



Semaine du 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril		Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée		Haricots verts vinaigrette	<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>	Champignons à la Grecque	
Plat		Cabillaud sauce citron		Quiche aux dés de dinde	
Garniture	<u>Menu de rentrée</u>	Riz		Salade verte	Féié
Fromage		Fromage		 Fromage	
Dessert		Compote		Crème dessert chocolat	



BON APPÉTIT !













VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

75%
cette semaine
fait maison

enfance & PLURIEL
& Itep SAINT-JEAN

Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai		Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai	
Entrée		 Tomate vinaigrette 	 <p>le 7 mai, c'est la journée mondiale du rire !</p> 	Taboulé libanais 		
Plat		Colombo de dinde 		le 7 mai, c'est la journée mondiale du rire !	Sauté de bœuf provençal 	
Garniture	<u>Menu de rentrée suite jour férié</u>	Blé			Carottes & pommes de terre vapeur 	Féié
Fromage		Fromage			 Fromage	
Dessert		Smoothie 			Fruit	



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

75%
cette semaine
fait maison

enfance & PLURIEL
Itep SAINT-JEAN

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 de concombre & fêta	Je suis un fruit rouge. Je m'appelle garigouette, mara des bois ou ciflorette. Je suis un faux fruit, les vrais fruits étant les petits points jaunes appelés akènes. Je pousse sur les fraisiers. Je suis ...		
Plat		Croque Lorrain (Béchamel, lardons & oignons)			
Garniture	<u>Menu de rentrée suite jour férié</u>	 Salade verte	LA FRAISE bien sûr !	Férié	Ascension
Fromage		Fromage			
Dessert		Fruit au sirop			



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 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai
Entrée		Saucisson à l'ail
Plat		Hoki sauce citron ciboulette
Garniture	<u>Menu de rentrée suite jour férié</u>	Petits pois & carottes
Fromage		Fromage
Dessert		Fruit



	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Courgettes râpées vinaigrette au curry	Salade salsa (tomates, maïs & coriandre)
Plat	Mijoté de bœuf à la provençale	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)
Garniture	Pennes	Salade verte
Fromage	Fromage	Végétarien Fromage
Dessert	Yaourt fermier	Gâteau tutti frutti



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

63%

cette semaine

fait maison

enfance & PLURIEL

step SAINT-JEAN

Semaine du 25 au 29 mai 2026

Lundi 25 mai

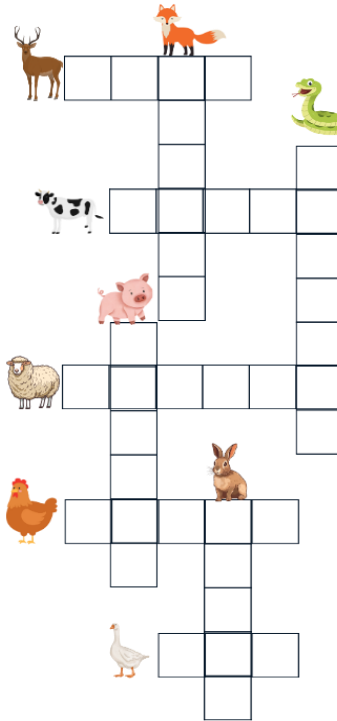
Mardi 26 mai

Les mots croisés

Jeudi 28 mai

Vendredi 29 mai

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai
Entrée		
Plat		
Garniture	Féié	<u>Menu de rentrée</u> <u>suite jour féié</u>
Fromage		
Dessert		



Mortadelle
Salami

Riz niçois

Tagliatelle au poisson
crème curry

Pâté de pommes de terre
Crème & ciboulette

Végétarien

Fromage

Petit-Suisse

salade de fruits

Ananas rôti



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	 Carottes râpées	Salade de riz tomates & maïs	 •  • 	 Tomates au basilic & vinaigrette balsamique	Salade de pâtes printanière (petits pois, dés de jambon, fromage vinaigrette douce)
Plat	Mijoté de bœuf à l'indienne	Cake courgettes & emmental	 •  • 	Paëlla	Rôti de porc
Garniture	Riz	Salade verte Végétarien	 •  • 		 Courgettes poêlées
Fromage	Fromage	Fromage	 • 	 Fromage	Fromage
Dessert	Glace	Compote	 •  • 	Yaourt	Fruit
			 •  • 		



BON APPÉTIT !



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	Menu Fast Food Salade verte & râpé de crudités	Rillettes & cornichon			Pastèque
Plat	Fish & chips	 Filet de poisson pané		Gratin de coquillettes & courgettes au curry & Vache qui rit	Brochette de volaille
Garniture		Carottes Vichy		Végétarien	Tomate provençale
Fromage	Fromage	Fromage		Petit-Suisse	Fromage
Dessert	Brownie maison	Fruit		Flan Pâtissier	Coupe de fruits chantilly



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

69%
cette semaine
fait maison

enfance & PLURIEL
& Itep SAINT-JEAN

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	Radis & beurre 	Pastèque	Je suis une plante cultivée pour son légume-fruit. Je suis de couleur violette ou blanche. Je suis originaire d'Asie. Je suis dégustée surtout en été. Je suis ...	Salade de tomates vinaigrette 	Pâté de campagne 
Plat	Carri de bœuf créole  	Tarte à la tomate aux 2 moutardes 		Rôti de porc au miel 	Filet de colin sauce chorizo 
Garniture	Pomme vapeur 	Salade verte  <i>Végétarien</i>		Purée de pois cassés 	Riz  aux petits légumes d'été (Poivrons, courgettes)
Fromage	Fromage	Petit Suisse		 Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Beignet pomme	L'AUBERGINE bien sûr !	Fromage blanc nature	Fruit



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

75%
cette semaine
fait maison

enfance & PLURIEL
& Itep SAINT-JEAN

Semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin		Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Taboulé	Tomate monégasque (Farcie riz & thon)	 <p><i>Le Jardin des Saveurs</i></p>	Salade verte, croûtons & emmental	Salade de blé au surimi
Plat	Cuisse de poulet rôti	Couscous végétarien		Ramen de bœuf	Pain de poisson
Garniture	Frites	Semoule Végétarien		(Nouilles chinoises, émincé de bœuf, carottes, courgettes, oignons)	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Tarte fine aux pommes & spéculoos	Yaourt aromatisé		Salade de fruits	Salade de fruits aux épices



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

57%
cette semaine
fait maison

enfance & PLURIEL
& Itep SAINT-JEAN

Semaine du 29 juin 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin		Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	<u>Menu grec</u> Salade Grecque	Surimi mayonnaise	<p><i>Bonnes vacances d'été !</i></p>	Salade de pâtes, tomates olive et basilic	Concombre au fromage blanc
Plat	Moussaka	Lasagnes de poissons aux épinards		Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Parmentier de bœuf
Garniture				Salade verte	
Fromage	Fromage	Fromage		Petit Suisse	Fromage
Dessert	Fromage blanc stracciatella	Liégeois vanille		Fruit	Fruit



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