

Semaine du 20 au 24 avril 2026

	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril		Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Entrée		Salade de tomates, maïs & olives	<p>Quel est ton aliment préféré ?</p>	Betterave vinaigrette	
Plat	Haché de veau sauce Marengo	Rougail de colin		Pizza aux 3 fromages	Emincé de bœuf Aux épices kebab
Garniture	Pommes rissolées	Semoule		Salade verte	Patates douces rôties
Fromage	Fromage			<p>Végétarien</p>	
Dessert	Compote	Yaourt aromatisé		Fruit	Fruit
Goûter	Biscuit Lait Compote	Gâteau au chocolat Produit laitier Fruit		Brioche Produit laitier Compote	Pain Fromage 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.

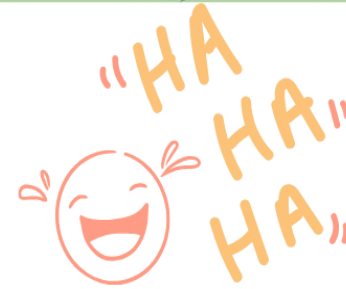


Fait maison

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril		Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	Macédoine mayonnaise		<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.</p> <p>Couper des fraises en morceaux, et les déposer sur les miettes de biscuit.</p> <p>Ajouter de la crème fouettée sur les fraises.</p> <p>Décorer avec quelques miettes de biscuit ou une feuille de menthe.</p> <p>Régale-toi !</p> 	Salade coleslaw 	
Plat	Cabillaud  sauce citron	Quiche  aux dés de dinde		 Pâtes à la tomate  & fromage	
Garniture	 Riz 	 Salade verte 		 Salade verte 	Féié
Fromage		 Fromage		<i>Végétarien</i>	
Dessert	Fruits au sirop	Ile flottante 		Tarte  aux pommes	
Goûter	Biscotte Confiture Lait	Pain Fromage Fruit		Gâteau au yaourt  Fruit Sirop	

Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai
Entrée	 Concombre à la crème	
Plat	Colombo de dinde	Lasagnes Courgette & mozzarella
Garniture	 Blé	 Salade verte Végétarien
Fromage		 Fromage
Dessert	Compote	Crème dessert maison
Goûter	Madeleine Produit laitier Fruit	Gaufrette Produit laitier Sirop



le 7 mai, c'est la
journée mondiale
du rire !



	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Taboulé aux herbes	
Plat	sauté de bœuf provençal	
Garniture	Carottes & pommes de terre vapeur	Féried
Fromage		
Dessert	Fruit	
Goûter	Pain Fromage Fruit	

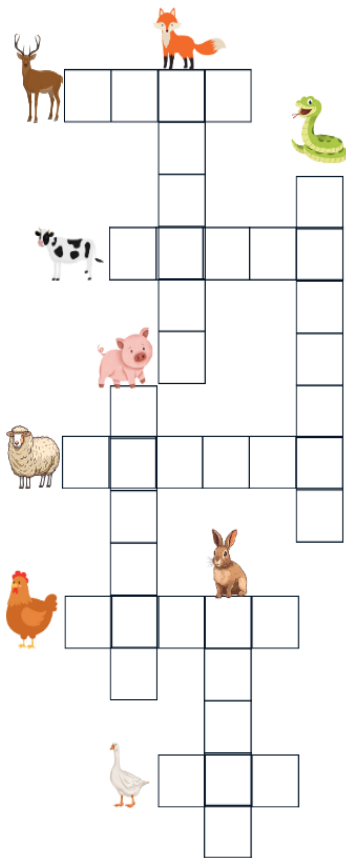





Semaine du 11 au 15 mai 2026

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	<i>Le fruit de saison</i>	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	 Carottes râpées 		Je suis un fruit rouge. Je m'appelle gariguette, mara des bois ou ciflorette.		
Plat	Tarte à la tomate & fromage 	Poisson  sauce citron	Je suis un faux fruit, les vrais fruits étant les petits points jaunes appelés akènes.		
Garniture	 Salade verte  	 Riz 	Je pousse sur les fraisiers.	Férié	Ascension
Fromage	Végétarien 	 Fromage	Je suis ...		
Dessert	Fruits au sirop	Yaourt aromatisé			
Goûter	Biscuit Produit laitier Compote	Cake au miel  Produit laitier Fruit	LA FRAISE bien sûr !		

