












VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

LA VILLE AUX DAMES

Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Mercredi 04 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Haricots rouge maïs en vinaigrette Haricots coco vinaigrette Haricots vert vinaigrette	Salade verte vinaigrette Céleri mayonnaise Carottes à la marocaine	 Flan de légumes maison Œuf dur mayonnaise Surimi mayonnaise	Chou rouge vinaigrette Chou blanc vinaigrette Chou chinois à la vinaigrette	Betteraves vinaigrette Macédoine vinaigrette Salade de pois chiche
Plat	Nuggets de poisson	Gratin de pomme de terre et patates douce au gorgonzola	 Croque monsieur	 Saucisse de volaille	  Bœuf bio bourguignon
Garniture	Petits pois	 Végétarien	 Salade bio	 aux Lentilles bio	 Coquillette
Fromage	 Camembert bio	 Petit suisse	Buche mélange	Edam	Fromage
Dessert	Fruit frais Salades de fruits	Gâteau au citron Gâteau marbré	Fruit Corbeille de fruits	Œufs au lait Crème vanille	Fruit Corbeille de fruits

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 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Céleri râpée vinaigrette Carottes râpées vinaigrette Coleslaw	Brocolis vinaigrette  Haricots verts mimosa Haricots beurre vinaigrette	Salade de batavia aux pommes Salade d'endive au bleu Endives mimolette	Salade de blé, olives, carottes Salade de boulgour petits légumes, maïs Salade de riz au thon	Velouté de légumes Champignons à crème Betteraves aux pommes
Plat	 Quiche aux trois fromages	 Colin sauce citron	Pizza Bolognaise	 Blanquette de dinde	 Hachis Parmentier de bœuf bio
Garniture	 Salade Végétarien	 Riz pilaf		Carottes Vichy	Fromage
Fromage	Mimolette	Brie	Fromage	 Emmental bio	
Dessert	Compote Fruit de saison	Quartier de pommes caramélisées brisure de spéculos Tarte aux pommes	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit Compote	Pomme au four Fruit



BON APPÉTIT !



Semaine du 16 au 20 mars 2026









	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Radis beurre Rillettes de thon Rillettes de sardine	Salade Liégeoise (pomme de terre Haricot vert lardons) Salade de blé bio aux légumes Salade de riz bio aux herbes	Potage Dubarry Macédoine vinaigrette Champignons à la crème	Carottes râpées au citron Salade de céleri aux pommes Betteraves vinaigrette	Salade verte crouton fromage Carottes râpées Radis noir vinaigrette
Plat	Gratin de pâtes bio aux dés de jambon	Poisson du jour Sauce curry	Steak haché de veau	Risotto crémeux aux champignons	Poulet bio rôti
Garniture		Julienne de légumes	Purée de carottes	Végétarien	Frites
Fromage	Carré Ligueil	Tomme grise	Bleu	Gouda	Brie
Dessert	Compote Fruit	Yaourt bio aromatisé Fromage blanc au miel	Gâteau au yaourt Gâteau au citron	Brioche perdue Brioche perdue au chocolat Corbeille de fruits	Salade de fruits Fruit



BON APPÉTIT !



Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Concombre à la crème Concombre vinaigrette Radis rose	Salade de blé maïs olives tomates Salade de pâtes, olives et basilic Salade de blé aux petits légumes	Potage tomates	 Pâté de foie Pâté de campagne Terrine de légume	THEME MAROC Salade Marocaine aux crudités variées
Plat	Chili con Carne (Haricotrouge, maïs, poivrons, tomates, égrené)	 Bœuf bourguignon	 Cordon bleu	 Tagliatelles de poisson à la crème ciboulette	Tajine de légumes bio aux 4 épices, abricots secs et raisin
Garniture	 Riz bio	 Carottes vapeur	Haricots beurre persillés	Salade verte	 Semoule
Fromage	 St Paulin bio	Tomme blanche	Fromage	Edam	Végétarien Emmental
Dessert	Fromage blanc à la confiture Fromage blanc au miel	Compote Fruit	Semoule au lait Semoule au lait caramel	Fruit Salade de fruits	Salade d'oranges à la cannelle Gâteau à la fleur d'oranger



BON APPÉTIT !
















VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

LA VILLE AUX DAMES

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 01 avril	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Râpé de chou blanc madras  Salade verte mimolette Céleri rémoulade	Lentilles vertes vinaigrette Haricots blancs en vinaigrette Houmous	 Saucisson à l'ail Pâté de foie Surimi mayonnaise	Velouté de légumes	Friand au fromage Toast de chèvre chaud Camembert chaud sur toast
Plat	 Cuisse de poulet à l'espagnole	Quiche sans pâte aux petits légumes	 Poisson Pané	 Sauté de bœuf Cola	 Poisson du jour sauce citronnée
Garniture	 Riz créole	 Salade Végétarien	Carotte vichy	 Semoule bio	 Blé bio
Fromage	Fromage	Petit suisse	 FOURME AMBERT bio	Buche de chèvre	Fromage
Dessert	Fruit Salade de fruits frais	Crème vanille Crème caramel	Compote Fruit	 Yaourt bio sucré  Yaourt bio aromatisé	Fruit Compote de pomme



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 06 au 10 avril 2026

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril	Mercredi 08 avril	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée		 Salade de boulgour maïs échalotes Taboulé aux herbes Salade de riz aux petits légumes	Salade de chou rouge vinaigrette Chou blanc vinaigrette Chou fleur au fromage blanc	Menu de paques Flan d'asperge Haricots vert mimosa	 Menu Fast Food Salade verte bio emmental sauce blanche
Plat		Quiche de carottes emmental	 Sauté de bœuf aux épices	 Pâté de Pâques	Assiette lamelles de kebab sauce kebab
Garniture	FERIE	 Salade verte Végétarien	 Pâtes	 Salade verte	Frites
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert		Gâteau marbré Gâteau à la vanille	 Yaourt bio aromatisé  Fromage blanc bio confiture	Gâteau chocolat Ile flottante	Beignet aux pommes



BON APPÉTIT !



Semaine du 13 au 17 avril 2026

	Lundi 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
Entrée	Macédoine vinaigrette Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette	Concombre à la crème Carottes râpées Céleri mayonnaise	Cervelas Jambon blanc Œuf mayonnaise	Céleri rémoulade Betterave vinaigrette Macédoine	Salade de chou rouge vinaigrette Chou blanc vinaigrette Carottes râpées
Plat	Chipolatas	Poulet rôti	Brandade de Poisson	Pizza 4 fromages	Bœuf bio à la tomate
Garniture	Purée	Frites	Salade verte	Salade Végétarien	Haricots verts
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Assortiments de fruits	Fruit Fromage blanc bio confiture	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Abricots au sirop Pêche au sirop	Yaourt bio au fruit Yaourt bio sucré



BON APPÉTIT !



Semaine du 18 au 22 avril 2026

	Lundi 18 avril	Mardi 19 avril	Mercredi 20 avril	Jeudi 21 avril	Vendredi 22 avril
Entrée	 Tomate vinaigrette  Concombre vinaigrette Carotte au citron	Salade de lentilles aux petits légumes Salade de pois chiches petits légumes Salade de blé aux herbes	 Fromage blanc surimi Œuf mayonnaise Brocolis vinaigrette	 Taboulé aux herbes salade de pommes de terre & petits pois  Salade de blé et maïs	 Salade au dès de fromages  Salade verte vinaigrette  Salade croûtons
Plat	Steak haché de veau	 Quiche aux fromages	Galette bretonne	 Poisson du jour sauce citron	 Pennes à l'arrabiatta et dès de dinde
Garniture	Pommes sautées	Salade verte Végétarien	Salade verte	Purée de céleri	
Fromage	BRIQUE BLEUE	CAMEMBERT	Petit suisse	Mimolette	Fromage
Dessert	Compote Fruit au sirop	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Compote Salade de fruits	Cake à la banane Cake aux fruits confits	Fruit Salade de fruits



BON APPÉTIT !

