

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 23 au 27 février 2026

	Lundi 23 février	Mardi 24 février	Charades	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Entrée	Haricots coco vinaigrette	Potage aux légumes bio	<p>Mon premier est le contraire de gagne. Mon second est le nom des poils de la paupière. Mon tout est une herbe aromatique.</p>	Salade verte bio emmental croûtons	Céleri rémoulade
Plat	Filet de poisson pané	Gratin de pomme de terre et patates douce au gorgonzola	<p>Mon premier est l'autre nom pour un bus. Mon second est l'objet dans lequel le Père Noël range ses jouets. Mon tout est un légume qui croque sous la dent.</p>	Saucisse aux Lentilles bio	Croque monsieur
Garniture	Petits pois- carottes				Salade verte bio
Fromage		Végétarien			
Dessert	Fruit au sirop	Compote de fruit	<p>Mon premier est la boisson que boit un bébé. Mon second est un pronom personnel. Mon tout est un aliment apprécié des tortues.</p>	Fromage blanc au miel	Clafoutis aux pommes

Persil - Carotte - Laitue

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



Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars		Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Carottes bio râpées vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	 tu es formidable bravo pour ton travail le 1er mars, c'est la journée mondiale du compliment. vous êtes beaux merci pour ta gentillesse tu es agréable	Salade de blé, olives, thon	Chou fleur aux herbes
Plat	Quiche aux trois fromages	Tagliatelles bio de poisson à la crème ciboulette		Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de bœuf
Garniture	Salade verte bio			Riz bio pilaf	Salade verte bio
Fromage	 Végétarien 			Fromage bio	
Dessert	Fruit de saison	Yaourt bio ferme airvaudais			Cake chocolat



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



Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars		Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Concombre bio à la crème	Salade Liégeoise (pomme de terre haricots verts lardons)	<p><i>La recette des oeufs au lait</i></p> <p>pour 6 personnes</p> <p>Mélanger 6 oeufs avec 100 g de sucre, puis ajouter un litre de lait chaud. Ajouter une gousse de vanille. Verser la préparation dans un plat ou dans des ramequins. Faire cuire au bain-marie dans le four à 160 °C pendant 30 minutes environ.</p> <p>Régale-toi !</p>	Coleslaw	Carottes bio râpées
Plat	Gratin de pâtes aux dés de jambon	Cabillaud Sauce curry		Risotto crémeux aux poireaux	Cuisse de poulet bio rôti
Garniture		Haricots beurre		Salade verte bio	Frites
Fromage				<i>Végétarien</i>	Fromage
Dessert	Fruit	Yaourt bio ferme de l'airvaudais		Crème vanille	



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



Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars		Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Betterave bio vinaigrette	Salade de pâtes, olives et basilic	 Repas marocain 	Pâté de campagne	THEME MAROC Crudités variées aux épices - Salade Marocaine
Plat	Chili con Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates, égrené)	Pizza margarita		Filet de poisson frais et sa sauce	Tajine de bœuf bio aux 4 épices, fruits secs
Garniture	Riz bio	Salade verte bio		Epinards à la crème	Semoule bio
Fromage		Végétarien			Fromage bio
Dessert	Compote	Fruit			
					Ile flottante



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



Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars		Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Râpé de chou blanc madras 🌿	Haricots blancs en vinaigrette	LE 20 MARS, C'EST LA JOURNÉE MONDIALE DU BONHEUR.  Prends juste quelques instants pour te demander ce qui te rend heureux, et ce qui rend heureux tes proches.	Salade de perle au surimi 🌿	Menu Fast Food Salade verte bio emmental sauce blanche 🌿
Plat	 Cuisse de poulet bio à l'espagnole 🌿	Quiche sans pâtes aux légumes 🌿		Poisson pané sauce tartare 🌿	Assiette lamelles de kebab sauce kebab
Garniture	 Riz créole bio	 Salade verte bio		Petits pois	Frites
Fromage	Fromage	Végétarien			
Dessert		Banane		Semoule 🌿 au lait vanillé	Beignet aux pommes



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



Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars		Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Feuilleté au fromage	 Carottes bio râpées 		Taboulé 	Vendredi saint Salade  de chèvre chaud
Plat	Chipolatas de volaille	Farfalles  à la carbonara		Quiche de carottes  emmental au curry	Colin  sauce ciboulette
Garniture	Haricots verts			 Salade verte bio	Riz au curcuma 
Fromage				 Végétarien	 Fromage bio
Dessert	Crème Caramel	 Yaourt bio ferme de l'airvaudais		 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