







VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine

LA
VILLE AUX
DAMES

Semaine du 27 avril au 02 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	Haricots verts vinaigrette Macédoine vinaigrette  Betteraves vinaigrette	 Carottes râpées Champignons à la Grecque Champignons à la crème de ciboulette	 Concombre vinaigrette Radis & beurre Salade verte	Salade coleslaw Brocolis vinaigrette Tomate, maïs vinaigrette	
Plat	 Cabillaud sauce citron	Quiche aux dés de dinde	Jambon grill Sauce échalotes	Tortellinis Ricotta épinard	
Garniture	 Riz	Salade verte	Purée	<i>Végétarien</i> Sauce tomate	FERIE
Fromage	 Brie	Camembert	 Emmental	Petit Suisse	
Dessert	Compote Fruit au sirop	Crème dessert chocolat Ile flottante	Fruit salade de fruits	Gâteau maison Tarte aux pommes	










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 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai	Mercredi 06 mai	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Radis au fromage frais Concombre à la crème Pamplemousse	 Taboulé libanais  Taboulé aux herbes  Riz Madras (poivrons, raisins, ananas)	 Salade Marco Polo  Salade de lentilles Salade maraîchère (pommes de terre, poulet, concombre)	 Carottes à l'orange & raisins secs Salade croûtons fromage & vinaigrette Céleri rémoulade	
Plat	Colombo de dinde	sauté de bœuf provençal	 Poisson du jour Sauce chorizo	Nouilles au pesto, coriandre, citron & petits légumes	
Garniture	 Blé	Carottes	Courgettes poêlées	Végétarien	FERIE
Fromage	Edam	Yaourt sucré	Petit Suisse	 Saint Paulin	
Dessert	Smoothie Compote	Fruit salade de fruits	Compote Fruit	Crème chocolat maison Crème vanille maison	

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

LA VILLE AUX DAMES

Semaine du 11 au 15 mai 2026

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	 Salade de concombre Coleslaw Céleri rémoulade	Salade tomates maïs & ciboulette Salade cœur de palmier & maïs Haricots verts vinaigrette	 Carottes râpées aux raisins secs Salade céleri & pomme Macédoine vinaigrette		
Plat	Croque Lorrain (Béchamel, lardons & oignons)	 Rougail de colin	Tarte à la tomate & fromage		
Garniture	Salade verte	 Riz	Salade verte Végétarien	FERIE	ASCENSION
Fromage	Fromage	 Camembert	Fromage		
Dessert	Fruit au sirop Compote	 Yaourt aromatisé  Fromage blanc coulis de fruits	Tiramisu Fruit		

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	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Saucisson à l'ail Mortadelle Œuf mayonnaise	Courgettes râpées vinaigrette au curry Céleri râpé vinaigrette Betterave vinaigrette	Salade de quinoa aux herbes Taboulé aux herbes Salade de riz	Salade salsa (tomates, maïs & coriandre) Salade Waldorf (céleri, pomme, raisin, mayonnaise) Salade Crétoise	Menu Super Héros Salade de Wonder Woman Dés de concombre; tomates, pois chiches rôtis au paprika, vinaigrette citron miel Salade de tomate Salade de concombre
Plat	Poisson du jour sauce citron	Mijoté de bœuf à la provençale	Merguez	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Nuggets de Gotham Batgirl
Garniture	Petits pois	Pennes	Ratatouille	Salade verte Végétarien	Bouchées vertes gamma de Hulk : brocolis Pommes de terre nordiques de Thor
Fromage	Emmental	Tomme blanche	Fromage	Fromage	Triangles arc-réacteur (emmental de Iron Man)
Dessert	Fruit Soupe de fruits à la menthe	Yaourt fermier Yaourt aromatisé	Compote Fruit	Gâteau vanille Cake aux fruits	Eclair rapide comme Flash

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.







VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine

LA
VILLE AUX
DAMES

Semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		Rillettes de poisson Salami Tartine chèvre miel	Salade de thon maïs & œufs durs Batavia au jambon	Salade de courgettes grillées à l'asiatique Salade niçoise revisitée Batavia au bleu	Légumes croquants au fromage frais Salade tomates & basilic Pastèque
Plat		 Pâtes au poisson crème ciboulette citron	Poulet coco	Pâté de pommes de terre Crème & ciboulette	 Mijoté de bœuf à l'indienne
Garniture	FERIE		Frites	Végétarien	 Riz
Fromage		 Fromage	Fromage	Petit-Suisse	Plateau de fromages
Dessert		salade de fruits Fruit	Tarte banane chocolat Tarte caramel chocolat	Ananas frais Crumble de fruits à la menthe	Glace Mousseline vanille & petit beurre








