

Semaine du 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril		Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	Macédoine vinaigrette  Haricots verts vinaigrette	Concombre 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>	 Salade coleslaw  Betterave vinaigrette	
Plat	Cabillaud sauce citron	Quiche aux dés de dinde		Tortellinis Ricotta épinard	
Garniture	 Riz pilaf	 Salade verte		Sauce tomate <i>Végétarien</i>	Féié
Fromage	Fromage	Fromage		Petit Suisse	
Dessert	Compote	Île 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	Tomate vinaigrette Concombre à la crème	 Taboulé libanais  Taboulé aux herbes	 <p>“HA HA HA”</p> <p><i>le 7 mai, c'est la journée mondiale du rire !</i></p>  <p>HA HA HA</p>	Carottes à l'orange & raisins secs Salade croûtons Fromage & vinaigrette	
Plat	Colombo de dinde	Sauté de bœuf provençal		Nouilles coco, coriandre citron & petits légumes	
Garniture	 Blé	Carottes & pommes de terre vapeur		 <p>Végétarien</p>	Féié
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	
Dessert	Smoothie	 Fruit		Crème chocolat maison	



BON APPÉTIT !






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		Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Salade de concombre & fêta Coleslaw	Salade tomates & maïs Salade de cœur de palmier & maïs	<i>Le fruit de saison</i> Je suis un fruit rouge. Je m'appelle gariguette, 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	Paupiette de veau Sauce Marengo	Rougail de colin		Férié	Ascension
Garniture	Pommes rissolées	 Riz	LA FRAISE bien sûr !		
Fromage	 Fromage	Fromage			
Dessert	Fruit	Yaourt aromatisé			



BON APPÉTIT !

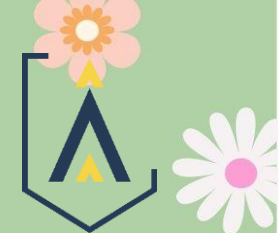


Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

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 Mortadelle	Courgettes râpées vinaigrette au curry Céleri râpé vinaigrette
Plat	Hoki sauce citron ciboulette	Mijoté de bœuf à la provençale
Garniture	Petits pois & carottes	Pennes
Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Yaourt




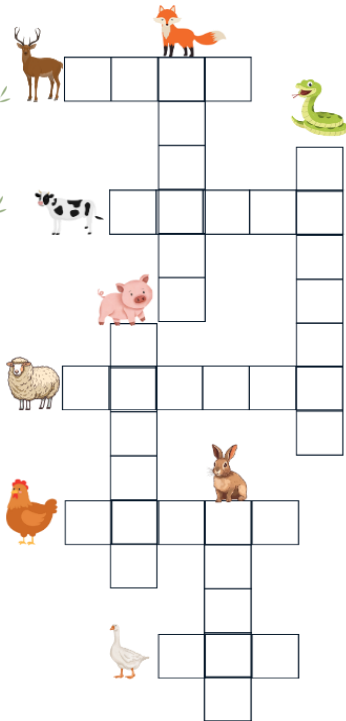




Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Salade salsa (tomates, maïs & coriandre) Salade Waldorf (céleri, pomme, raisin, mayonnaise)	Menu Super Héros Salade de Wonder Woman Dés de concombre; tomates, pois chiches rôtis au paprika, vinaigrette citron miel
Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Nuggets de Gotham Batgirl
Salade verte Végétarien Fromage	Bouchées vertes gamma de Hulk : brocolis Pommes de terre nordiques de Thor
Gâteau tutti frutti	Triangles arc-réacteur (emmental de Iron Man) Eclair rapide comme Flash



BON APPÉTIT !



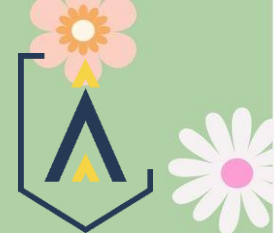
Semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Les mots croisés	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		 Betterave vinaigrette Salade verte & croûtons		Salade de courgettes grillées à l'asiatique Salade niçoise revisitée	 Salade de pâtes tomates & œufs durs  Salade de riz tomates & basilic
Plat		Tagliatelles au poisson crème ciboulette citron		Pâté de pommes de terre Crème & ciboulette	Cordon bleu
Garniture	Férié				 Haricots verts persillés
Fromage		Fromage		Petit-Suisse	Fromage
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 Céleri mayonnaise	Tomates au basilic & vinaigrette balsamique	● ● ● ● ● ●	AB Salade de pâtes printanière (petits pois, dés de jambon, fromage vinaigrette douce) Salade pommes de terre & fromage	Salade verte & râpé de crudités Radis & beurre
Plat	Cake courgettes fromages & olives	Paëlla	● ● ● ● ● ●	Rôti de porc	Fish & chips
Garniture	Salade verte Végétarien		● ● ● ● ● ●	Ratatouille	
Fromage	Fromage	AB Fromage	● ● ● ● ● ●	Fromage	AB Fromage
Dessert	AB 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	Rillettes & cornichon Pâté de campagne	Pastèque Melon			Feuilleté à la viande Feuilleté au fromage	Concombre à la crème Courgettes râpées
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	 Petit-Suisse			Fromage	 Fromage
Dessert	 Fruit	Chou à la crème			Banane chocolat	Compote



BON APPÉTIT !



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	Pastèque Melon	Salade de concombre à la coriandre Salade de tomates & basilic	Je suis une plante cultivée pour son légume-fruit. Je suis de couleur violette ou blanche.	Coleslaw Carottes au citron	Salade tomate mozzarella Concombre et fêta
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 <i>Végétarien</i>	 Lentilles	Je suis ...	 Riz aux petits légumes d'été	Frites
Fromage	Petit Suisse	Fromage		Fromage	 Fromage
Dessert	Beignet	Fromage blanc Nature sucré		L'AUBERGINE bien sûr !	Salade de fruits



BON APPÉTIT !



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 Macédoine	Carottes au curry Céleri râpé aux pommes	 <p><i>Le Jardin des Saveurs</i></p>	Salade de blé au surimi Salade de boulgour aux petits légumes	Salade Grecque
Plat	Couscous végétarien	Poulet Yassa		Pain de poisson	Moussaka
Garniture	 Semoule	 Riz blanc		Salade verte	
Fromage	Végétarien Fromage	Fromage		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 Rondelle de surimi	 Salade de pâtes, tomates olive et basilic  Salade de riz maïs & poivrons	 <p>Bonnes vacances d'été !</p>	Concombre au fromage blanc Tomate vinaigrette	<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	Fromage	Végétarien Petit Suisse		 Fromage	
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