

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

ceste semaine
fait maison

enfance & PLURIEL
Itep L'ÉVEIL

Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars		Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Friand au fromage	Velouté de légumes	 tu es formidable bravo pour ton travail  le 1er mars, c'est la journée mondiale du compliment. vous êtes beaux merci pour ta gentillesse  tu es agréable	Salade de riz au maïs et olives	Œuf dur mayonnaise
Plat	Nuggets de poisson, sauce tartare Nuggets de poulet, sauce tartare	Gratin aux deux patates et gorgonzola		Blanquette de colin Blanquette de dinde	Curry de poisson à la thaï
Garniture	Haricots verts aux épices	Végétarien		Carottes glacées	Riz
Fromage	Yaourt	Bûche lait mélange		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Gâteau marbré		Salade de fruits	Crème vanille



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

cette semaine
fait maison

Enfance & PLURIEL
& l'Éveil

Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars		Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Carottes râpées	Haricots verts mimosa	<i>La recette des oeufs au lait</i> pour 6 personnes Mélanger 6 oeufs avec 100 g de sucre, puis ajouter un litre de lait chaud. Ajouter une gousse de vanille. Verser la préparation dans un plat ou dans des ramequins. Faire cuire au bain-marie dans le four à 160 °C pendant 30 minutes environ. Régale-toi ! 	Chou rouge aux raisins vinaigrette	Salade rouska
Plat	Pizza aux trois fromages	Merlu, crème ciboulette		Saucisse fumée Dos de colin	Gratin de chou-fleur au bœuf Gratin de chou-fleur poisson
Garniture	Végétarien Salade	Coquillettes		Lentilles	
Fromage	Fromage blanc	Brie		Yaourt nature	Brie
Dessert	Fruit	Pomme caramélisée, sablé maison		Gâteau à la vanille	Liégeois chocolat



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

cette semaine

enfance
& PLURIEL

l'itap
& L'ÉVEIL

Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars
Entrée	Salade aux lamelles de radis	Cake au fromage
Plat	Gratin de pâtes aux dés de légumes	Cabillaud, sauce curry
Garniture	Végétarien	Julienne de légumes
Fromage	Montcadi	Petit suisse nature
Dessert	Fruit	Poire au chocolat



Repas
marocain



Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
MAROC Salade marocaine	Velouté de légumes
Tajine végétarienne aux 4 épices Tajine de volaille aux 4 épices	Lasagnes végétariennes Lasagnes au bœuf
Pommes de terre au jus	Salade verte
Coulommier	Chanteneige
Salade d'oranges à la cannelle	Crumble 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait maison
cette semaine

Enfance & PLURIEL
Itep L'ÉVEIL

Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	LE 20 MARS, C'EST LA JOURNÉE MONDIALE DU BONHEUR.  Prends juste quelques instants pour te demander ce qui te rend heureux, et ce qui rend heureux tes proches.	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Betteraves vinaigrette	Tzatziki		Bouillon de légumes	Rillettes de végétariennes
Plat	Chili sin carne	Chipolatas aux herbes Pané au blé et tomates		Pizza margherita Pizza reine	Farfalles au poisson à la crème d'aneth
Garniture	Riz Végétarien	Haricots beurre persillés		Salade verte	
Fromage	Bâche de chèvre	Gouda		Yaourt	Fromage
Dessert	Compote de pommes	Riz au lait sauce chocolat		Beignet au chocolat	Feuilleté aux poires



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

fait maison
cette semaine

enfance & PLURIEL
L'ÉVEIL

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars		Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Râpé de chou blanc madras	Salade emmental et croûtons	 JOYEUSES Pâques	Velouté de légumes	Salade de chèvre chaud
Plat	Poisson pané	Quiche aux légumes		Omelette à la ciboulette Sauté de bœuf au paprika	Pané au blé, tomate et mozzarella Poulet rôti
Garniture	Frites maison	Végétarien Salade verte		Pâtes	Petits pois
Fromage	Yaourt	Petit suisse		Edam	Edam
Dessert	Fruit	Pomme rôtie au caramel et spéculos		Fruit	Fromage blanc, coulis de fruits rouges



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

cette semaine

enfance & PLURIEL
L'ÉVEIL

Semaine du 06 au 10 avril 2026

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril		Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée		Velouté d'asperges et crème fraîche	Quel est ton aliment préféré ? 		Entrée du chef
Plat		Beignet de poisson, citron Parmentier de canard			Poisson pané, sauce tartare
Garniture	FERIE	Purée maison		FEST 'EVEIL	Riz
Fromage		Bûche lait mélange			Camembert
Dessert		Gâteau au chocolat			Dessert du chef



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