

Semaine du 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril		Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
<b>Entrée</b>	Haricots verts vinaigrette	Radis beurre	<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> 	Coleslaw	
<b>Plat</b>	Tortellini ricotta épinards	Dos de merlu sauce citron		 Omelette ciboulette Jambon grill, sauce échalotes	
<b>Garniture</b>	Sauce tomates <b>Végétarien</b>	Semoule		Purée	Férial
<b>Fromage</b>	Fromage	Fromage		Yaourt	
<b>Dessert</b>	Fruit	Compote maison		Gâteau aux pommes	



## BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien.

# AU MENU

enfance & PLURIEL  
Itep L'ÉVEIL

Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai		Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Salade concombres et fêta	Taboulé libanais	 <p>“HA HA HA” le 7 mai, c'est la journée mondiale du rire!</p>	Carottes râpées	
Plat	Beignet de poisson 	Pané végétal Sauté de bœuf à la provençale		Nouilles au pesto et petits légumes	
Garniture	Riz	Carottes vichy		Végétarien	Férié
Fromage	Fromage	Petit suisse		Fromage	
Dessert	Smoothie	Salade de fruits		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

Enfance & PLURIEL  
Itep L'ÉVEIL

Semaine du 11 au 15 mai 2026

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai		Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Salade Marco Polo	Salade cœur de palmier et maïs	<i>Le fruit de saison</i> Je suis un fruit rouge. Je m'appelle gariguette, mara des bois ou ciflorette.		
Plat	Croque Courgettes et vache qui rit	Rougail de Colin	Je suis un faux fruit, les vrais fruits étant les petits points jaunes appelés akènes.		
Garniture	Salade	Riz	Je pousse sur les fraisiers.	Férié	Ascension
Fromage	Végétarien Fromage	Fromage	Je suis ...		
Dessert	Fruit au sirop	Fromage blanc et coulis de fruits	 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

Enfance & PLURIEL  
Itep & L'ÉVEIL

Semaine du 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai		Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Carottes râpées	Céleri vinaigrette		Salade salsa	La salade de Wonder Woman
Plat	Mijoté de bœuf Stroganoff 	Dos de colin sauce aneth 		Pizza végétarienne 	Nuggets de Gotham City 
Garniture	Pennes	Petits pois		<b>Végétarien</b> Salade verte	Pommes de terre de Thor
Fromage	Fromage	Fromage		Yaourt	Triangle Arc-réacteur d'Iron man
Dessert	Soupe de fruits frais à la menthe	Gâteau Tutti Frutti		Cake aux fruits confits	Eclair de 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

Enfance & PLURIEL  
Itep L'ÉVEIL

Semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Les mots croisés	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		Velouté glacé de petits pois 	  	Salade niçoise revisitée 	Salade de thon et maïs 
Plat		Tagliatelles au poisson et ciboulette  	 	Gâteau de pommes de terre et estragon au fromage de brebis  	Pané végétal Cordon bleu
Garniture	Férié			Salade verte 	Haricots verts persillés 
Fromage		Fromage	 	Végétarien Petit suisse 	Fromage
Dessert		Fruit		Glace	Tarte caramel et 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

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 pâtes aux poivrons 	Tomates au basilic 	 ● ● 	Salade de concombres au fromage blanc 	Flan de légumes maison 
Plat	Cake aux courgettes et olives 	 Paëlla au poisson   Paëlla au poulet 	 ● ● 	 Fish and chip	 Œufs brouillés  Rôti de porc 
Garniture	Salade verte  <b>Végétarien</b>		 ● ● 	Frites maison 	Courgettes et pommes de terre poêlées 
Fromage	Yaourt 	Fromage	 ● ● 	Fromage	Fromage
Dessert	Gâteau vanille 	Salade de pêche à la menthe 	 ● ●   ● ● 	Glace	Glace



## BON APPÉTIT !



Semaine du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin		Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
<b>Entrée</b>	Rillettes, cornichons Rillettes de sardines	Pastèque	<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>	Salade verte, maïs et emmental	Betteraves à la fête
<b>Plat</b>	Bœuf aux oignons Pané végétal	Gratin de courgettes et coquillettes à la vache qui rit		<p>Beignet de poisson Emincé de volaille façon tajine </p>	Poisson pané Travers de porc caramélisé
<b>Garniture</b>	Carottes glacées	<i>Végétarien</i>		Semoule aux poivrons	Pommes vapeur
<b>Fromage</b>	Petit suisse	Petit suisse		Yaourt	Fromage
<b>Dessert</b>	Fruit	Chou à la crème		Coupe de fraises à la chantilly	Compote



## BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien.

# AU MENU



Semaine du 15 au 19 juin 2026

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	<p><i>Le légume de saison</i></p> <p>Je suis une plante cultivée pour son légume-fruit.</p> <p>Je suis de couleur violette ou blanche.</p> <p>Je suis originaire d'Asie.</p> <p>Je suis dégustée surtout en été.</p> <p>Je suis ...</p>  <p>L'AUBERGINE bien sûr !</p>	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin	
Entrée	Melon	Salade maïs et concombre à la coriandre			Piémontaise	Tomates mozzarella
Plat	Tarte fine à la tomate et moutarde	<p>Pané végétal</p> <p>Carri de bœuf créole</p> 			<p>Gnocchis à la tomate gratinés</p> <p>Raviolis de bœuf gratinés</p> 	<p>Omelette au fromage</p> <p>Chipolatas aux herbes</p>
Garniture	Salade verte	Haricots beurre			Salade verte	Frites
Fromage	Petit suisse				Fromage	Yaourt
Dessert	Beignet au sucre	Fromage blanc confiture et sablé maison			Salade de fruits	Tarte fine aux pommes et spéculos



## 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

enfance & PLURIEL  
Itep & L'ÉVEIL

Semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin		Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Salade verte, croûtons et dés d'emmental	Carottes et céleri râpés eau curry	 <p><i>Le Jardin des Saveurs</i></p>	Tomate monégasque	Salade grecque
Plat	Couscous végétarien	 Poulet Yassa		Ramen à l'œuf Ramen de boeuf 	Moussaka végétarienne  Moussaka
Garniture	Semoule	Riz blanc		Nouilles chinoises	
Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Gâteau à la rhubarbe	Cake à la banane		Salade de fruits	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

Enfance & PLURIEL  
Itep L'ÉVEIL

Semaine du 29 juin 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin		Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Rondelle de surimi	Terrine de légumes	 <p><b>Bonnes vacances d'été !</b></p>	Repas de fin d'année	Melon
Plat	Lasagnes de poisson épinard	Pizza végétarienne aux fromages		Radis ou Pastèque	Fish cheese burger
Garniture		Salade verte Végétarien		Salade Italienne Cake aux légumes	Frites maison
Fromage	Fromage	Petit suisse		Emmental portion	
Dessert	Liégeois vanille	Fruit		Compote pommes framboise	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