami	Salade niçoise revisitée 
Plat		Haché de veau Sauce tomate 		 Pâtes au poisson  crème ciboulette & citron	Gratin pommes de terre  crème & ciboulette
Garniture	Féérié	Pommes rissolées			 Végétarien 
Fromage		Fromage		Fromage	Petit Suisse
Dessert		Fruit		salade de fruits 	Crumble de pêches 



BON APPÉTIT !



Semaine du 01 au 05 juin 2026

	Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	A qui sont ces empreintes ?	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée	Concombre & fêta 	Salade de riz  tomates & maïs	 ● ●  	Tomates au basilic  & vinaigrette balsamique	Salade de pâtes  printanière (Pâtes, petits pois, dés de jambon, fromage vinaigrette douce)
Plat	Mijoté de bœuf  À l'indienne	Cake courgettes  fromages & olives	 ● ●  	Paëlla 	Rôti de porc
Garniture	Riz	Salade verte 	 ● ●  		Poêlée  de légumes
Fromage	Fromage	Végétarien 	 ● ● 		Fromage
Dessert	Gâteau  au chocolat	Yaourt aromatisé  Ferme de l'Airvaudais Fruit	 ● ●  	Panna cotta & coulis  Fruit	Fruit
			 ● ●  		



BON APPÉTIT !



Semaine du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	<p><i>La recette des cookies</i></p> <p>Mélanger 130 g de beurre mou avec 100 g de sucre roux. Incorporer un oeuf battu, puis 180 g de farine, 1 càc de levure et 200 g de chocolat coupé en petits morceaux, en mélangeant. Du bout des doigts, formez des petites boules de la taille d'une grosse noix, puis les placer 30 minutes au congélateur. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Disposer les cookies sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les enfourner pendant 12 à 14 minutes. Poursuivre la cuisson 2 à 4 minutes si vous les voulez encore plus croustillants.</p>  <p>Régale-toi !</p>	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin	
Entrée	Salade verte & râpé de crudités	Pâté de campagne			Melon	Feuilleté au fromage
Plat	Fish & chips	Cordon bleu			Gratin de coquillettes & courgettes au curry & Vache qui rit	Sauté de volaille
Garniture		Carottes Vichy			<i>Végétarien</i>	Tomate provençale
Fromage	Fromage	Fromage			Petit Suisse	Fromage
Dessert	Glace	Fruit			Flan Pâtissier	Coupe de fruits Chantilly



BON APPÉTIT !



Semaine du 15 au 19 juin 2026

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	<i>Le légume de saison</i>	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Concombre à la crème	Pastèque	Je suis une plante cultivée pour son légume-fruit. Je suis de couleur violette ou blanche.	Salade de tomates & basilic	Pâté de foie
Plat	Carri de bœuf créole	Tarte à la tomate & trio de poivrons	Je suis originaire d'Asie. Je suis dégustée surtout en été.	Sauté de porc aux oignons & miel	Cabillaud sauce tomatée
Garniture	Pomme vapeur	Salade verte	Je suis ...	Purée de pois cassés	Riz aux petits légumes d'été (Poivrons, courgettes)
Fromage	Fromage	Fromage			Fromage
Dessert	Compote	Beignet	L'AUBERGINE bien sûr !	Fromage blanc Confiture Fruit	Fruit

Végétarien

BON APPÉTIT !

Semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin		Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Concombre & fêta 	Betterave vinaigrette 	 <p><i>Le Jardin des Saveurs</i></p>	Salade verte  croûtons & maïs	Salade de blé  au surimi
Plat	Poulet rôti	Couscous végétarien 		Ramen de bœuf 	Pain de poisson 
Garniture	Frites	 Semoule <i>Végétarien</i>		(Nouilles chinoises, émincé de bœuf, carottes, courgettes, oignons)	Salade verte
Fromage	Fromage			Fromage	Fromage
Dessert	Tarte fine  aux pommes & spéculoos	 Yaourt aromatisé Ferme de l'Airvaudais Fruit		Fruit	Salade  de fruits aux épices



BON APPÉTIT !



Semaine du 29 juin 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin		Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Salade grecque	Saucisson à l'ail	 <p><i>Bonnes vacances d'été !</i></p>	Salade de pâtes tomates, olives et basilic	Concombre au fromage blanc
Plat	Moussaka	Lasagnes de poissons aux épinards		Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Parmentier de bœuf
Garniture				Salade verte	
Fromage	Fromage blanc straciatella	Liégeois au chocolat		<i>Végétarien</i> Petit Suisse	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit		Fruit	Compote



BON APPÉTIT !