Semaine du 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai		Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Saucisson à l'ail		 <p>LE REPAS DES SUPER HÉROS</p>		Menu Super Héros Salade de Wonder Woman Dés de concombres, tomates, crème au citron
Plat	Hoki sauce citron ciboulette	Mijoté de bœuf		Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Nuggets de volaille de Gotham Batgirl
Garniture	 Petits pois & carottes	 Pennes		 Salade verte	Pommes de terre nordiques de Thor
Fromage		 Fromage		Végétarien  Fromage	
Dessert	Fruit	 Yaourt fermier		Compote	Eclair rapide comme Flash
Goûter	Biscuit Produit laitier Jus multivitaminé	Gâteau marbré Produit laitier Fruit		Biscuit Produit laitier Fruit	Biscuit Produit laitier Fruit

Semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Les mots croisés	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		Salami			
Plat		Poisson crème ciboulette & citron		Pommes de terre rôties crème & ciboulette	Mijoté de bœuf à l'indienne
Garniture	Fériedé	 Pâtes		 Salade verte	 Riz
Fromage				 Petit Suisse	 Fromage
Dessert		Fruit		Crumble de pêches	Brownies maison
Goûter		Pain Chocolat Lait		Biscuit Crème vanille Sirop	Pain Confiture Produit laitier




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	A qui sont ces empreintes ?	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée		Tomates au basilic & vinaigrette balsamique	 ● ●  		Salade verte & râpé de crudités
Plat	Cake courgettes fromages & olives	Paëlla	 ● ●  	Rôti de porc	Fish & chips
Garniture	 Salade verte <i>Végétarien</i>	 Riz	 ● ●  	 Haricots verts persillés	
Fromage	 Fromage		 ● ● 	 Fromage	
Dessert	 Fromage blanc aux fruits	Fruit	 ● ●  	Clafoutis aux fruits	Glace
Goûter	Pain Confiture Produit laitier	Cookies Lait Fruit	 ● ●  	Pain Chocolat Lait	Gâteau au yaourt Produit laitier 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 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin		Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Rillettes & cornichon	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>Réqale-toi !</p>	Feuilleté au fromage	 Concombre à la crème
Plat	Filet de poisson pané	 Gratin de coquillettes & courgettes au curry & Vache qui rit		Sauté de volaille	Carri de bœuf créole
Garniture	 Carottes Vichy	Végétarien		Tomate provençale	 Pomme vapeur
Fromage					
Dessert	Fruit	Flan Pâtissier		 Banane au chocolat	Fruit
Goûter	Biscuit Petit Suisse Fruit	Quatre-quarts Produit laitier Fruit	Pain Confiture Produit laitier	Mini viennoiserie Lait 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.

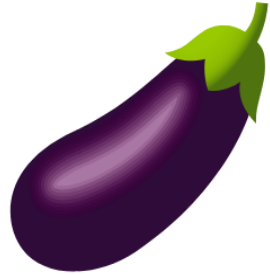
Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison

Semaine du 15 au 19 juin 2026

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	<i>Le légume de saison</i>	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Pastèque		Je suis une plante cultivée pour son légume-fruit.	Pâté de foie	
Plat	Tarte à la tomate aux 2 moutardes	Sauté de porc au miel	Je suis de couleur violette ou blanche.	Cabillaud sauce chorizo	Cheeseburger
Garniture	 Salade verte	 Purée de pommes de terre	Je suis originaire d'Asie.	 Poêlée de courgettes	Frites
Fromage	Végétarien	 Fromage	Je suis dégustée surtout en été.		 Fromage
Dessert	Eclair au chocolat	 Fromage blanc sucré	Je suis ...	Salade de fruits	Glace
Goûter	Pain Fromage Sirop	Rose des sables Lait Fruit	 L'AUBERGINE bien sûr !	Brioche Produit laitier Compote	Pain Confiture Lait au chocolat



L'AUBERGINE bien sûr !

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 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin		Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Tomate vinaigrette	Salade verte, croûtons & emmental	<p><i>Le Jardin des Saveurs</i></p>	Salade de blé au surimi	Macédoine mayonnaise
Plat	Quiche aux fromages	Ramen de porc		Pain de poisson	Sauté de bœuf
Garniture	Salade verte	(Nouilles chinoises, émincé de porc, carottes, courgettes, oignons)		Salade verte	Gratin d'aubergines façon moussaka
Fromage	Végétarien				
Dessert	Yaourt nature	Fruit		Fruit	Fromage blanc stracciatella
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Pain Fromage Fruit		Pain Confiture Lait	Biscuit Produit laitier 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 29 juin 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin		Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée				Tomate vinaigrette 	<u>Menu de fin d'année</u>
Plat	Lasagnes de poissons 	Pizza végétarienne  (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)		Cordon bleu	
Garniture	Ratatouille 	 Salade verte 		 Haricots verts à l'ail 	Pique-nique
Fromage	Liégeois chocolat	 Petit Suisse Végétarien			
Dessert	Fruit	 Fruit		Fruit	
Goûter	Pain Confiture Lait	Biscuit Produit laitier Fruit		Biscuit Lait Compote	Biscuit Produit laitier 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