

Semaine du 27 avril au 01 mai 2026

La recette des verrines aux fraises

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.

Régale-toi !





	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril		Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	Haricots verts Vinaigrette	Champignons à la crème de ciboulette		Betterave vinaigrette	
Plat	Cabillaud sauce citron	Quiche aux dés de dinde		Tortellini ricotta-épinards	
Garniture	Riz	Salade verte		Sauce tomate	Férial
Fromage	Fromage	Fromage		<i>Végétarien</i>	
Dessert	Fruits au sirop	Ile flottante		Petit Suisse	
				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	 Taboulé aux herbes	 <i>le 7 mai, c'est la journée mondiale du rire !</i> 	Salade croûtons fromage & vinaigrette	
Plat	Colombo de dinde	 Sauté de bœuf provençal		Nouilles coco citron, coriandre & petits légumes	
Garniture	 Blé	Carottes & pommes de terre vapeur		<i>Végétarien</i>	Férial
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	
Dessert	 Yaourt	 Fruit		Crème vanille maison	






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	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. Je suis ...	Férié	Ascension
Fromage	Fromage	Fromage			
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



Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Salade Waldorf (Céleri, pomme, 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
Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Nuggets de Gotham Batgirl
Salade verte Végétarien	Bouchées vertes gamma de Hulk : brocolis Pommes de terre nordiques de Thor
Fromage	Triangles arc-réacteur (Emmental d'Iron Man)
Gâteau tutti frutti	Eclair rapide comme Flash



BON APPÉTIT !



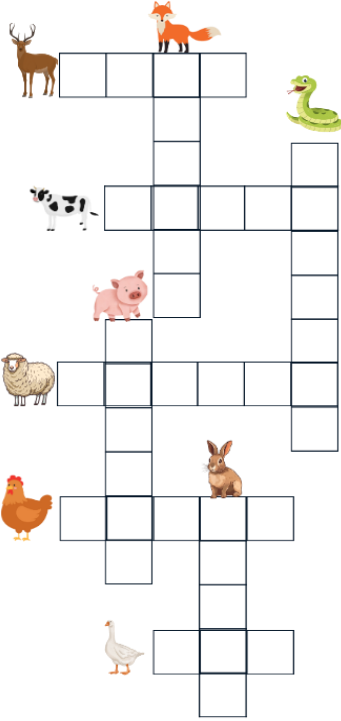




VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

Charentilly

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		 Pâtes au poisson crème ciboulette citron		Pâté de pommes de terre Crème & ciboulette	Mijoté de bœuf à l'indienne
Garniture	Féérié			 Végétarien	 Riz
Fromage		Fromage		 Fromage	
Dessert		Fruit		Mousse chocolat	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			
Plat	Cake courgettes fromages & olives	Paëlla			
Carniture	Salade verte				
Fromage	Fromage	Fromage			
Fromage	Fromage	Fromage			
Fromage	Yaourt	Compote pomme kiwi			
					Salade de pâtes printanière (Pâtes, petits pois, dés de jambon, fromage vinaigrette douce)
					Rôti de porc
					Fish & chips
					Courgettes poêlées
					Fromage
					Fromage
					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

AU MENU

cette semaine

Charentilly

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	Rillettes & cornichon	Melon			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			Banane	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 <i>Végétarien</i>	Purée de pois cassés	Je suis ...	Riz aux petits légumes d'été (Poivrons, courgettes)	Frites
Fromage	Petit Suisse	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Beignet	Fromage blanc confiture	L'AUBERGINE bien sûr !	Fruit	Tarte fine aux pommes & spéculoos



BON APPÉTIT !



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 !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

Charentilly

Semaine **Menus des enfants** du 29 juin au 03 juillet

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin		Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Salade verte	Feuilleté au fromage		Salade de crudités vinaigrette	
Plat	Saucisse	Lasagne de légumes		Pizza Bolognaise	
Garniture	frite	Salade verte		(mozza bœuf haché, sauce tomate)	<u>Menu de fin d'année</u> Pique-nique
Fromage	Fromage	Végétarien Fromage		Fromage	
Dessert	Compote	Flan pâtissier		Fromage blanc au miel	



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