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	Mercredi 03 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée	 Salade de riz tomates & maïs  Salade de pâtes Poivrons & basilic salade de blé	Melon Tomates au basilic & vinaigrette balsamique  Salade arlequin (salade, tomates, emmental)	Flan de légumes maison Terrine marché de Provence	Salade de pâtes printanière (petits pois, dés de jambon, fromage vinaigrette douce) Salade pommes de terre & hareng  Taboulé à la menthe	Salade verte & râpé de crudités Le jardin (tomates, concombre & fêta) Salade normande (carottes, chou rouge & pomme)
Plat	Cake courgettes & fromages	Paëlla	Haché de veau & sa sauce	Rôti de porc Sauce charcutière	Fish & chips
Garniture	<i>Végétarien</i> Salade verte	 Riz	Ratatouille	Courgettes poêlées	
Fromage	Fromage	Mimolette	Tomme grise	 saint Paulin	Bûche de chèvre
Dessert	 Yaourt fraise Fromage blanc sucré	Glace Mousse au chocolat	Clafoutis aux fruits Gâteau à la rhubarbe	Fruit Salade de fruits	Glace Fruit

Semaine du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Rillettes & cornichon Pâté de campagne Œuf mayonnaise	Pastèque Melon Salade grecque	Salade verte, pois chiche & fêta Salade verte maïs & emmental  Pâtes en couleur (céleri, tomate, poivron, petit pois)	Nem Feuilleté au fromage Tartine façon croque-monsieur	Concombre à la crème Courgettes râpées Batavia de printemps (tomate, maïs poivrons)
Plat	 Filet de poisson pané	 Gratin de coquillettes & légumes au curry & Vache qui rit	Jambon grill crème de moutarde	 Sauté de volaille Aux citrons frais	 Carri de bœuf créole
Garniture	 Carottes Vichy	Végétarien	Purée de légumes	Epinards à la crème	Pomme de terre vapeur
Fromage	 Yaourt sucré	Petit-Suisse	Fromage	Brie	 Emmental
Dessert	Fruit	Flan Pâtissier vanille Chou à la crème	Crème légère noix de coco Crème Spéculoos	Coupe de fruits chantilly Banane chocolat	Fruit Compote maison







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 15 au 19 juin 2026

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Pastèque Melon Carottes râpées	 Salade de concombre à la coriandre Tomates & basilic Céleri vinaigrette	 Salade Marco Polo Piémontaise Haricots rouges Mexicain	Pâté de campagne Pâté de foie Tartine de chèvre chaud	Salade tomate mozzarella  Concombre et fêta Radis crème ciboulette
Plat	Tarte à la tomate aux 2 moutardes	Rôti de porc au miel	Chipolatas	 Cabillaud sauce chorizo	Poulet rôti
Garniture	<i>Végétarien</i> Salade verte	Purée de pois cassés	Tian de légumes	 Riz aux petits légumes d'été (Poivrons, courgettes)	Frites
Fromage	Petit Suisse	Gouda	Fromage	Bleu	Fromage
Dessert	Beignet Eclair au chocolat	 Fromage blanc sucré Fromage blanc confiture	Fruit	Fruit Salade de fruits	Tarte fine aux pommes & spéculoos Tarte fine aux fruits

Semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Tomate vinaigrette Macédoine  Haricots verts & échalotes	Salade verte, croûtons & emmental Salade fermière (batavia, lardons, tomate) Champignons à la crème	Carottes vinaigrette Céleris râpés au curry Melon	 Salade de blé  Salade de boulgour aux petits légumes  Lentilles aux lardons	Salade Grecque Pastèque Bâtonnets de crudités de crème ciboulette
Plat	Couscous végétarien	Ramen de bœuf	Poulet Yassa	 Poisson froid mayonnaise	Gratin estival (Courgettes, crème fraîche, , égrené de bœuf)
Garniture	 Semoule	(Nouilles chinoises, émincé de bœuf, carottes, courgettes, oignons)	 Riz blanc	Salade verte	
Fromage	Végétarien Cantal AOP	Brie	Carré Ligeil	Bleu	 Tomme
Dessert	Yaourt aromatisé  Fromage blanc & céréales	Salade de fruits Fruit	Flan coco Cake à la banane	Salade de fruits aux épices Fruit	Fromage blanc stracciatella Fromage blanc coulis de fruits frais








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 29 juin au 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 01 juillet	Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Saucisson à l'ail Rondelle de surimi Mousse de foie	 Salade de pâtes, tomates olive & basilic  Salade de riz œuf & poivrons Chou-fleur vinaigrette	Radis & beurre  Carottes râpées Pastèque	 Concombre au fromage blanc & menthe Tomate vinaigrette Salade vitaminée (carottes, céleris & jus de citron)	<u>Menu de fin d'année</u>
Plat	 Lasagnes de poissons aux épinards	Pizza végétarienne	Cordon bleu	Parmentier   de bœuf	
Garniture		(Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage) Végétarien	Courgettes à l'ail & pommes vapeur		
Fromage	 Emmental	Petit Suisse	Mimolette	Tomme blanche	
Dessert	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit Compote	Tarte pomme rhubarbe Compotée de pomme rhubarbe	Fraises sucrées Fruit	

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