












VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison



Semaine du 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	 Haricots verts vinaigrette 		Concombre à la vinaigrette 	Salade coleslaw 	
Plat	Omelette au fromage 	Poisson du jour sauce citronnée 	Jambon grill sauce échalotes	Lasagnes Ricotta épinards 	
Garniture	 Riz & poivrons sautés 	 Semoule & petits pois	 Purée & haricots verts 	<i>Végétarien</i> Salade verte & pâtes 	Férial
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		
Dessert		Fruit de saison		Tarte aux pommes	



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 04 au 08 mai 2026





	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai		Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée			 <p>«HA HA HA» le 7 mai, c'est la journée mondiale du rire!</p>	Salade croûtons fromage & vinaigrette	
Plat	Colombo de dinde	Calamar à la romaine		Coquillettes coco, citron, coriandre & petits légumes	
Garniture	 Blé & salsifis	 Carottes & purée		 Courgettes	Férial
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Végétarien Fromage à la coupe	
Dessert	Salade de fruits	Compote 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 concombre & fêta	Salade de cœur de palmier mayonnaise	Je suis un fruit rouge. Je m'appelle gariguette, mara des bois ou ciflorette.		
Plat	Gratin de légumes à la béchamel	Poisson du jour à l'aneth	Je suis un faux fruit, les vrais fruits étant les petits points jaunes appelés akènes.		
Garniture	 Riz	 Semoule & poêlée de carottes	Je pousse sur les fraisiers. Je suis ...	Férié	Week-end de L'Ascension
Fromage	Végétarien	Fromage à la coupe			
Dessert	 Fromage blanc au miel		LA FRAISE bien sûr !		



BON APPÉTIT !



Semaine du 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai
Entrée	Courgettes râpées vinaigrette au curry	
Plat	Merguez	Mijoté de bœuf à la provençale
Garniture	Jardinière de légumes Maison & boulgour	 Pennes & tomates rôties
Fromage		Fromage à la coupe
Dessert	Yaourt	Soupe de fruits frais



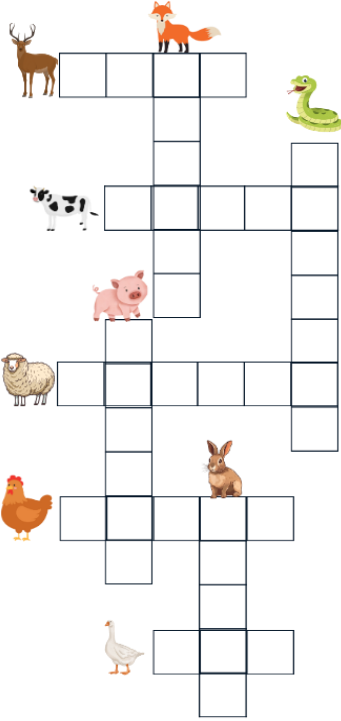





	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Salade salsa (tomates, maïs & coriandre)	
Plat	Boulette « thaï » végé	Souvenir de Dory (poisson)
Garniture	 Riz & épinards	Bouchées vertes gamma de Hulk : brocolis Pommes de terre nordiques de Thor
Fromage	Fromage à la coupe	Triangles arc-réacteur (emmental de Iron Man)
Dessert		Eclair rapide comme Flash



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				Salade de courgettes râpées au soja	Salade de tomates vinaigrette
Plat		 Pâtes au poisson & crème ciboulette citron		Gratin de pommes de terre Crème & ciboulette	Mijoté de bœuf à l'indienne
Garniture	Féérié	 Pâtes & carottes à l'ail		 Semoule & haricots verts	 Riz & ratatouille
Fromage		Fromage à la coupe		Végétarien	Fromage
Dessert		 Fromage blanc vermicelles au chocolat		Ananas rôti	



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 à la crème 	 ● ●  		
Plat	Quiche courgettes fromage de chèvre 	Paëlla au poulet 	 ● ●  	Rôti de porc 	Fish & chips 
Garniture	 Blé 	 Riz & poivrons 	 ● ●  	Courgettes poêlées & semoule 	Ratatouille & pommes de terre rissolées 
Fromage	Végétarien 		 ● ● 	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Yaourt Fruit de saison	Glace	 ● ●  	Flan pâtissier 	Compote maison 
			 ● ●  		



BON APPÉTIT !



Semaine du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin		Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Rillettes & cornichon	Pastèque	<p><i>La recette des cookies</i></p> <p>Mélanger 130 g de beurre mou avec 100 g de sucre roux. Incorporer un œuf 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>		
Plat	Blanc de dinde	Dahl de courgettes & lentilles blondes		Tajine de poulet	Poisson du jour sauce tomatée
Garniture	 Carottes Vichy & riz	Végétarien		 Semoule & légumes de tajine	 Pâtes & poêlée de légumes
Fromage		Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Fruit de saison	Rocher coco		Coupe de fruits chantilly	Liégeois au chocolat

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	Melon	Salade de concombre à la coriandre	Je suis une plante cultivée pour son légume-fruit. Je suis de couleur violette ou blanche.	Carottes râpées	
Plat	Tarte à la tomate aux 2 moutardes	Rôti de porc au miel	Je suis originaire d'Asie. Je suis dégustée surtout en été.	 Pâtes à la carbonara	Burger poisson
Garniture	Salade verte	Haricots blancs & carottes 	Je suis ...		Pommes rissolées
Fromage	Végétarien	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc confiture	L'AUBERGINE bien sûr !	Tarte fine aux pommes & spéculoos	Fruit de saison



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison



Semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin		Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	 Betterave vinaigrette		  <i>Le Jardin des Saveurs</i>  		Salade grecque
Plat	Couscous végétarien	Pain de poisson		Ramen de bœuf	Pilon de poulet grillé aux herbes
Garniture	 Semoule & légumes à couscous	Purée & salade verte		(Nouilles chinoises, émincé de bœuf carottes, courgettes, oignons)	 Salade verte & pâtes
Fromage	Végétarien	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Yaourt aromatisé	Salade de fruits		Fruit de saison	



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

97%
fait
cette semaine
maison



Semaine du 29 juin 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin		Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Pas de menu	Pas de menu		Pas de menu	A définir
Plat					
Garniture					
Fromage					
Dessert					



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