

Semaine du 20 au 24 avril 2026

	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Quel est ton aliment préféré ?	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Entrée	Macédoine vinaigrette Betteraves vinaigrette	Salade tomates olives & maïs Salade de cœur de palmier & maïs		Salade perles & surimi mayonnaise Salade piémontaise	Radis & beurre Chou blanc mariné
Plat	Omelette au fromage	Beignet de calamar		Sauté de poulet	Emincé de bœuf Aux épices kebab
Garniture	Salade verte <i>Végétarien</i>	Légumes grillés (courgettes, poivrons & aubergines)		Haricots verts	Patates douces rôties & salade
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Cheesecake		Fromage blanc aux fraises	Salade de fruits



BON APPÉTIT !



Semaine du 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril		Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	Salade de quinoa aux légumes Salade de blé au jambon	Champignons à la crème Salade Grecque (concombre, feta tomate)	<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> 	Salade coleslaw Courgettes marinées à l'italienne	
Plat	Cabillaud sauce citron	Quiche aux dés de dinde		Tortellinis ricotta épinards	
Garniture	Riz	Salade verte		Sauce tomate	Féié
Fromage	Fromage	Fromage		Végétarien Petit Suisse	
Dessert	Fruits frais	Ile flottante		Gâteau maison	



BON APPÉTIT !



Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai		Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Lentilles corail au curcuma Concombre à la crème	Taboulé libanais Houmous	 <p>“HA HA HA”</p> <p>le 7 mai, c'est la journée mondiale du rire !</p>  <p>HA HA HA</p>	Carottes à l'orange & raisins secs Salade croûtons fromage & vinaigrette	
Plat	Colombo de dinde	Kefta de bœuf provençal		Pâtes au pesto maison	
Garniture	Epinards	Carottes & pommes de terre vapeur		Végétarien	Férié
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	
Dessert	Smoothie	Salade de fruits		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	Haricots beurre vinaigrette Choux rouges aux noix	Salade de cœur de palmier & maïs Salade tomates olives & 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 Cervelas	Tempura de moules Accra de morue
Plat	Hoki sauce meunière	Ragoût de bœuf façon portugaise
Garniture	Petits pois & carottes	Pennes
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Tarte aux pommes	 Yaourt fermier



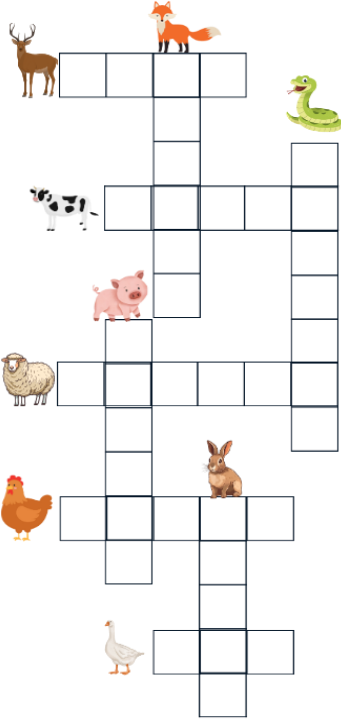
	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Gaspacho rouge Gaspacho vert	Menu Super Héros Salade de Wonder Woman (Dés de concombres, tomates pois chiches rôtis au paprika, vinaigrette citron miel)
Plat	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Nuggets de Gotham Batgirl
Garniture	Salade verte Végétarien	Bouchées vertes gamma de Hulk (brocolis) Pommes de terre nordiques de Thor
Fromage	Fromage	Triangles arc-réacteur (Emmental d'Iron Man)
Dessert	Cake aux fruits confits	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		Mortadelle Salami		Salade de courgettes grillées à l'asiatique Salade niçoise revisitée	Légumes croquants au fromage frais
Plat		Tagliatelles aux poissons crème estragon		Tartiflette végétarienne	Poulet curry
Garniture	Féié			Végétarien	Riz
Fromage		Fromage		Petit Suisse	Fromage
Dessert		Salade de fruits		Crumble de pêches à la menthe	Brownies maison



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	Salade de riz tomates & maïs Salade de pâtes, olives poivrons basilic	Tapas Empanadas aux légumes	 ● ●  	Salade pommes de terre & hareng Salade de pâtes printanière (Pâtes, petits pois, dés de jambon, fromage vinaigrette douce)	Salade verte & râpé de crudités Salade composée
Plat	Cake courgettes fromages & olives	Paëlla	 ● ●  	Rôti de porc	Fish and chips
Garniture	Salade verte <i>Végétarien</i>		 ● ●  	Purée de pommes de terre	
Fromage	Fromage	Fromage	 ● ● 	Fromage	Fromage
Dessert	Fromage blanc aux fruits	Glace	 ● ●  	Salade de fruits	Jelly (Gelée aromatisée)
			 ● ●  		



BON APPÉTIT !



Semaine du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin		Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Rillettes & cornichon Pâté de campagne	Pastèque 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 jambon Feuilleté au fromage	Brocolis vinaigrette Chou-fleur vinaigrette
Plat	Filet de poisson pané	Gratin de coquillettes & courgettes au curry		Marinade de poulet grillé	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 chocolat	Compote



BON APPÉTIT !



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	Toast caviar d'aubergines Toast poivrons grillés	Carottes râpées Salade de tomates & basilic	Je suis une plante cultivée pour son légume-fruit. Je suis de couleur violette ou blanche.	Terrine de légumes Pâté de foie	Salade tomate mozzarella Radis & beurre
Plat	Tarte à la tomate aux 2 moutardes	Rôti de porc au miel	Je suis originaire d'Asie.	Cabillaud sauce chorizo	Poulet rôti
Garniture	Salade verte	Purée de pois cassés	Je suis dégustée surtout en été.	Riz aux petits légumes d'été (Poivrons, courgettes)	Frites
Fromage	Petit Suisse	Fromage	Je suis ...	Fromage	Fromage
Dessert	Beignet	Fromage blanc confiture	 L'AUBERGINE bien sûr !	salade de fruits	Tarte fine aux prunes



BON APPÉTIT !



Semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin		Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Concombre à la menthe Macédoine	Nems	 <p><i>Le Jardin des Saveurs</i></p>	Salade de blé au surimi Salade de boulgour aux petits légumes	Salade Grecque Concombre à la fête
Plat	Burger végétarien (Steak de betterave)	Ramen de bœuf		Pain de poisson	Moussaka
Garniture	Salade <i>Végétarien</i>	(Nouilles chinoises, émincé de bœuf, carottes, courgettes, oignons)		Salade verte	
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt aromatisé	Salade de fruits		Crème citron	Fromage blanc straciatella



BON APPÉTIT !



Semaine du 29 juin 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Rosette Rondelle de surimi	Salade de pâtes, tomates olive & basilic Salade œuf & poivrons	Carottes râpées & raisins Chou chinois	<u>Menu de fin d'année</u>
Plat	Lasagnes de poissons aux épinards	Pizza aux 4 fromages	Parmentier de bœuf	Barbecue
Garniture		Salade verte <i>Végétarien</i>		Chips
Fromage	Fromage	Petit Suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Liégeois vanille	Fruit	Fruit	Glace



BON APPÉTIT !

