

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

67%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée		Macédoine vinaigrette	Concombre vinaigrette		
Plat	Cabillaud sauce citron	Quiche aux dés de dinde	Jambon grill Sauce échalotes	Tortellinis Ricotta épinard	
Garniture	Riz	Salade verte	Purée pomme de terre	Sauce tomate	Férial
Fromage	Fromage			Végétarien Petit Suisse	
Dessert	Compote	Crème dessert chocolat	Fruit	Gâteau maison	
Goûter	BON APPÉTIT !		Moelleux au chocolat Compote Fromage blanc	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

80% fait maison
cette semaine



Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai	Mercredi 06 mai	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée		Tomate vinaigrette		Carottes à l'orange	
Plat	Colombo de dinde	Sauté de Bœuf provençal	Poisson du jour Sauce chorizo	Nouilles au pesto coco citron, coriandre & petits légumes	
Garniture	Blé pilaf	Carottes & pommes de terre vapeur	Courgettes poêlées	<i>Végétarien</i>	Férialé
Fromage	Fromage		Fromage		
Dessert	Smoothie	Fruit	Salade de fruits	Crème chocolat maison	
Goûter	BON APPÉTIT !		Gâteau maison Lait Compote	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

75%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 11 au 15 mai 2026

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Coleslaw	salade tomates & maïs	salade céleri & pommes		
Plat	Croque Lorrain (Béchamel, lardons & oignons)	Rougail de colin	Tarte à la tomate & fromage		
Garniture	Salade verte	Riz	Salade verte	Férié	Week-end de L'Ascension
Fromage			Végétarien		
Dessert	Pêches au sirop	Fromage blanc confiture	Tiramisu		
Goûter	 BON APPÉTIT !		Pain Confiture Yaourt	 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

65%
fait
maison
cette semaine



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 & beurre 1/2 sel	Courgettes râpées vinaigrette au curry	Taboulé aux herbes	Radis & beurre 1/2 sel	Menu SUPER HEROS
Plat	Hoki sauce citron ciboulette	Mijoté de bœuf à la provençale	Merguez	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Nuggets de Gotham Batgirl
Garniture	Petits pois & carottes	Pennes	Tomates provençales	Salade verte Vegetarien	Bouchées vertes gamma de Hulk : brocolis Pommes de terre nordiques de Thor
Fromage					Triangles arc-réacteur (emmental de Iron Man)
Dessert	Fruit	Yaourt Fermier	Yaourt aux fruits	Crème dessert vanille	Eclair rapide comme Flash
Goûter	BON APPÉTIT !		Gâteau marbré Lait 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





VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

75%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée			Salade de thon maïs & œufs durs	Salade de riz niçois	
Plat		Tagliatelle au poisson crème ciboulette citron	Cordon bleu	Pâté de pommes de terre Crème & ciboulette	Mijoté de bœuf à l'indienne 
Garniture	Féié		Haricots verts persillés	Végétarien	Farfalles
Fromage		Fromage			Fromage 
Dessert		Fruit	Tarte caramel chocolat	Crumble de pêche à la menthe	Brownies maison
Goûter	 BON APPÉTIT !		Biscuit Lait 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





VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

53%
fait
maison
cette semaine



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 pâtes, olives poivrons, basilic	Tomates au basilic & vinaigrette balsamique			Salade verte & râpé de crudités
Plat	Cake courgettes & fromages	Paëlla	Haché de veau & sa sauce	Rôti de porc	Fish & chips
Garniture	 Salade verte		Ratatouille	 Courgettes poêlées	
Fromage	Végétarien		Fromage	Fromage	
Dessert	Yaourt	Glace	Clafoutis aux fruits	Fruit	Glace
Goûter	 BON APPÉTIT !		Madeleine Yaourt aromatisé Jus 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







VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

60%
cette semaine
fait maison



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	Melon	 Salade verte maïs & emmental		Concombre à la crème
Plat	Filet de colin Sauce coco	Gratin de coquillettes & courgettes au curry & Vache qui rit	Jambon grill crème de moutarde	Brochette de volaille	Carri de bœuf créole
Garniture	 Carottes Vichy	 Végétarien	Purée de légumes	Ratatouille	Pommes vapeur
Fromage				Fromage	
Dessert	Liégeois chocolat	Flan Pâtissier	Crème spéculoos	Coupe de fruits chantilly maison	 Compote
Goûter	 BON APPÉTIT !		Gâteau maison Yaourt sucré 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

72%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 15 au 19 juin 2026

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Pastèque	Salade de tomates & basilic	Salade Piémontaise		Salade tomate mozzarella
Plat	Tarte provençale	Rôti de porc au miel	Chipolatas	Cabillaud sauce chorizo	 Poulet rôti
Garniture	Salade verte	Purée de courgettes	Tian de légumes	Riz aux petits légumes d'été (Poivrons, courgettes)	Frites
Fromage	Végétarien			 Fromage	
Dessert	Beignet	Petit Suisse aux fruits	Fruit	Salade de fruits	Tarte fine aux prunes
Goûter	 BON APPÉTIT !		Mini viennoiserie Petit Suisse 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

65%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Macédoine	 Salade verte, croûtons & emmental	Carottes & céleris râpés au curry		Salade Grecque 
Plat	Couscous végétarien 	Ramen de bœuf 	Poulet Yassa 	Pain de poisson 	Moussaka 
Garniture	Semoule 	(Nouilles chinoises, émincé de bœuf, carottes, courgettes, oignons) 	Riz blanc	Salade verte 	
Fromage	Végétarien 			 Fromage	
Dessert	Yaourt aromatisé	Salade de fruits aux litchis 	Flan coco 	Fruit	Fromage blanc stracciatella
Goûter	 BON APPÉTIT !		Cake aux fruits Lait Compote	 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

59%
fait
maison
cette semaine



Semaine du 29 juin au 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 01 juillet	Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Pâté de foie & cornichon	Salade de riz Œuf & poivrons	Radis & beurre 1/2 sel		Menu de fin d'année Pique-nique
Plat	Lasagnes saumon épinards	Quiche aux trois fromages (Cheddar, emmental & mozzarella)	Cordon bleu	Parmentier de bœuf	Fajitas de poulet sauce blanche
Garniture		Salade verte Vegetarien	Courgettes à l'ail & pommes vapeur	Salade verte	(Tomates, poivrons, maïs & carottes râpées)
Fromage				Fromage	Fromage
Dessert	Liégeois vanille	Fruit	Tarte pomme rhubarbe	Fruit	Glace
Goûter	 BON APPÉTIT !		Moelleux aux framboises Fromage blanc Jus 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