

AU MENU



Semaine du 20 au 24 avril 2026

| | Lundi 20 avril | Mardi 21 avril | | Jeudi 23 avril | Vendredi 24 avril |
|-----------|---------------------------------|-------------------------------|--|--------------------|---------------------------------|
| Entrée | Betteraves vinaigrette | Salade tomates, olives & maïs | <p>Quel est ton aliment préféré ?</p> | Salade piémontaise | Salade coleslaw |
| Plat | Paupiette de veau sauce Marengo | Rougail de colin | | Sauté de poulet | Emincé de bœuf Aux épices Kébab |
| Garniture | Pommes rissolées | Semoule | | Haricots verts | Purée de patates douces |
| Fromage | | | | Fromage à la coupe | |
| Dessert | Compote | Yaourt aromatisé | | | Fruit de saison |



BON APPÉTIT !



AU MENU



Semaine du 27 avril au 01 mai 2026

| | Lundi 27 avril | Mardi 28 avril | | Jeudi 30 avril | Vendredi 01 mai |
|------------------|------------------------|--------------------------|---|-----------------------------|-----------------|
| Entrée | Macédoine vinaigrette | Champignons à la Grecque | <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> | Radis & beurre | |
| Plat | Cabillaud sauce citron | Quiche aux dés de dinde | | Tortellini ricotta-épinards | |
| Garniture | Riz | Salade verte | | Végétarien Sauce tomate | Féié |
| Fromage | | | | Petit Suisse | |
| Dessert | Fruits au sirop | Crème dessert chocolat | | Gâteau aux pommes | |



BON APPÉTIT !



AU MENU



Semaine du 04 au 08 mai 2026

| | Lundi 04 mai | Mardi 05 mai |
|-----------|-----------------------|-----------------------------------|
| Entrée | Tomate vinaigrette | Taboulé aux herbes |
| Plat | Colombo de dinde | Sauté de bœuf provençal |
| Garniture | Blé | Carottes & pommes de terre vapeur |
| Fromage | | |
| Dessert | Smoothie à la vanille | Fruit |



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



| | Jeudi 07 mai | Vendredi 08 mai |
|-----------|--|-----------------|
| Entrée | Carottes à l'orange et raisins secs | |
| Plat | Nouilles au pesto coco, coriandre & citron | |
| Garniture | Petits légumes | Férialé |
| Fromage | Végétarien | |
| Dessert | Crème chocolat | |




BON APPÉTIT !



AU MENU



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 à la crème | Salade Tomates, olives & maïs | Je suis un fruit rouge. Je m'appelle gariguette, mara des bois ou ciflorette. | | |
| Plat | Croque Lorrain (Béchamel, lardons & oignons) | Steak haché sauce brune | Je suis un faux fruit, les vrais fruits étant les petits points jaunes appelés akènes. | | |
| Garniture | Salade verte | Haricots verts | Je pousse sur les fraisiers. | Férié | Ascension |
| Fromage | | | Je suis ... | | |
| Dessert | Compote | Fromage blanc confiture |  LA FRAISE bien sûr ! | | |



BON APPÉTIT !





Semaine du 18 au 22 mai 2026

| | Lundi 18 mai | Mardi 19 mai | | Jeudi 21 mai | Vendredi 22 mai |
|-----------|------------------------------|-------------------------------------|--|--|-----------------------|
| Entrée | Saucisson à l'ail | Céleri râpé vinaigrette | | Menu Super Héros Salade de Wonder Woman de l'île de Themyscira Vinaigrette « Lasso de Vérité » Dés de concombre; tomates, pois chiches rôtis au paprika, vinaigrette citron miel | Betterave vinaigrette |
| Plat | Hoki sauce citron ciboulette | Mijoté de bœuf à la provençale | | Nuggets de Gotham Batgirl | Poisson pané |
| Garniture | Petits pois & carottes | Pennes | | Pommes de terre nordiques de Thor | Riz pilaf |
| Fromage | Fromage | | | | |
| Dessert | | Yaourt bio Ferme de l'airvaudais | | Eclair rapide comme Flash | Fruit |

BON APPÉTIT !

