



Semaine du 27 avril au 01 mai 2026

| | Lundi 27 avril | Mardi 28 avril | | Jeudi 30 avril | Vendredi 01 mai |
|------------------|---------------------------|----------------------------|--|-------------------------------------|-----------------|
| Entrée | Macédoine mayonnaise | Betterave 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>  | Champignons à la crème citronnée | |
| Plat | Cabillaud sauce citron | Quiche aux dés de dinde | | Tortellini ricotta-épinards | |
| Garniture | Riz | Salade verte | | Sauce tomate | Féérié |
| Fromage | Fromage | Fromage | | Petit Suisse | |
| Dessert | Compote Poire au sirop | Ile flottante | | Gâteau maison du Chef | |



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

82% fait maison
cette semaine



Semaine du 04 au 08 mai 2026

| | Lundi 04 mai | Mardi 05 mai |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------------|
| Entrée | Concombre à la crème | Taboulé de Guillaume & Hélène |
| Plat | Colombo de dinde | Sauté de bœuf provençal |
| Garniture | Blé | Carottes & pommes de terre vapeur |
| Fromage | Fromage | Fromage |
| Dessert | Smoothie aux fruits de saison | Corbeille de fruits |



le 7 mai, c'est la
journée mondiale
du rire !



| | Jeudi 07 mai | Vendredi 08 mai |
|-----------|--|-----------------|
| Entrée | Salade croûtons fromage & vinaigrette | |
| Plat | Nouilles au pesto coco, citron, coriandre & petits légumes | |
| Garniture | Végétarien | Féié |
| Fromage | Fromage | |
| Dessert | Crème chocolat maison | |



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

75%
cette semaine
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 | Coleslaw | Salade tomates maïs & olives | 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 fraise | Yaourt aromatisé | LA FRAISE bien sûr ! | | |



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

78% fait maison
cette semaine



Semaine du 18 au 22 mai 2026

| | Lundi 18 mai | Mardi 19 mai |
|-----------|-----------------------------------|--|
| Entrée | Saucisson à l'ail | Courgettes râpées vinaigrette au curry |
| Plat | Hoki sauce citron ciboulette | Mijoté de bœuf à la provençale |
| Garniture | Petits pois & carottes |  Pennes |
| Fromage | Fromage | Fromage |
| Dessert | Soupe de fruits frais à la menthe |  Yaourt fermier |



| Jeudi 21 mai | Vendredi 22 mai |
|---|---|
| (Tomates, maïs & coriandre) Salade Waldorf (Céleri, pomme, raisin, mayonnaise) | Menu Super Héros Salade de Wonder Woman 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 !



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

60%
cette semaine
fait maison



Semaine du 25 au 29 mai 2026

| | Lundi 25 mai | Mardi 26 mai | Les mots croisés | Jeudi 28 mai | Vendredi 29 mai |
|-----------|--------------|---|------------------|---|------------------------------------|
| Entrée | | Mortadelle | | 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 | | Petit Suisse | Fromage |
| Dessert | | Banane | | Ananas rôti | 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

A qui sont ces empreintes ?

| | Lundi 01 juin | Mardi 02 juin | | Jeudi 04 juin | Vendredi 05 juin | |
|-----------|--|---|----------------------------|----------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Entrée | Salade de pâtes, olives, poivrons, basilic | Tomates au basilic & vinaigrette balsamique | ● ● ● ● ● ● | ● ● ● ● ● ● | Salade pomme de terre & hareng | Salade verte & râpé de crudités |
| Plat | Cake courgettes fromages et olives vertes | Paëlla | | Rôti de porc | Fish & chips | |
| Garniture | <i>Végétarien</i> Salade verte | | | Courgettes poêlées | Frites | |
| Fromage | Fromage | Fromage | | Fromage | Fromage | |
| Dessert | Fromage blanc aux fruits | Salade de fruits | | Clafoutis aux fruits | Glace | |



BON APPÉTIT !



AU MENU

80% fait maison
cette semaine



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 | Duo de Pastèque & melon | | | Nem | Concombre à la crème |
| Plat | Saucisse aux herbes | Gratin de coquillettes & courgettes au curry & Vache qui rit | | | Brochette de volaille | Carri de bœuf créole |
| Garniture |  Carottes Vichy | | | | Tomate provençale | Pomme vapeur |
| Fromage | Fromage | Petit Suisse | | | Fromage | Fromage |
| Dessert | Fruit | Flan Pâtissier | | | Coupe de fruits Chantilly | Compote |



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

80%
cette semaine
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 | Duo de pastèque & melon | Salade de concombre & tomates au basilic | Je suis une plante cultivée pour son légume-fruit. Je suis de couleur violette ou blanche. | Pâté de campagne | Salade tomate mozzarella |
| Plat | Tarte à la tomate aux 2 moutardes | Rôti de porc au miel | Je suis originaire d'Asie. Je suis dégustée surtout en été. | Poisson frais du jour sauce chorizo | Poulet rôti |
| Garniture | Salade verte | Purée de pois cassés | Je suis ... | Riz aux petits légumes d'été (Poivrons, courgettes) | Frites |
| Fromage | <i>Végétarien</i> Petit Suisse | Fromage |  | Fromage | Fromage |
| Dessert | Beignet | Fromage blanc confiture | L'AUBERGINE bien sûr ! | Fruit | Tarte fine aux prunes |



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

80%
cette semaine
fait maison



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 🌿 (Tomates, courgettes & navets) | Haché de veau 🌿 Sauce barbecue maison | | Pain de poisson 🌿 | Moussaka 🌿 |
| Garniture | Semoule Végétarien 🌿 | Gratin 🌿 Dauphinois | | salade verte 🌿 | |
| Fromage | Fromage 🌿 | Fromage | | Fromage | Fromage |
| Dessert | Yaourt fermier | Flan coco 🌿 | | Fruit | Fromage blanc straciatella 🌿 |



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

50%
cette semaine
fait maison



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 | | Concombre au fromage blanc | <u>Menu de fin d'année</u> |
| Plat | Lasagnes de poissons aux épinards | Pizza végétarienne (Tomates & 4 fromages) | | Parmentier de bœuf | |
| Garniture | Végétarien | Salade verte | | | Pique-nique De Guillaume & Hélène |
| Fromage | Fromage | Petit Suisse | | Fromage | Fromage |
| Dessert | Liégeois chocolat | Compote de pomme & rhubarbe | | Glace | Fruit |



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