

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 20 au 24 avril 2026

	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril		Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Entrée	Macédoine	Salade de tomates, maïs & olives	<p>Quel est ton aliment préféré ?</p>	Salade pommes de terre, œuf & tomates	
Plat	Haché de veau sauce Marengo	Rougail de colin		Crumble de légumes	AB Emincé de bœuf Aux épices kebab
Garniture	Pommes rissolées	AB Semoule		AB Salade verte	Patates douces rôties AB Salade verte
Fromage				Végétarien	
Dessert	Compote	AB Yaourt aromatisé		Dessert Sabayon Aux fruits	Salade de fruits
Goûter	Biscuit Lait Compote	Gâteau au chocolat Produit laitier Fruit		Brioche Produit laitier 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		Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai	
Entrée	Haricots verts vinaigrette 	Champignons À la grecque 	<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.</p> <p>Couper des fraises en morceaux, et les déposer sur les miettes de biscuit.</p> <p>Ajouter de la crème fouettée sur les fraises.</p> <p>Décorer avec quelques miettes de biscuit ou une feuille de menthe.</p> <p>Régale-toi ! </p>	Carottes râpées 		
Plat	Cabillaud sauce citron 	Quiche aux dés de dinde 		Tortellini ricotta-épinards 		
Garniture	 Riz 	 Salade verte 		Béchamel tomate 		Féié
Fromage				<i>Végétarien</i> 		
Dessert	Fruits au sirop	Ile flottante 		Tarte aux pommes 		
Goûter	Biscotte Confiture Lait	Pain Fromage Fruit		Gâteau maison Fruit Sirop 		

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



Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai
Entrée	Concombre à la crème	
Plat	Colombo de dinde	Lasagnes Courgette & mozzarella
Garniture	Blé	Salade verte Végétarien
Fromage		Fromage
Dessert	Smoothie	Crème dessert maison
Goûter	Biscuit Produit laitier Fruit	Biscuit Produit laitier Sirop



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



	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
	Sauté de bœuf provençal	
	Carottes & pommes de terre vapeur	Férié
	Fromage	
	Fruit	
	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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU



Semaine du 11 au 15 mai 2026

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai		Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Salade concombre & féta	Salade de cœur de palmier maïs & tomates	<p><i>Le fruit de saison</i></p> <p>Je suis un fruit rouge.</p> <p>Je m'appelle gariguette, mara des bois ou ciflorette.</p> <p>Je suis un faux fruit, les vrais fruits étant les petits points jaunes appelés akènes.</p> <p>Je pousse sur les fraisiers.</p> <p>Je suis ...</p>  <p>LA FRAISE bien sûr !</p>		
Plat	Tarte à la tomate & fromage	Rougail de colin			
Garniture	Salade verte	Riz			
Fromage	Végétarien				
Dessert	Fruits au sirop	Yaourt aromatisé			
Goûter	Biscuit Produit laitier Compote	Pain Fromage Fruit			
				Férié	Ascension




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
Entrée	Saucisson à l'ail	
Plat	Hoki sauce citron ciboulette	Mijoté de bœuf à la provençale
Garniture	Petits pois & carottes	 Pennes
Fromage		 Fromage
Dessert	Soupe de fruits frais à la menthe	 Yaourt fermier
Goûter	Biscuit Produit laitier Jus multivitaminé	Gâteau maison Produit laitier Fruit



Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Salade salsa (céleri, pomme, raisin, mayonnaise)	Menu Super Héros <i>Salade de Wonder Woman</i> Dés de concombres, tomates, crème au citron
Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	<i>Nuggets de volaille de Gotham Batgirl</i>
 Salade verte	<i>Pommes de terre nordiques de Thor</i>
Végétarien	
Gâteau tutti frutti	<i>Eclair rapide comme Flash</i>
Biscuit Produit laitier Fruit	Biscuit Produit laitier Fruit

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU



Semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Les mots croisés	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		Salami			
Plat		Poisson crème ciboulette & citron		Pommes de terre rôtie crème & ciboulette	Mijoté de bœuf à l'indienne
Garniture	Féridé	Pâtes		Salade verte	Riz
Fromage				Végétarien Petit Suisse	Fromage
Dessert		Fruit		Crumble de pêches	Brownies maison
Goûter		Pain Chocolat Lait		Biscuit Crème dessert Sirop	Pain Confiture Produit laitier














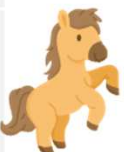

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

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	Tomates au basilic & vinaigrette balsamique	 ● ● 		Salade verte & râpé de crudités
Plat	Cake aux légumes & fromages	Paëlla (Poulet, chorizo, moules & crevettes)	 ● ● 	Rôti de porc	Fish & chips
Garniture	 Salade verte	 Riz	 ● ● 	Courgettes poêlées	
Fromage	Végétarien		 ● ● 	 Fromage	
Dessert	 Fromage blanc aux fruits	Fruit	 ● ● 	 Fruits	Glace
Goûter	Pain Confiture Produit laitier	Cookies Lait Fruit	 ● ● 	Biscuit Produit laitier Fruit	Gâteau maison 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>Régale-toi !</p>	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Rillettes & cornichon	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	
Dessert	Fruit	Flan Pâtissier		Coupe de fruits chantilly	Compote
Goûter	Biscuit Petit Suisse Fruit	Pain Confiture Lait		Gâteau maison Produit laitier fruit	Mini viennoiserie 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU



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		Je suis une plante cultivée pour son légume-fruit.	Pâté de foie	Salade tomate mozzarella
Plat	Tarte à la tomate aux 2 moutardes	Sauté de porc au miel	Je suis de couleur violette ou blanche.	Cabillaud sauce chorizo	Haut de cuisse de poulet rôti
Garniture	Salade verte 	Purée de pommes de terre	Je suis originaire d'Asie.	Poêlée de courgettes	Frites
Fromage	<i>Végétarien</i> 	Fromage	Je suis dégustée surtout en été.		Fromage
Dessert	Beignet	Fromage blanc confiture	Je suis ...	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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin		Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Tomate vinaigrette	Salade verte, croûtons & emmental	<p><i>Le Jardin des Saveurs</i></p>	Salade de blé au surimi	Salade grecque
Plat	Croque ratatouille & chèvre	Ramen de porc		Merlu & sa sauce	Sauté de bœuf
Garniture	Salade verte	(Nouilles chinoises, émincé de porc, carottes, courgettes, oignons)		Tomates provençales	Gratin d'aubergines façon moussaka
Fromage	Végétarien				
Dessert	Yaourt nature	Fruit		Tiramisu aux fruits	Fromage blanc straciatella
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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 29 juin 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin		Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée			<p>Bonnes vacances d'été !</p>	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	Fromage	Petit Suisse Végétarien			
Dessert	Liégeois au chocolat	Fruit		Fruit	
Goûter	Pain Confiture Lait	Gâteau maison 🌿 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