AU MENU



Semaine du 25 au 29 mai 2026

| | Lundi 25 mai | Mardi 26 mai | Les mots croisés | Jeudi 28 mai | Vendredi 29 mai |
|-----------|--------------|---------------------------------------|------------------|---|--------------------------------|
| Entrée | | Mortadelle | | Salade niçoise | Radis au beurre |
| Plat | | Poisson crème ciboulette citron | | Purée de pommes de terre crème ciboulette & fromage | Mijoté de bœuf à l'indienne |
| Garniture | Féried | Tagliatelles | | Salade verte | Semoule |
| Fromage | | | | Végétarien | |
| Dessert | | Fruit | | Brownies maison | Glace |



BON APPÉTIT !



AU MENU



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, olives Poivrons & basilic | Tomates au basilic & vinaigrette balsamique | ● ● | Salade de pommes de terre & hareng | Salade verte & râpé de crudités |
| Plat | Quiche courgettes fromages & olives | Paëlla au poulet | ● ● | Rôti de porc | Fish & chips |
| Garniture | Salade verte <i>Végétarien</i> | | ● ● | Courgettes poêlées | Sauce tartare |
| Fromage | | Fromage | ● ● | | |
| Dessert | Yaourt | | ● ● | Fruit | Glace |
| | | | ● ● | | |



BON APPÉTIT !



AU MENU



Semaine du 08 au 12 juin 2026

| | Lundi 08 juin | Mardi 09 juin | | Jeudi 11 juin | Vendredi 12 juin |
|------------------|------------------------|--|--|-----------------------|----------------------|
| Entrée | Feuilleté au fromage | Melon & 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> | Rillettes & cornichon | Concombre à la crème |
| Plat | Brochette de volaille | Gratin de coquillettes & courgettes au curry & Vache qui rit | | Filet de poisson pané | Carri de bœuf créole |
| Garniture | Ratatouille provençale | Végétarien | | Carottes Vichy | Pomme vapeur |
| Fromage | | | | | |
| Dessert | Banane chocolat | Flan pâtissier | | Fruit | Compote |

BON APPÉTIT !

AU MENU



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. | Pâté de campagne | Salade tomate mozzarella |
| Plat | Tarte à la tomate Aux 2 moutardes | Sauté de porc au miel | Je suis originaire d'Asie. Je suis dégustée surtout en été. | Cabillaud sauce chorizo | Poulet rôti |
| Garniture | Salade verte | Purée de pois cassés | Je suis ... | Riz aux petits légumes d'été (Poivrons, courgettes) | Frites |
| Fromage | Végétarien | |  | Fromage | |
| Dessert | Beignet | Fromage blanc confiture | L'AUBERGINE bien sûr ! | Fruit | Grimolles aux pommes |



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 22 au 26 juin 2026

| | Lundi 22 juin | Mardi 23 juin | | Jeudi 25 juin | Vendredi 26 juin |
|-----------|-----------------------|---|-------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Entrée | Macédoine | Salade verte, croûtons & emmental 🌿 | <p><i>Le Jardin des Saveurs</i></p> | Salade de tomates au surimi | Salade grecque 🌿 |
| Plat | Couscous végétarien 🌿 | Ramen de bœuf 🌿 | | Blanquette de poisson 🌿 | Moussaka 🌿 |
| Garniture | Semoule 🌿 | (Nouilles chinoises, émincé de bœuf, carottes, courgettes, oignons) | | Riz pilaf 🌿 | |
| Fromage | Végétarien 🌿 | | | Fromage | Fromage |
| Dessert | Yaourt aromatisé | 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

AU MENU



Semaine du 29 juin 03 juillet 2026

| | Lundi 29 juin | Mardi 30 juin | | Jeudi 02 juillet | Vendredi 03 juillet |
|-----------|-----------------------------|---|--|-----------------------|---|
| Entrée | Rosette & cornichons | Salade de pâtes Tomates, olives & basilic | | Carottes râpées | <u>Menu de fin d'année</u> Pique-nique |
| Plat | Lasagnes À la bolognaise | Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage) | | Parmentier de bœuf | 2 sandwiches jambon-emmental |
| Garniture | | Salade verte | | Salade verte | Sachet de chips |
| Fromage | | Végétarien | | | |
| Dessert | Liégeois vanille | Fruit | | Glace | Fruit, gâteaux secs & jus d'orange |



BON APPÉTIT !

