

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

des maternelles

cette semaine



Semaine du 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril		Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	Betteraves vinaigrette	Concombres vinaigrette	<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> 	Coleslaw	
Plat	 Jambon grill, Sauce échalotes	 Quiche aux dés de dinde		Tortellini ricotta épinards	
Garniture	Frites	Salade verte		Sauce tomates	Féié
Fromage				<i>Végétarien</i>	
Dessert	Compote	Crème dessert chocolat		Tarte 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

des maternelles

cette semaine



Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai		Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Tomate vinaigrette 	Taboulé libanais 	 <p>«HA HA HA»</p> <p>le 7 mai, c'est la journée mondiale du rire!</p>	Carottes à l'orange et raisins secs 	
Plat	 Colombo de dinde 	 Sauté de bœuf provençal 		Nouilles au pesto, citron et petits légumes 	
Garniture	Blé	Carottes glacées 		 Végétarien	Férié
Fromage					
Dessert	Smoothie 	Fromage blanc confiture			Fraises au sucre



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

des maternelles

cette semaine



Semaine du 11 au 15 mai 2026

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai		Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Friand au fromage	Salade de cœur de palmier et maïs 	<i>Le fruit de saison</i> Je suis un fruit rouge. Je m'appelle gariguette, mara des bois ou ciflorette.		
Plat	Rougail de colin  	Emincé de porc aux pruneaux  	Je suis un faux fruit, les vrais fruits étant les petits points jaunes appelés akènes.		
Garniture	Riz	Haricots verts 	Je pousse sur les fraisiers. Je suis ...	Férial	Ascension
Fromage					
Dessert	Fruit	Mousse chocolat	LA FRAISE bien sûr !		



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

des maternelles

cette semaine



Semaine du 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai
Entrée	Salade de quinoa aux herbes	Courgette râpée vinaigrette au curry
Plat	 Merguez	 Mijoté de bœuf aux poivrons
Garniture	Tomate provençale	Pennes
Fromage		
Dessert	Soupe de fruits frais à la menthe	Gâteau tutti frutti



	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Salade salsa (tomate, maïs, concombre)	Salade de Wonder Woman
Plat	Pizza végétarienne	Nuggets de Gothman 
Garniture	Salade verte	Bouchées Gamma de Hulk
Fromage		
Dessert	Fraise au sucre	Eclair de Flash



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

des maternelles

cette semaine



Semaine du 25 au 29 mai 2026

Lundi 25 mai

Mardi 26 mai

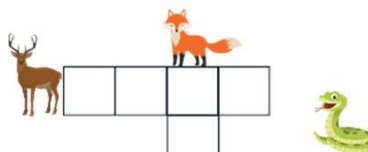
Les mots croisés

Jeudi 28 mai

Vendredi 29 mai

Entrée


Salade de blé et maïs



Salade niçoise revisitée

Salami

Plat

 Cordon bleu

Gâteau de pommes de terre, crème et ciboulette

Tagliatelles au poisson

Garniture

Féridé

Haricots verts persillés

Salade verte

Crème citron ciboulette

Fromage

Petit filou

Végétarien

Dessert

Tarte banane chocolat

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

des maternelles

cette semaine



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 au maïs	Carottes râpées	•	Flan de légumes	Salade de pâtes printanière
Plat	Cake courgettes fromage et olives	Paëlla 	•	Rôti de porc	Fish and
Garniture	Salade verte		•	Ratatouille	Chips
Fromage	<i>Végétarien</i>		•		
Dessert	Fromage blanc aux fruits	Gâteau à la rhubarbe	•	Fruit	Glace
			•		



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

des maternelles

cette semaine



Semaine du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin		Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Salade pois chiches, Fêta et cumin	Melon	<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>	Radis beurre	Concombre à la crème
Plat	Emincé de volaille à l'estragon	Gratin de coquillettes et courgettes à la « Vache qui rit »		Colombo de bœuf créole	Filet de poisson pané
Garniture	Carottes vichy	Végétarien		Riz	Purée de légumes de saison
Fromage					
Dessert	Compote	Chou à la crème		Crème passion	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

des maternelles

Semaine du 15 au 19 juin 2026

cette semaine



	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	<i>Le légume de saison</i>	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Pastèque	Salade de tomates et basilic	Je suis une plante cultivée pour son légume-fruit. Je suis de couleur violette ou blanche.	Salade Marco Polo	Concombres et Fêta
Plat	Tarte à la tomate et 2 moutardes	Jambon grill, crème de moutarde	Je suis originaire d'Asie. Je suis dégustée surtout en été.	Chipolatas	Dos de colin, Sauce chorizo
Garniture	Salade verte	Purée	Je suis ...	Tian de légumes	Riz créole
Fromage	Végétarien	Fromage blanc			
Dessert	Beignet au sucre		L'AUBERGINE bien sûr !	Salade de fruits	Tarte fine aux pêches et spéculos



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

des maternelles

cette semaine



Semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin		Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Macédoine	Salade verte, croûtons et emmental	<p><i>Le Jardin des Saveurs</i></p>	Salade de blé et surimi	Carottes et céleri râpés au curry
Plat	Couscous végétarien	Nouilles au bœuf		Poulet Yassa	Pain de poisson
Garniture	Semoule	Petits légumes		Courgettes poêlées	Salade verte
Fromage	Végétarien				
Dessert	Yaourt aromatisé	Crunchy chocolat		Cake à la banane	Fromage blanc aux 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

des maternelles

cette semaine



SAINT GREGOIRE

Semaine du 29 juin 03 juillet 2026

Lundi 29 juin

Mardi 30 juin

Jeudi 02 juillet

Vendredi 03 juillet

Entrée

Rondelle de surimi

Duo melon et pastèque

Plat

Lasagnes de poisson
épinards

Pizza végétarienne

Garniture

Salade verte

Fromage

Petit Suisse

Dessert

Liégeois vanille

Végétarien



Tomate vinaigrette

Salade croûtons et
mimolette

Parmentier de bœuf

Fajitas,
sauce blanche

Frites

Compote

Glace



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