

Semaine du 20 au 24 avril 2026

	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril		Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Entrée	Betterave vinaigrette	Salade de tomates, maïs & olives	<h2>Quel est ton aliment préféré ?</h2>	Carottes râpées	Duo concombres & tomates
Plat	Haché de veau sauce Marengo	Rougail de colin		Pizza aux 3 fromages	Emincé de bœuf Aux épices kebab
Garniture	Pommes rissolées	Semoule		Salade verte	Patates douces rôties
Fromage				<h2>Végétarien</h2>	
Dessert	Compote	Yaourt aromatisé		Fruit	Fruit
Goûter	Biscuit Lait Compote	Gâteau maison Produit laitier Fruit		Pain Fromage Compote	Biscuit Produit laitier Fruit

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

Semaine du 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	<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> 	Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	Haricots verts vinaigrette				 Betterave vinaigrette
Plat	Cabillaud sauce citron	Quiche aux dés de dinde		Tortellini ricotta-épinards	
Garniture	 Riz	 Salade verte		Béchamel tomate	Féried
Fromage		 Fromage		Végétarien	
Dessert	Fruits au sirop	Ile flottante		Tarte aux pommes	
Goûter	Biscotte Confiture Lait	Pain Fromage Fruit		Biscuit Fruit Sirop	

Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai		Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	 Concombre à la crème	 Carottes râpées	 <p>“HA HA HA”</p> <p>le 7 mai, c'est la journée mondiale du rire !</p>		
Plat	Colombo de dinde	Lasagnes Courgette & mozzarella		 Sauté de bœuf provençal	
Garniture	 Blé	 Salade verte		Carottes & pommes de terre vapeur 	Féié
Fromage		Végétarien		 Fromage	
Dessert	Smoothie	Crème dessert maison		Fruit	
Goûter	Biscuit Produit laitier Fruit	Biscuit Produit laitier Sirop	Gâteau maison Lait Compote		



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

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	 Carottes râpées 	Salade tomates maïs & olives 	Je suis un fruit rouge. Je m'appelle gariguette, mara des bois ou ciflorette.		
Plat	Tarte à la tomate & fromage 	Rougail de colin 	Je suis un faux fruit, les vrais fruits étant les petits points jaunes appelés akènes.		
Garniture	 Salade verte 	 Riz 	Je pousse sur les fraisiers.	Férié	Ascension
Fromage	Végétarien 		Je suis ...		
Dessert	Fruits au sirop	 Yaourt aromatisé			
Goûter	Biscuit Lait Compote	Pain Fromage Fruit	LA FRAISE bien sûr !		

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.

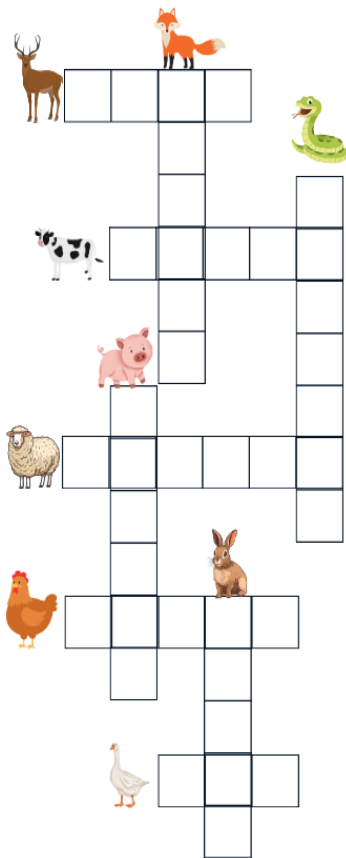






 Fait maison

Semaine du 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai		Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Mortadelle	Courgettes râpées vinaigrette			Menu Super Héros Salade de Wonder Woman Dés de concombres, tomates, crème au citron
Plat	Hoki sauce citron ciboulette	Mijoté de bœuf		Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Nuggets de volaille de Gotham Batgirl
Garniture	 Petits pois & carottes	 Pennes		 Salade verte	Pommes de terre nordiques de Thor
Fromage				Végétarien  Fromage	
Dessert	Fruit	 Yaourt fermier		Gâteau maison	Eclair rapide comme Flash
Goûter	Biscuit Produit laitier Jus de fruits	Gâteau maison Lait Fruit	Biscuit Produit laitier Fruit	Biscuit Produit laitier Fruit	

Semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Les mots croisés	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		Salami		 Salade d'haricots verts	
Plat		Poisson crème ciboulette & citron		Gratin de pommes de Terre crème & ciboulette	Mijoté de bœuf à l'indienne
Garniture	Fériedé	 Pâtes		Végétarien	 Riz
Fromage				Petit Suisse	 Fromage
Dessert		Fruit		Crumble de pêches	Glace
Goûter		Pain Chocolat Lait		Biscuit Crème dessert Sirop	Pain Confiture Produit laitier



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

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	Salade de riz, tomates & maïs 		 •  		Salade verte & râpé de crudités 
Plat	Cake courgettes & chèvre 	Paëlla (Poulet, chorizo, moules & crevettes) 	 •  	Rôti de porc 	Fish & chips
Garniture	Salade verte  	Riz  	 •  	 Haricots verts persillés 	
Fromage	Végétarien 	Fromage	 • 	 Fromage 	
Dessert	Fromage blanc aux fruits 	Fruit	 •  	Clafoutis aux fruits 	Glace
Goûter	Pain Confiture Produit laitier	Biscuit Lait Fruit	 •  	Pain Fromage Fruit	Biscuit Produit laitier Fruit 

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

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>Réqale-toi !</p>	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée		Melon			
Plat	Filet de poisson pané	 Gratin de coquillettes & courgettes au curry & Vache qui rit		Sauté de volaille	Carri de bœuf créole
Garniture	 Carottes Vichy	Végétarien		Tomate provençale	 Pomme vapeur
Fromage	Fromage			Fromage	
Dessert	Fruit	Flan Pâtissier		Coupe de fruits chantilly	Fruit
Goûter	Biscuit Produit laitier Fruit	Pain Confiture Lait		Gâteau maison Produit laitier Fruit	Biscuit Lait Fruit

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

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	Pastèque	Salade de concombre	Je suis une plante cultivée pour son légume-fruit.	Pâté de foie	
Plat	Tarte à la tomate aux 2 moutardes	Sauté de porc au miel	Je suis de couleur violette ou blanche. Je suis originaire d'Asie.	Cabillaud sauce chorizo	Haut de cuisse de poulet
Garniture	 Salade verte	 Purée de pommes de terre	Je suis dégustée surtout en été.	 Poêlée de courgettes	Frites
Fromage	Végétarien		Je suis ...		 Fromage
Dessert	Donuts	 Fromage blanc confiture		Fruit	Tarte fine aux pommes & spéculoos
Goûter	Pain Fromage Sirop	Rose des sables Lait Fruit	L'AUBERGINE bien sûr !	Brioche Produit laitier Compote	Pain Confiture Lait au chocolat

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

Semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin		Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	<i>Végétarien</i>	Salade verte, croûtons & emmental 🌿	 <p><i>Le Jardin des Saveurs</i></p>		Salade grecque 🌿
Plat	Couscous végété 🌿	Ramen de porc 🌿		Pain de poisson 🌿	Sauté de bœuf 🌿
Garniture	 Semoule	(Nouilles chinoises, émincé de porc, carottes, courgettes, oignons)		 Salade verte	Gratin d'aubergines façon moussaka 🌿
Fromage	Fromage			 Fromage	
Dessert	 Yaourt nature	Fruit		Fruit	 Fromage blanc cornflakes
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Pain Fromage Fruit		Pain Confiture Lait	Biscuit Produit laitier Fruit

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

Semaine du 29 juin 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin		Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée				Tomate vinaigrette	<u>Menu de fin d'année</u>
Plat	Lasagnes de poissons	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)		Cordon bleu	
Garniture	Ratatouille	Salade verte		Haricots verts à l'ail	Pique-nique
Fromage	Liégeois au chocolat	Petit Suisse <i>Végétarien</i>			
Dessert	Fruit	Fruit		Fruit	
Goûter	Pain Confiture Lait	Biscuit Produit laitier Fruit		Biscuit Lait Compote	Biscuit Produit laitier Fruit

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