



Semaine du 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril		Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée		Concombre 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> 		
Plat	Cabillaud sauce citron	Quiche aux dés de dinde		Tortellinis Ricotta épinard	
Garniture	 Riz pilaf	 Salade verte		Sauce tomate	Féié
Fromage	Fromage			<i>Végétarien</i>	
Dessert	Compote	Ile flottante		Petit Suisse	
				Gâteau maison	



BON APPÉTIT !




VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai
Entrée	Tomate vinaigrette	
Plat	Colombo de dinde	Sauté de bœuf provençal
Garniture	 Blé	Carottes & pommes de terre vapeur
Fromage		Fromage
Dessert	Smoothie	 Fruit



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



	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
	Nouilles coco, coriandre citron & petits légumes	
	 Végétarien	Féié
	Fromage	
	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.

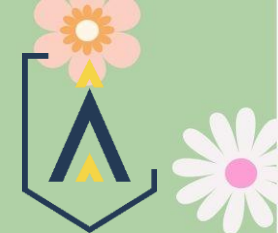


Fait maison




VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison



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 tomates & maïs	Je suis un fruit rouge. Je m'appelle gariguette, mara des bois ou ciflorette.		
Plat	Paupiette de veau Sauce Marengo	Rougail de colin	Je suis un faux fruit, les vrais fruits étant les petits points jaunes appelés akènes.		
Garniture	Pommes rissolées	 Riz	Je pousse sur les fraisiers. Je suis ...	Férié	Ascension
Fromage	 Fromage				
Dessert	Fruit	Yaourt aromatisé	LA FRAISE bien sûr !		



BON APPÉTIT !

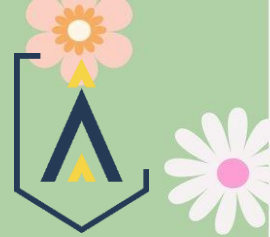


Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

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



Semaine du 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai
Entrée		Courgettes râpées vinaigrette au curry
Plat	Hoki sauce citron ciboulette	Mijoté de bœuf à la provençale
Garniture	Petits pois & carottes	Pennes
Fromage	Fromage	
Dessert		Yaourt



	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
		Menu Super Héros Salade de Wonder Woman Dés de concombre; tomates, pois chiches rôtis au paprika, vinaigrette citron miel
	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Nuggets de Gotham Batgirl
	Salade verte	Bouchées vertes gamma de Hulk : brocolis Pommes de terre nordiques de Thor
	Végétarien Fromage	
	Gâteau tutti frutti	Eclair rapide comme Flash


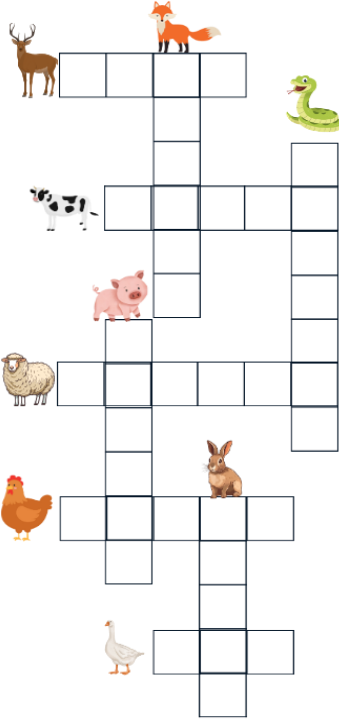




BON APPÉTIT !





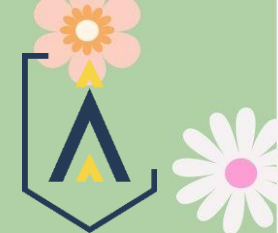
Semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Les mots croisés	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		 Betterave vinaigrette			 Salade de pâtes tomates & œufs durs
Plat		Tagliatelles au poisson crème ciboulette citron		Pâté de pommes de terre Crème & ciboulette	Cordon bleu
Garniture	Féried			<i>Végétarien</i>	 Haricots verts persillés
Fromage				Petit-Suisse	
Dessert		Fruit		Crumble de pêche à la menthe	Glace



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	Carottes râpées vinaigrette		•	Salade de pâtes printanière (petits pois, dés de jambon, fromage vinaigrette douce)	
Plat	Cake courgettes fromages & olives	Paëlla	•	Rôti de porc	Fish & chips
Garniture	Salade verte		•	Ratatouille	
Fromage	Végétarien	Fromage	•		Fromage
Dessert	Yaourt	Glace	•	Fruit	Clafoutis
			•		



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		Pastèque			Feuilleté au fromage	Concombre à la crème
Plat	Filet de poisson pané	 Gratin de coquillettes & courgettes au curry & Vache qui rit			Brochette de volaille	Carri de bœuf créole
Garniture	Carottes Vichy	 Végétarien			 Haricots verts	Pomme vapeur
Fromage	Fromage					
Dessert	 Fruit	Chou à la crème			Banane chocolat	Compote



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine



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	Melon	Salade de concombre à la coriandre	Je suis une plante cultivée pour son légume-fruit. Je suis de couleur violette ou blanche.		Salade tomate mozzarella
Plat	Omelette pommes de terre & fromage	Chipolatas	Je suis originaire d'Asie. Je suis dégustée surtout en été.	Cabillaud sauce chorizo	Poulet rôti
Garniture	Salade verte	 Lentilles	Je suis ...	 Riz aux petits légumes d'été	Frites
Fromage	Végétarien			Fromage	
Dessert	Beignet	Fromage blanc Nature sucré	L'AUBERGINE bien sûr !	Salade de fruits	Flan pâtissier



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

Semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin		Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Tomate vinaigrette 		  <p><i>Le Jardin des Saveurs</i></p>  	Salade de blé  au surimi	Salade Grecque 
Plat	Couscous végétarien 	Poulet Yassa 		Pain de poisson 	Moussaka 
Garniture	 Semoule  <i>Végétarien</i>	 Riz blanc 		Salade verte 	
Fromage		Fromage			
Dessert	 Yaourt nature	Cake  à la banane		Fruit	Fromage blanc  stracciatella



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

Semaine du 29 juin 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Saucisson à l'ail		Concombre au fromage blanc	<u>Menu de fin d'année</u>
Plat	Poisson pané	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Nuggets	
Garniture	Epinards à la crème	Salade verte	Purée de courgettes	Pique-nique
Fromage		Végétarien Petit Suisse		
Dessert	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