

Semaine du 27 avril au 01 mai 2026


	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril		Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	Haricots verts Vinaigrette	Champignons à la crème de ciboulette	<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> 	 Betterave vinaigrette	
Plat	Cabillaud sauce citron	Quiche aux lardons		Tortellini ricotta-épinards	
Garniture	 Riz	 Salade verte		Sauce tomate	Féried
Fromage	Fromage	Fromage		 Végétarien Petit Suisse	
Dessert	Fruits au sirop	Ile flottante		 Tarte aux pommes	



BON APPÉTIT !






Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai		Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Concombre à la crème	AB Taboulé aux herbes	 <p>le 7 mai, c'est la journée mondiale du rire !</p>	Salade croûtons fromage & vinaigrette	
Plat	Colombo de dinde	AB Sauté de bœuf provençal		Nouilles au pesto coco citron, coriandre & petits légumes	
Garniture	AB Blé	Carottes & pommes de terre vapeur		Végétarien	Féié
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	
Dessert	 Yaourt	AB Fruit		Crème vanille maison	

BON APPÉTIT !

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	Salade de concombre & fêta	Salade de cœur de palmier & maïs	Je suis un fruit rouge. Je m'appelle gariguette, mara des bois ou ciflorette.		
Plat	Croque Lorrain (Béchamel, lardons & oignons)	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	Fromage	Fromage	Je suis ...		
Dessert	Compote	Fromage blanc confiture	 LA FRAISE bien sûr !		



BON APPÉTIT !



Semaine du 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai
Entrée	Saucisson à l'ail	Céleri râpé vinaigrette
Plat	Hoki sauce citron ciboulette	Mijoté de bœuf à la provençale
Garniture	Petits pois & carottes	 Pennes
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	 Fruit	 Yaourt aromatisé



	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Salade Waldorf (Céleri, pomme, raisin & mayonnaise)	Menu Super Héros Salade de Wonder Woman de l'île de Themyscira Vinaigrette « Lasso de Vérité » Dés de concombre; tomates, pois chiches rôtis au paprika, vinaigrette citron miel
Plat	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Nuggets de Gotham Batgirl
Garniture	Salade verte Végétarien	Bouchées vertes gamma de Hulk : brocolis Pommes de terre nordiques de Thor
Fromage	Fromage	Triangles arc-réacteur (Emmental d'Iron Man)
Dessert	Fruit	Eclair rapide comme Flash



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine



Cerelles

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 niçoise revisitée	Légumes croquants au fromage frais
Plat		Tagliatelle au poisson crème ciboulette citron		Pâté de pommes de terre Crème & ciboulette	Mijoté de bœuf à l'indienne
Garniture	Féried			Végétarien	Riz
Fromage		Fromage		Fromage	
Dessert		Fruit		Compote	Glace



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

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	Tomates au basilic & vinaigrette balsamique	 ●  ● 	 Salade de pâtes printanière (Pâtes, petits pois, dés de jambon, fromage vinaigrette douce)	Salade verte & râpé de crudités
Plat	Cake courgettes fromages & olives	Paëlla	 ●  ● 	Rôti de porc	Fish & chips
Garniture	salade verte Végétarien		 ●  ● 	Courgettes poêlées	
Fromage	Fromage	Fromage	 ● 	Fromage	 Fromage
Dessert	 Yaourt	Compote maison	 ●  ● 	Fruit	Glace
			 ●  ● 		



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

Semaine du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin		Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Rillettes & cornichon	Melon	<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>	Feuilleté au fromage	Concombre à la crème
Plat	Filet de poisson pané	Gratin de coquillettes & courgettes au curry & Vache qui rit		Brochette de volaille	Carri de bœuf créole
Garniture	Carottes Vichy	Végétarien		Tomate provençale	Pomme vapeur
Fromage	Fromage	Petit Suisse		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Chou à la crème		Fruit	Compote



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	Pastèque	Salade de concombre à la coriandre	Je suis une plante cultivée pour son légume-fruit. Je suis de couleur violette ou blanche.	Pâté de campagne	Concombre & fêta
Plat	Tarte à la tomate aux 2 moutardes	Rôti de porc au miel	Je suis originaire d'Asie. Je suis dégustée surtout en été.	Cabillaud sauce chorizo	Poulet rôti
Garniture	 Salade verte	Purée de pois cassés	Je suis ...	 Riz aux petits légumes d'été (Poivrons, courgettes)	Frites
Fromage	Petit Suisse	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Beignet	Fruit	L'AUBERGINE bien sûr !	Fruit	Tarte fine aux pommes & spéculoos



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine

Cerelles

Semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin		Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Macédoine	Salade verte, croûtons & emmental	 <p><i>Le Jardin des Saveurs</i></p>	Salade de blé au surimi	Salade grecque
Plat	Couscous végétarien	Ramen de bœuf		Pain de poisson	Moussaka
Garniture	 Semoule Végétarien	(Nouilles chinoises, émincé de bœuf, carottes, courgettes, oignons)		 Salade verte	
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	 Yaourt	Fruit		Fruit	Fromage blanc stracciatella



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

cette semaine

Cerelles

Semaine du 29 juin 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin		Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Saucisson à l'ail	 Salade de riz Œuf & poivrons		Tomate vinaigrette	<u>Menu de fin d'année</u> Pique-nique Salade mimolette croûtons
Plat	Lasagnes de poissons aux épinards	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)		Parmentier de bœuf	Fajitas de poulet sauce blanche
Garniture		Salade verte <i>Végétarien</i>			(Tomates, poivrons, maïs & carottes râpées)
Fromage	Fromage	Petit Suisse		Fromage	Fromage
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit		 Fruit	Glace



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